BnF Gallica

Ampélographie universelle ou Traité des cépages les plus estimés dans tous les vignobles de quelque renom (4e édition) / [...]

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

{BnF Gallica

Odart, Alexandre-Pierre (1778-1866). Auteur du texte.
Ampélographie universelle ou Traité des cépages les plus estimés dans tous les vignobles de quelque renom (4e édition) / par le Cte Odart,.... 1859.

1/ Les contenus accessibles sur le site Gallica sont pour la plupart des reproductions numériques d'oeuvres tombées dans le domaine public provenant des collections de la BnF. Leur réutilisation s'inscrit dans le cadre de la loi n°78-753 du 17 juillet 1978 :
- La réutilisation non commerciale de ces contenus ou dans le cadre d'une publication académique ou scientifique est libre et gratuite dans le respect de la législation en vigueur et notamment du maintien de la mention de source des contenus telle que précisée ci-après : « Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France » ou « Source gallica.bnf.fr / BnF ».
- La réutilisation commerciale de ces contenus est payante et fait l'objet d'une licence. Est entendue par réutilisation commerciale la revente de contenus sous forme de produits élaborés ou de fourniture de service ou toute autre réutilisation des contenus générant directement des revenus : publication vendue (à l'exception des ouvrages académiques ou scientifiques), une exposition, une production audiovisuelle, un service ou un produit payant, un support à vocation promotionnelle etc.

CLIQUER ICI POUR ACCÉDER AUX TARIFS ET À LA LICENCE

2/ Les contenus de Gallica sont la propriété de la BnF au sens de l'article L.2112-1 du code général de la propriété des personnes publiques.

3/ Quelques contenus sont soumis à un régime de réutilisation particulier. Il s'agit :
- des reproductions de documents protégés par un droit d'auteur appartenant à un tiers. Ces documents ne peuvent être réutilisés, sauf dans le cadre de la copie privée, sans l'autorisation préalable du titulaire des droits.
- des reproductions de documents conservés dans les bibliothèques ou autres institutions partenaires. Ceux-ci sont signalés par la mention Source gallica.BnF.fr / Bibliothèque municipale de ... (ou autre partenaire). L'utilisateur est invité à s'informer auprès de ces bibliothèques de leurs conditions de réutilisation.

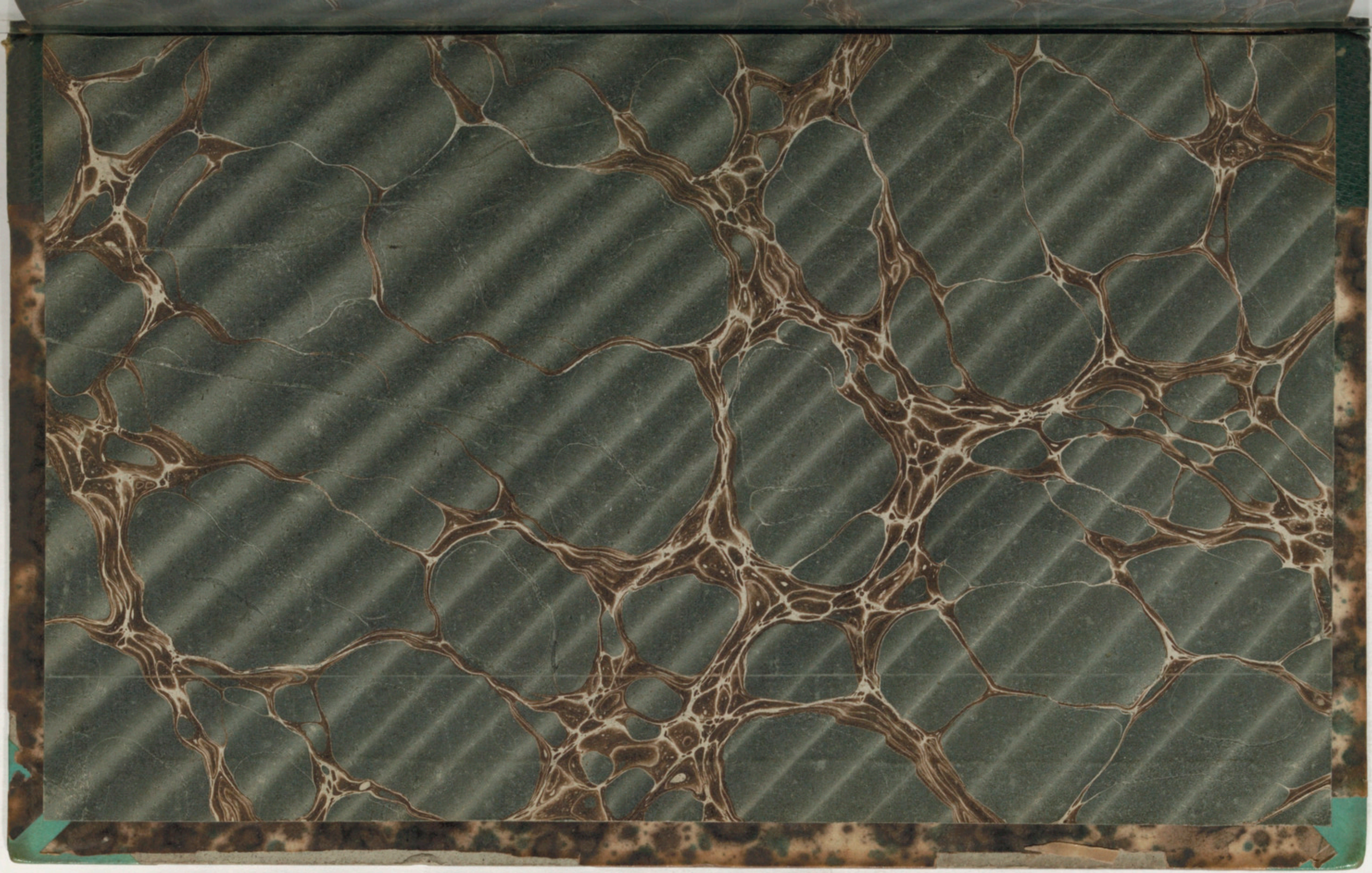
4/ Gallica constitue une base de données, dont la BnF est le producteur, protégée au sens des articles L341-1 et suivants du code de la propriété intellectuelle.

5/ Les présentes conditions d'utilisation des contenus de Gallica sont régies par la loi française. En cas de réutilisation prévue dans un autre pays, il appartient à chaque utilisateur de vérifier la conformité de son projet avec le droit de ce pays.

6/ L'utilisateur s'engage à respecter les présentes conditions d'utilisation ainsi que la législation en vigueur, notamment en matière de propriété intellectuelle. En cas de non respect de ces dispositions, il est notamment passible d'une amende prévue par la loi du 17 juillet 1978.

7/ Pour obtenir un document de Gallica en haute définition, contacter
utilisation.commerciale@bnf.fr.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France



32212

AMPÉLOGRAPHIE

OU

TRAITÉ DES CÉPAGES

(C.)

AMPÉLOGRAPHIE

UNIVERSELLE

OU

TRAITÉ DES CÉPAGES

LES PLUS ESTIMÉS

DANS TOUS LES VIGNOBLES DE QUELQUE RENOM

PAR LE Cte ODART

Auteur du Manuel du Vigneron

MEMBRE

DES SOCIÉTÉS IMPÉRIALES D'AGRICULTURE DE PARIS ET DE VIENNE,
DE LA SOCIÉTÉ ROYALE D'AGRICULTURE DE TURIN, DE CELLES DE BORDEAUX,
DE DIJON, DE METZ, ETC.;
PRÉSIDENT HONORAIRE DES CONGRÈS VITICOLES TENUS A ANGERS EN 1842,
A BORDEAUX EN 1843, A DIJON EN 1845.

Si la plus importante amélioration à porter dans la culture de la vigne est la réforme des mauvais cépages, une synonymie raisonnée serait un immense bienfait : l'amélioration de nos vins serait un résultat infaillible de la connaissance des cépages et de leurs propriétés.

LENOIR.

BIBLIOTHÈQUE IMPÉRIALE

QUATRIÈME ÉDITION

PARIS

A LA LIBRAIRIE AGRICOLE

26, rue Jacob, 26

TOURS

CHEZ LES PRINCIPAUX LIBRAIRES

MDCCCLIX

OBSERVATIONS

SUR

LA QUATRIÈME ÉDITION DE L'AMPÉLOGRAPHIE

POUR SERVIR DE

PRÉFACE

J'ai reçu tant de témoignages de satisfaction des lecteurs de cet ouvrage à chacune de ses éditions précédentes, et notamment une récompense éclatante de la Société Impériale centrale d'Agriculture à laquelle j'ai été si sensible que je me suis cru engagé avec le public par de nouveaux liens, et, dès lors, j'ai résolu de ne rien négliger pour me rendre complétement digne de sa bienveillance. Ai-je eu tort de penser qu'il n'était pas encore trop tard, qu'il n'était pas encore passé ce moment de la vie où un auteur consciencieux, après avoir traversé plusieurs phases de préparation et de travail, se croit en mesure de disposer de tous les matériaux qu'il a longtemps et soigneusement amassés? Ne peut-il pas espérer alors élever un monument durable? Tels sont les motifs qui m'ont fait persévérer dans cette entreprise, en apparence téméraire, au terme si avancé de la vie où je suis parvenu; ils ont ravivé mon courage et me laissent l'espoir que cette nouvelle édition sera accueillie aussi favorablement que les précédentes, et même que, loin de paraître déchue, elle sera trouvée supérieure. Que celui qui sera tenté de parcourir ce volume n'en soit donc pas détourné par la connaissance de l'âge où j'en ai

préparé la publication : oui, je suis né vingt-deux ans avant ce siècle, et je suis en pleine quatre-vingt-unième année; mais je suis sûr que si je pouvais communiquer le cahier des changements que je fais subir à ma quatrième édition, nul ne serait tenté de me détourner de ce que je regarde comme le couronnement de mes œuvres. Du reste, si ce n'est qu'une illusion de ma part, elle trouvera son excuse et sa recommandation à l'indulgence du public dans mon ardent désir de toute ma vie d'être utile à mon pays, par la communication des résultats d'une longue étude.

De grandes améliorations se sont produites à chaque édition; du moins j'ai pu le croire par l'assurance que m'en ont donnée dans le temps tous mes correspondants. Non-seulement quelques cépages isolés, soit de jardin, soit de vigne, ont comparu pour la première fois sur la scène, mais une tribu entière, celle des *Terrets*, dont je n'avais pas suffisamment apprécié l'importance, quoique je l'eusse cultivée il y a longtemps. D'autres tribus ont reçu des accroissements ou ont été traitées d'une manière plus satisfaisante. J'aurai donc encore plus raison de dire que je ne l'avais eu dans la préface de ma troisième édition, qu'on trouvera dans la quatrième des détails plus complets dans certains articles et généralement des appréciations plus justes. Dans le nombre de ces dernières, il y en a une qui fixera surtout l'attention : mon opinion raisonnée et grandement développée sur un ouvrage remarquable qui traite de la même matière et même avec mon titre bien légèrement modifié : *l'Ampélographie française*. Ce mot d'Ampélographie que j'avais créé, l'auteur s'en est emparé sans le moindre scrupule, comme d'une propriété retrouvée. — Est-ce le sort auquel doivent s'attendre tous les hommes d'initiative? — Je dois m'en consoler, au souvenir des marques de satisfaction qui m'ont été données et privativement et par des corps honorables, tels que la Société centrale d'Horticulture de Paris et celle centrale et Impériale d'Agriculture. C'est en raison de l'ordre de date que j'ai nommé d'abord la Société centrale d'Horticulture de Paris. Aussi ceux de ses membres qui ont lu ma troisième édition et qui liront celle-ci ont pu s'apercevoir ou s'apercevront facilement du soin que j'ai apporté à rendre aussi complet qu'il m'a été possible le chapitre des Vignes de jardin ou des Raisins de table, parce que c'est de cette société que j'ai

reçu ma première récompense. Ils reconnaîtront, je l'espère, qu'elle n'est pas tombée sur un sujet ingrat. Que j'aie attaché une plus grande importance encore à l'adoption de mes principes par la Société Impériale et centrale d'Agriculture, nul ne peut en douter, ayant pris pour tâche principale de traiter des cépages des vignobles les plus renommés. C'est même l'excuse que je peux faire valoir de la vivacité des plaintes qui ont éclaté dans la préface de ma troisième édition, en voyant mon espoir si complétement déçu par les récompenses qu'elle avait accordées d'abord à un fabricant de glucose pour l'application qu'il proposait d'en faire à la prétendue amélioration des vins, et en second lieu à un semeur de pepins pour le renouvellement de nos plants de vigne, quoique ce semeur n'eût rien obtenu de meilleur que ce que nous possédions déjà. Ces deux récompenses ayant été données contrairement aux principes établis dans mes deux ouvrages, j'ai dû croire qu'au lieu de se ranger à l'opinion unanime de six Congrès viticoles qui les avaient approuvés, et de tous les propriétaires de vignes qui les avaient lus, elle se déclarait en état d'hostilité contre cette manière d'envisager la question viticole et œnologique, au point de vue de la simple pratique en tous lieux et en tous temps, préférablement au point de vue chimique et systématique. Et cependant, quels gages plus sûrs pouvais-je donner à cette Société de la confiance que méritaient mes travaux, que la simplicité et l'ensemble de mes moyens de persuasion ? Qu'y avait-il de plus facile à reconnaître que la manifestation d'un sens droit vivement éclairé par une longue expérience et de nombreuses observations, par une étude assidue et persévérante de tout ce qui pouvait se rattacher à son œuvre, par des lectures de livres inconnus même aux bibliophiles, par des voyages soit en France, soit à l'étranger, enfin par tous les moyens qui peuvent former et composer une spécialité complète? Mais, toutefois, honneur de nouveau à cette Société, qui a toujours joui d'une considération si bien méritée : elle n'a point été arrêtée dans le cours de sa justice distributive envers l'auteur par de mesquines considérations de désaccord avec lui; elle a dignement réparé le dédain de son oubli de mes travaux; et je n'ai pas pu lire sans en être touché, que dans la séance où la grande médaille d'or m'avait été décernée, il y avait eu unanimité de suffrages. Je me suis

félicité alors d'avoir fait naître pour les savants mes confrères à cette Société cette occasion de prouver une fois de plus, que l'élévation des sentiments est ordinairement la compagne d'un mérite éminent.

Il ne m'aurait pas été plus difficile qu'à quelques auteurs qui m'ont précédé de remonter jusqu'à Noé, à propos de l'ancienneté de la culture de la vigne; et, pour faire valoir son importance, de fixer son contingent énorme dans les diverses contributions de la France. J'aurais pu grandir cette importance, par la revue raisonnée d'une foule d'auteurs agronomiques qui s'en sont occupés, depuis l'époque où cette culture était en honneur chez les Nabathéens (1), ainsi qu'il apparaît par l'ouvrage d'un auteur de cette nation, Kutsami (2), si estimé des Arabes au temps de leur splendeur. J'aurais pu suivre, depuis cette époque jusqu'à nos jours, la filiation des renseignements, soit sur la vigne, soit sur la vinification, fournis par Démocrite, Dioscoride, Strabon, Galien, Athénée, Cassianus-Bassus (3), chez les Grecs; par Caton l'Ancien, Varron, Virgile, Columelle et Pline, chez les Romains. Je les aurais fait suivre sans peine de quelques auteurs qui ont écrit en latin : du Sicilien Cupani, du sénateur de Bologne Crescenzi, du compilateur Baccio, du Silésien Sachs. Il m'eût été facile d'évoquer le docteur arabe-espagnol Ebn-el-Awam, qui s'est appuyé si souvent sur Kutsami, notamment au vingt-neuvième chapitre de son grand ouvrage sur l'agriculture des Maures d'Espagne (4). Puis, sans sortir du même pays, je n'aurais pas manqué de rendre hommage au grand Herrera (5), comme l'appelle D. Simon, et à l'un de ses successeurs en agronomie, Valcarcel, dont le volumineux ouvrage sur l'agriculture fut publié en 1791.

(1) Ils faisaient partie de la nation chaldéenne et étaient établis sur les rives de l'Euphrate jusqu'à la mer Noire.

(2) Son ouvrage, écrit en chaldéen, a été traduit en arabe, et, au commencement de ce siècle, en castillan. C'est dans cet ouvrage qu'on trouve la première mention de la greffe sur racine, employée avec succès sur la vigne par un de mes correspondants.

(3) Auteur ou du moins collecteur des *Géoponiques*, ouvrage dédié à Constantin Porphyrogenète (né sous la pourpre).

(4) Il a été traduit, de même que celui de Kutsami, de l'arabe en castillan, au commencement de ce siècle. C'est dans cet ouvrage qu'on trouve ce fait singulier dont on n'a pas eu d'exemple depuis bien des siècles : que les rosiers des jardins de Séville étaient communément greffés sur amandier.

(5) Auteur d'un traité sur l'agriculture, publié dans la première moitié du XVI^e^ siècle.

J'aurais encore moins oublié notre Olivier de Serres, dont le Théâtre d'Agriculture a été illustré, de nos jours, de savantes notes, qui le maintiennent dans la même estime que celle dont il a joui à son apparition. Puis, en nous rapprochant de notre temps, je pouvais répéter avec Chaptal les notes sur quelques cépages publiées en latin par le botaniste marseillais Garidel, y ajouter celles puisées dans le gros volume de l'anglais Miller, et dans un article fort étendu et très-curieux de l'américain Édouard Antil (1); mais surtout signaler le bel ouvrage de Simon Roxas Clemente, que j'ai cité quelquefois, plutôt par besoin, par devoir, que par air pédagogique. Et enfin, pour arriver au siècle présent, il n'eût pas été mal séant de rendre justice au vrai mérite de l'américain Robert Prince (2), aux connaissances si variées de Bosc, notre Pline moderne, à l'important travail de M. Michel du Var, dans le *Nouveau Duhamel*, et, au-dessus de tous ceux-ci, à ce magnifique ouvrage du Comte Gallesio, *Pomona Italiana*.

Cette tâche n'était pas au-dessus de mes forces, et j'eusse fait ainsi, sans grand labeur, resplendir la faible teinte scientifiqne qui colore mes Prolégomènes et les détache du fond de la simple observation pratique.

C'eût été pour quelques lecteurs une décoration de leur goût; mais il était contre ma nature de respirer longtemps la poussière des bibliothèques : né à la campagne, j'ai été accoutumé de bonne heure et toute ma vie au grand air. Quelle eût été ma témérité d'approcher mon drapeau du temple de la science! Je l'ai planté au milieu des vignobles, et tous les vrais amateurs de l'industrie viticole sont venus se ranger alentour. A celui qui me dira que c'est peut-être une illusion, je répondrai qu'elle est bien excusable au souvenir de la manifestation publique de sympathie et de filiale considération que m'ont donnée les trois Congrès viticoles (3) auxquels mes occupations m'ont permis d'assister, en me portant par acclamations à la prési-

(1) Essai sur la culture de la vigne en Amérique (Transactions philosophiques Américaines).

(2) Son ouvrage, publié en anglais ainsi que le mémoire d'Antil, a pour titre : Traité sur les Arbres fruitiers.

(3) Ceux d'Angers, de Bordeaux et de Dijon.

dence honoraire; au souvenir aussi de plusieurs passages de lettres de mes nombreux correspondants, dont l'accord unanime dans leur opinion sur mes travaux, m'a si fort encouragé à les continuer. De tous ces passages de lettres, je n'en citerai qu'un seul, qui exprime un suffrage d'autant plus précieux pour moi qu'il vient de plus loin, et ce sera pour fortifier toutes ces personnes bienveillantes, auteurs de rapports, correspondants et confrères d'association, dans leur opinion favorable sur cet ouvrage, plus digne maintenant de leurs éloges qu'il ne l'était auparavant. Ce passage sera extrait textuellement de la lettre d'un Livonien, établi en Crimée, lettre si instructive, que la Société académique d'Indre-et-Loire, à laquelle je l'avais communiquée, en a ordonné l'insertion dans ses Annales. Elle est de M. Hartwiss, directeur de l'École Impériale de vignes à Magaratch et des Pépinières Impériales de Nikita, dans le gouvernement de la Tauride, plus connu de nous sous le nom de Crimée; du digne continuateur du célèbre Pallas, fondateur des vignobles de Soudach (1), par conséquent du juge le plus compétent, en cette matière, que je pusse désirer. Voici cet article :

« J'ai été agréablement surpris par votre excellent ouvrage, Monsieur le Comte, et je ne saurais assez vous exprimer ma reconnaissance pour cette communication. A dire vrai, j'ai souvent cherché à m'expliquer comment, dans votre belle patrie, le pays sans comparaison le plus riche en vins de toutes espèces et en variétés de vignes, il n'existait pas un seul livre un peu complet sur les nombreuses variétés de vignes indigènes ou indigénisées, jusqu'à ce que votre Ampélographie soit venue remplir cette lacune. C'est avec une satisfaction bien vive que j'ai lu bon nombre de vos remarques, dans lesquelles le connaisseur pratique a reconnu sur-le-champ le praticien vétéran, qui a tout vu, tout approfondi lui-même. Avec vous l'on va et l'on arrive de suite au but d'une instruction essentielle sur les objets qu'on désire savoir. »

C'était au sujet de ma première édition; or, elle a été corrigée et fort augmentée, par conséquent très-améliorée.

Quant à la troisième ou dernière avant celle-ci, je choisis parmi tous

(1) Tous ces lieux sont dans le gouvernement de la Tauride.

les témoignages de satisfaction qui m'ont été donnés, le plus récent au moment où j'écris, le plus honorable aussi pour mon œuvre, celui enfin qui me semble le plus propre à inspirer de la confiance par les lumières et la position sociale de l'homme éminent de qui je l'ai reçu. Je résiste d'autant moins à cet entraînement, que mes travaux ont été complétement méconnus par un auteur qui vient de publier un ouvrage énorme sur le même sujet, ouvrage qu'il a eu l'habileté de faire patronner par le Ministre de l'agriculture. Et, de plus, j'ai été si singulièrement flatté du suffrage d'un des hommes que j'aie connus de ma vie le plus abondamment pourvu de dons naturels et qui en aient obtenu le plus riche développement, que j'ai cédé à cette petite échappée d'amour-propre. Aussi avouerai-je que j'attache un aussi haut prix à cette communication intime de sa part qu'à la manifestation publique qu'a bien voulu faire en ma faveur la Société Impériale et centrale d'Agriculture. Auteur du meilleur traité sur la maladie de la vigne, appelée *oïdium*, ouvrage qui lui a mérité, de la part de la Société d'encouragement, le prix de cinq mille fr.; propriétaire de soixante-douze hectares de vigne dans le département de l'Hérault, et même chimiste, ce qui est une condition de quelque importance aux yeux de certaines gens, M. Henri Marès réunissait bien toutes les conditions de compétence pour bien juger mon ouvrage. Or, voici un extrait de sa lettre du 20 janvier 1858, lettre que j'ai communiquée à la Société d'Agriculture d'Indre-et-Loire : « Voilà un mois que je m'entretiens presque tous les jours avec vous en relisant la troisième édition de votre Ampélographie. Vous avez fait là une œuvre vraiment nationale, car il n'appartenait qu'à un Français de décrire les principales variétés de la vigne. Que de matériaux vous avez réunis! Votre ouvrage sera désormais la base de tous ceux qui traiteront du même sujet : le service qu'il rendra à la viticulture et à l'œnologie sera immense, car les vrais principes y sont exposés et développés avec une lucidité et une autorité qu'on ne connaissait pas encore. Vous avez mis en évidence les seuls moyens par lesquels on peut obtenir des vins de distinction. Pour mon compte, j'ai vérifié, quoique je n'aie encore que quinze années de pratique, l'exactitude de vos principes, notamment sur l'influence que le cépage exerce sur les

produits de la vigne, de même que votre opinion sur l'inaltérabilité de ses variétés. Nos vignerons aussi veulent connaître leurs richesses; on sort peu à peu de l'étrange confusion qui régnait dans cette branche de l'agriculture, et il faut bien reconnaître que c'est l'*Ampélographie Universelle* qui a rendu possible tout ce mouvement; c'est elle qui est, à chaque instant, citée et invoquée; ce sont ses classifications qui sont adoptées et qui permettent de se retrouver au milieu du labyrinthe où l'on s'égarait auparavant. »

Puissent tous mes lecteurs partager cette opinion d'un étranger fixé à sept cents lieues d'ici, et celle d'un compatriote aussi éclairé, aussi digne de confiance; comprendre sous le même aspect favorable mon *Manuel du Vigneron*, résumé succinct de toutes nos connaissances sur l'industrie viticole avec leurs conséquences rationnelles, et, en rémunération de ces travaux, m'admettre au nombre des hommes utiles à leur pays! — Dès lors, au moment prochain où mon ombre se présentera à la barque fatale, la crainte d'être refusée ne la rendra pas vacillante : elle aura une obole de bon aloi à donner pour son passage.

Vixi, et quem dederat cursum fortuna peregi.

INTRODUCTION.

Ne serait-il pas plus utile de savoir quelles sont les espèces de raisins qui donnent les vins exquis du Cap et de Tokai, que de connaître tous les lichens d'Eppin-Forest et toutes les mousses de l'île de Wight?

D. Simon Roxas Clemente, *bot. esp.*

BUT DE CET OUVRAGE.

J'avais choisi et j'ai maintenu pour titre de cet ouvrage le mot *Ampélographie*, dont l'emploi n'a été critiqué par personne : et c'est avec justice, je pense; car ce mot était vraiment le seul qui pût exprimer l'ensemble de nos connaissances sur les diverses espèces de vigne. Du reste, le reproche de néologisme n'aurait tombé sur moi que par ricochet, puisque ce mot formait déjà le titre d'un ouvrage publié en latin vers la moitié du XVII^e^ siècle par le docteur Sachs (de Breslau), qui lui avait donné une signification plus restreinte et bien différente de celle que j'ai développée par le second titre : c'était seulement la

description de la vigne dans toutes ses parties, et non cette acception plus étendue : Traité de toutes les sortes de vigne les plus précieuses sous le rapport de leur utilité pour l'homme. Du reste ce mot a fait fortune, car plusieurs auteurs s'en sont emparés depuis l'apparition de mon ouvrage comme d'une propriété retrouvée, en se gardant bien de dire où ils l'avaient pris.

Comme l'a si bien dit M. Chevreul, au commencement de son rapport sur la première édition de cet ouvrage : « Parmi les plantes que l'homme a soustraites à la nature sauvage, afin de les approprier à ses besoins, il n'en est pas d'aussi intéressante à étudier que la vigne, soit qu'on ait égard au nombre de ses variétés, soit que l'on considère son importance pour les nations, et surtout pour la France, dont l'agriculture, l'industrie et le commerce, ont trouvé en elle un élément principal de prospérité. »

Je comprendrai dans le nombre des espèces de vigne dont je parlerai, non-seulement les plus estimées pour faire du vin, mais aussi quelques-unes dont les raisins mériteraient de paraître sur nos tables, tels que la Caillaba des Pyrénées, le Milhau et le Chasselas de Tarn-et-Garonne, divers Muscats très-précoces et nouvellement connus; le Ketsketsetsu des Hongrois, plusieurs sortes de Malvoisie, etc. C'est une distinction que nous avons trop restreinte, et que j'ai fort multipliée sans la prodiguer. Je substituerai habituellement le mot *cépage* à ceux-ci : espèce ou variété de vigne, quoique ce mot ne soit pas dans le dictionnaire; mais il est d'usage dans plusieurs traités modernes sur la vigne, et dans beaucoup de vignobles. Les motifs qui m'ont fait entreprendre cet ou-

vrage vont se déduire de la revue de nos connaissances ampélographiques.

L'Espagne possède un bon ouvrage d'Ampélographie, et j'aurai souvent l'occasion de citer son judicieux et savant auteur, D. Simon Roxas Clemente, que je nommerai simplement D. Simon, selon l'usage espagnol. Malheureusement, il s'est restreint aux cépages de l'Andalousie.

L'Italie avait bien quelque prétention d'avoir le sien dès le XIIIe siècle, celui du sénateur de Bologne. Petrus de Crescentiis, et, un siècle après, celui du Sicilien Cupani, quoique la description de quelques espèces de vigne n'occupe qu'une bien étroite place dans l'un et dans l'autre ouvrage; mais elle en possède maintenant un nouveau, sinon tout spécial, du moins dont la partie des vignes est si bien traitée, que l'Italie peut se glorifier de ce bel ouvrage, qui a pour titre *Pomona Italiana*, et dont l'auteur est le comte Gallesio; il est décoré d'un grand luxe de figures coloriées, ce qui en a élevé le prix au point de le rendre peu accessible au commun des amateurs et d'en interdire la connaissance aux fortunes médiocres. J'ai eu connaissance d'un traité encore plus nouveau et fort instructif sur cette matière, dont l'auteur est le professeur D. Milano; malheureusement il ne parle que des cépages cultivés dans la très-petite province de Biella (Piémont).

C'est surtout l'Allemagne qui peut nous écraser de ses nombreux et volumineux ouvrages ampélographiques, sans compter même celui de Sachs, publié en 1661, et qui est plutôt une description de toutes les parties de la vigne ou plutôt une longue et savante dissertation, qu'une description d'un nombre quelconque de cépages. Les

plus modernes, tels que ceux de Metzger et Babo, du pasteur Frege, de Von-Vest, de Vongok, sont plus estimés dans leurs pays; mais ils ne sont pas traduits, et comme ils sont avec figures coloriées, ils sont tous d'un prix exorbitant.

En France, celui qui, depuis Olivier de Serres, nous avait laissé le plus d'éléments de ce travail, était Garidel, auteur d'une histoire des plantes de la Provence, publiée en 1715. Il n'en avait cependant parlé qu'en passant et botaniquement; et ses courtes descriptions sont en latin. Vers 1780, l'abbé Rozier s'en occupa quelque temps avec ardeur; son goût ou plutôt sa passion pour les choses utiles lui avait inspiré le projet d'un bel établissement, au moyen duquel il espérait se mettre en position de dresser une synonymie de tous nos cépages français, de donner des caractères distinctifs qui feraient reconnaître chaque espèce de raisin, de déterminer la culture et la taille propres à chaque espèce, et ses qualités; dans quelle proportion il faudrait mélanger les espèces pour obtenir un vin d'une qualité supérieure. Je ne représente pas ici le tableau des moyens qu'il comptait employer, parce qu'on peut le trouver facilement dans plusieurs dictionnaires ou cours complets d'agriculture, et puis parce que, si quelques-unes de ses idées annoncent toujours un zèle bien ardent, on doit ajouter aussi un peu aveugle, et un plan d'opération dont l'exécution était évidemment audessus de ses forces; et, en effet, cette ardeur fut promptement ralentie par une foule d'obstacles qu'il n'avait pas prévus, et, d'après ce que nous a appris Chaptal, par des dégoûts, des contradictions sans nombre; aussi, à peine avait-il fondé les bases de son établissement, qu'il y renonça.

Au commencement de ce siècle, Chaptal aussi, qui appréciait bien l'importance d'un travail de cette nature, nous avait remis sur la voie par la description qu'il nous avait donnée d'une trentaine de cépages. A la vérité, la plupart s'en seraient bien passés, les uns étant des raisins de table connus de tout le monde, les autres ayant été l'objet d'une synonymie très-vicieuse. Comme ses opinions, en ampélographie comme en œnologie, ont servi et servent encore de règles à ceux qui sont venus après lui, je serai forcé quelquefois de signaler ses erreurs. A son exemple et par les encouragements que son successeur, M. de Champagny, avait donnés au savant Bosc, celui-ci fut l'homme de son temps qui s'occupa le plus de débrouiller la nomenclature des cépages et d'en établir la synonymie; il l'avait entrepris avec cette ardeur qu'il mettait à toutes ses investigations agronomiques, ardeur qui se ralentit, dit-il lui-même, dès la seconde année, par les difficultés qu'il trouva dans ce travail. Cependant il s'en était occupé assez longtemps pour traiter ce sujet *ex professo;* mais il a été surpris par la mort avant d'avoir réuni en corps d'ouvrage les nombreuses notes qu'il devait avoir amassées, toutefois si brèves, m'a-t-on dit, que lui seul aurait pu en tirer parti.

J'ai eu connaissance d'un magnifique ouvrage de l'Allemand Kerner, le plus riche en figures de raisins coloriées et les plus exactes que j'aie vues; mais il est sans texte; ce sont de curieuses images, et les noms des raisins y sont cruellement estropiés. Cet ouvrage n'est pas à la Bibliothèque Nationale, mais seulement dans celle de M. B. Delessert, qui a la générosité de l'ouvrir au public.

Il serait cependant injuste de passer sous silence un ouvrage recommandable dont un chapitre contient la description d'un grand nombre de cépages, ou plutôt le dénombrement annoté de quatre-vingt-douze espèces ou variétés. Quoique l'auteur de ce chapitre soit Provençal, quoiqu'il se soit aidé des renseignements des frères Audibert, possesseurs d'une très-belle collection, et des phrases latines de Garidel et de celles d'un botaniste du temps présent, Gouffé, il m'est impossible d'admettre que ces descriptions soient d'une grande utilité pour un propriétaire de vignes qui chercherait à reconnaître des espèces inconnues, surtout quand aucune synonymie ne met sur la voie. Ainsi, qui a pu reconnaître notre *Gros Pinot* de la Loire sous le masque de *Plant de Salès* ? Cet ouvrage, qui n'en est pas moins fort important pour l'horticulture, est le *Nouveau Duhamel*. L'auteur a fait entrer dans sa première division les trente-six espèces ou variétés décrites autrefois par Dussieux et Chaptal, en reproduisant leurs erreurs et en en commettant quelques autres dans les nouvelles descriptions qu'il nous donne dans sa seconde division, celle qui contient les espèces propres au pressoir. De plus, j'ai remarqué que l'auteur ne s'était point attaché aux traits vraiment distinctifs; je n'en prendrai qu'un exemple parmi les raisins de table qui étaient le plus de sa compétence : nul cépage n'est plus remarquable que le Muscat hâtif de Frontignan, improprement appelé Chasselas-musqué, par ses grosses et longues vrilles, par ses feuilles inégales et tourmentées, et par la couleur rousse des jeunes pousses; aucun de ces traits n'est indiqué. Qu'on y cherche aussi le trait le plus ca-

ractéristique du *Tibouren* en l'absence de son fruit : c'est bien certainement la profonde découpure de ses feuilles, qu'on peut dire laciniées; on ne l'y trouvera pas non plus. J'ajouterai que ce chapitre des diverses sortes de vigne n'est qu'une minime partie d'un très-grand ouvrage du prix énorme d'au delà deux mille francs.

Ainsi donc ce sujet étant neuf pour nous, sous le rapport du moins de sa spécialité, la tâche était difficile; c'est en m'en apercevant de plus en plus que je me suis efforcé plus obstinément d'y suffire, de ne rien omettre d'important, de ne rien dire que d'utile, sans toutefois m'imposer l'abstention rigoureuse de quelque agrément littéraire, de quelques souvenirs historiques propres à rendre cette lecture moins aride.

Ce que je viens de dire était vrai il y a une vingtaine d'années, lors de la composition de ma première édition, ce l'était encore pour la seconde; mais depuis, plusieurs ouvrages, où l'on s'aperçoit que les auteurs se sont inspirés du mien, se sont produits avec mon titre, plus ou moins altéré, modifié ou restreint soit à la France, soit à quelques-unes de ses localités viticoles. Je ne citerai de ces rejetons de mon Ampélographie que les deux dont je puis parler pertinemment, les ayant en ma possession. La première dont j'ai eu connaissance a été l'*Ampélographie Rhénane*, sur laquelle je n'ai plus rien à dire, ayant fait un rapport spécial sur elle, lequel a été imprimé dans le Bulletin de la Société Impériale et centrale d'Agriculture de Paris. Quant à l'autre, l'*Ampélographie Française*, voici ce que je puis en dire avec vérité, impartialité, et, j'ose le dire, avec une con-

naissance suffisante du sujet. C'est vraiment un curieux ouvrage de bibliothèque publique ; on peut même le proclamer un ouvrage monumental, sous le rapport de ses grandes proportions, de la beauté incomparable du papier et de la magnificence des images ; c'est même là sa principale illustration. Ces deux Ampélographies ont cet avantage sur la mienne d'être accompagnées de figures. Quelque talent qu'ait montré le peintre, j'ai recueilli beaucoup d'opinions conformes à la mienne sur le peu de secours que nous pouvions tirer de ces images pour reconnaître les raisins qui leur ont servi de modèles, non-seulement à cause de l'exagération des proportions dans ce dernier ouvrage, mais aussi à cause de la singularité de la couleur, telle qu'on n'en a jamais vu de pareille sur aucun raisin du monde. Par exemple, mon vigneron n'a jamais voulu reconnaître notre *Menu-Pinot* dans l'image que je lui en ai montrée, lui qui la désignerait promptement parmi cent autres espèces différentes, lui qui longtemps avant la variation peut vous dire, au simple aspect du feuillage, si un cep est à raisins blancs ou à raisins noirs. Et puis, l'un des caractères les plus essentiels est totalement passé sous silence, le port, l'aspect particulier de chaque cépage ; et c'est souvent ce qu'il y a de plus remarquable dans plusieurs, tels que : le *Mourvède*, le *Quillard*, le *Mauzac gris*, le *Bastardo*, etc. Toutefois, il y a une partie toute nouvelle dans l'*Ampélographie Française*. Ce n'est pas l'itinéraire dans tous nos vignobles les mieux famés, quelque instructif et intéressant qu'il soit pour celui qui n'en connaît pas de bien antérieurs, tels que l'excellent ouvrage du sieur Julien, sous le titre de *Topographie de*

tous les vignobles du monde, ni la *Statistique de tous les vignobles de France*, par Cavoleau, œuvre qui lui a valu un prix de dix mille francs de la part d'une société puissante en encouragements, ni enfin mon *Ampélographie Universelle*, dont ces mêmes vignobles de France occupent les quatre-cinquièmes des six cents pages qui la composent, ouvrage rémunéré par la Société Impériale et Centrale de la plus haute récompense dont elle puisse disposer. Ce n'est pas l'apparition de quelque cépage merveilleux inconnu jusqu'ici; nous n'en avons aperçu qu'un nouveau, du moins par le nom, la *Douçanelle*, dont la valeur me semble douteuse, ce cépage étant confiné dans une obscure localité du Tarn, d'où il n'est pas sorti, tandis qu'on en trouve dans l'Ampélographie Universelle une centaine d'autres d'une valeur longtemps étudiée, plusieurs fois éprouvée, par conséquent incontestable, et qui sont tous absents du cadre que s'est tracé l'*Ampélographie Française*. Serait-ce l'introduction qu'il a faite de la *fleur* dans son programme uniforme des caractères les plus propres à faire connaître un cépage? Oh! non, l'auteur sait très-bien que cet élément est sans aucune valeur; et j'oserais bien affirmer qu'il n'a jamais quitté sa famille et l'agréable séjour de Paris pour aller assister à la défloraison des vignes, et il a bien fait. Aussi se réduit-il à dire à chaque fois de la fleur qu'elle coule ou qu'elle ne coule pas, ce qui est très-facile à déduire de la plus ou moins grande fertilité d'un cépage. Ce ne sera pas non plus la description de cultures propres au climat, ou de procédés de vinification connus de tout le monde, procédés qui ne sont appuyés sur aucun raisonnement, ni accompagnés d'aucune réflexion cri-

tique; et cependant comment oublier que l'opinion d'un auteur, toujours censé bien posséder son sujet, est d'une importance majeure, puisque le viticole ne se décide à faire de pareilles lectures, aussi dépourvues de tout agrément littéraire, que pour y trouver une direction? C'est, hélas! que le défaut d'expérience personnelle éclate à chaque exposé d'un procédé de culture ou de vinification. Arrivons donc à cette partie toute nouvelle que nous avons annoncée, d'autant plus qu'elle est aussi notable par son étendue que par sa nouveauté. Elle se compose de deux parties : l'une, l'analyse chimique du sol de chacun des vignobles les plus renommés, c'est-à-dire de quelques poignées de terre de chacun de ces sols; de plus, et en seconde ligne, ses propriétés physiques. Cette étude peut être curieuse pour les savants, quoiqu'on en puisse contester facilement l'exactitude, vu qu'il y a une grande variation dans la composition d'un sol, je ne dirai pas seulement d'un are à un autre, mais quelquefois même d'un centiare à son voisin. Comme je n'ai écrit que pour l'utilité positive des propriétaires, et comme aucun, avec l'intention de planter une vigne, ne s'avisera de composer le sol de sa vigne, de manière à le rendre pareil à celui d'aucun vignoble, tant renommé soit-il, je me garderai bien de rien extraire de ce beau travail; je dirai même qu'en faisant cette lecture, elle m'a confirmé dans l'opinion que j'ai exprimée depuis longtemps, de l'impuissance de la chimie sur les progrès de l'industrie viticole et œnologique. Je suis heureux de pouvoir étayer cette opinion bien arrêtée de celle d'un chimiste même, propriétaire en même temps d'un vignoble considérable,

deux conditions rarement réunies. Du reste, je ne renonce pas à profiter de quelques bons renseignements; ils y sont plus communs, m'a écrit cette éminence intellectuelle dont je viens de parler, que les *enseignements*. Quand cela m'arrivera, j'aurai soin d'en reporter l'honneur à l'auteur; c'est une habitude de justice et de loyauté à laquelle je n'ai jamais dérogé. Cet exemple, je le reconnais avec regret, n'a pas eu beaucoup d'imitateurs parmi les écrivains qui ont traité le même sujet après moi. Aussi, dans cette circonstance, j'ai cherché à me défendre, dans l'expression de mon opinion, du légitime ressentiment que j'ai dû éprouver de l'idée jalouse que mon ouvrage a inspirée à l'auteur de ce nouvel ouvrage d'en faire un supérieur, et qui annihilât le mien, fruit de si longs travaux, et même de l'usurpation d'un titre que j'avais créé. J'aurai donc porté le joug d'une longue étude, j'aurai tracé de profonds sillons dans un champ jusque alors inculte, j'y aurai jeté de la semence à pleines mains, et d'autres seront venus recueillir la moisson.

Ce serait une ingratitude de ma part de ne pas m'honorer du suffrage de personnes si haut placées que le sont toujours des ministres de l'agriculture. Je le dis donc avec un vif et sincère sentiment de reconnaissance, à chaque édition, qui a été séparée par un intervalle de cinq à six ans, et par conséquent publiée sous des régimes politiques différents, chaque ministre a accueilli favorablement la demande d'une souscription à cent exemplaires de cet ouvrage. Ces suffrages m'ont été d'autant plus précieux qu'ils m'ont encouragé dans une entreprise qui ne m'offrait à la vérité aucun espoir d'un béné-

fice pécuniaire, auquel du reste ma position m'a toujours permis d'attacher peu d'importance, mais qui du moins était accompagné de la certitude d'être utile et intéressant à mes lecteurs et de leur inspirer quelque confiance, puisque cette faveur accordée à un homme obscur et vivant constamment à la campagne, sans entour par conséquent auprès d'aucun ministre, était une sorte de consécration de la valeur de son œuvre.

PROLÉGOMÈNES.

IMPORTANCE DU CHOIX DES CÉPAGES.

Si, dans l'exposé que j'ai déjà présenté des divers modes de culture de la vigne et des différents procédés de vinification, j'ai traité mon sujet aussi bien que j'en ai compris l'importance, j'ai démontré que nous pouvions obtenir différentes natures de vin, même de haute qualité, et dans la plupart des sols viticoles, avec des espèces de vigne qui nous étaient inconnues, et qu'il nous était facile maintenant de nous procurer. Ceci n'est donc pas seulement une étude curieuse et agréable, elle est, de plus, d'une utilité incontestable et d'un intérêt qui acquiert de la vivacité à chaque année nouvelle.

L'importance du choix des cépages pour la plantation

d'une vigne a été bien établie par la plupart des auteurs ampélonomes ; je me contenterai donc de rapporter ce qu'en a dit M. Puvis, l'un des agronomes modernes les plus haut placés dans l'opinion des agriculteurs : « Une circonstance semble influer puissamment sur la qualité du vin : c'est la nature du plant que l'on cultive ; car c'est bien à lui qu'on doit attribuer l'abondance des produits à l'époque de leur rentrée ; c'est bien encore à lui qu'on doit la couleur, la spirituosité et en grande partie la saveur des vins ; on ne peut pas douter que cette saveur ne dépende de celle du raisin, et n'ait une relation intime avec elle. »

Le comte Gallesio, auteur de la *Pomona Italiana*, qui est pour moi une autorité encore plus imposante, parce qu'il joint à une grande rectitude de jugement, à beaucoup d'instruction et de sagacité, les lumières d'une longue expérience, est aussi de cet avis, que l'espèce de vigne a la plus grande influence sur la qualité du vin, influence à laquelle concourt aussi, dit-il, la méthode de vinification qu'on emploie et les soins qu'on y prend.

J'ajouterai à ces considérations qu'il est bien avéré que plusieurs vignobles ont perdu leur réputation pour avoir substitué aux anciens cépages d'autres plus féconds : ainsi s'est éclipsée l'ancienne réputation des vins de Saint-Pourçain (Allier), pour avoir substitué les Lyonnaises au Petit-Néran ; celle des vins de Coucy (Aisne), qui étaient réservés jadis pour la table du roi, etc. ; mais aussi, dans quelques autres vignobles, des observations judicieuses ont amené les propriétaires au choix de l'espèce la plus propre à remplir le but qu'ils se proposaient, ou du petit nombre d'espèces dont l'alliance leur a paru

la plus avantageuse : ainsi, dans deux ou trois départements du Midi, quelques propriétaires éclairés cultivent avec le plus grand succès le Furmint de l'Hegy-Allia ; au célèbre vignoble de l'Hermitage, c'est la petite Sirrah ; dans le Lot, ils s'en tiennent à deux ou trois cépages, la Côte rouge et le Mauzac rouge ; en Tarn-et-Garonne, au Fer et au Bouyssoulès ; dans la partie du département que j'habite entre le Cher et l'Indre, nous donnons exclusivement la préférence au Côt. Sans doute, on fera toujours bien de conserver les espèces les plus estimées dans le canton qu'on habite, et même de les préférer pour une plantation de quelque étendue ; mais en même temps l'essai, sur un petit coin de terre, de quelques plants d'un vignoble lointain de quelque renom laissera toujours l'empreinte du passage d'un homme de progrès.

QUESTION DE LA VARIATION DES ESPÈCES.

Je sais que quelques écrivains d'un grand poids dans l'estime publique, Pline le naturaliste chez les Romains, et de nos jours Dussieux, Parmentier, Chaptal, Lenoir, Bosc, plusieurs autres moins connus ont affaibli cette importance du choix du cépage, en attribuant une influence excessive au climat. Tous les auteurs que je viens de citer ont affirmé, d'après Dussieux, que le changement de climat et même seulement un long espace de temps, suffisaient pour créer des variétés nouvelles ou pour opérer sur ces cépages une modification bien singulière, qui serait une véritable transformation, puisqu'elle consiste-

rait à annuler les caractères distinctifs de chacun pour revêtir ceux des cépages du pays, en sorte qu'ils se confondraient ensemble après plus ou moins de temps (aucun de ces auteurs n'en a fixé la durée).

Ces opinions sont si différentes de celles qui ont cours parmi nous, studieux observateurs, et ici je me mets à la suite de l'Espagnol D. Simon et de l'auteur italien Dominico Milano, que je prendrais plus de peine de les discuter, si elles n'étaient pas contradictoires, et si le premier de ces deux vrais savants n'en avait démontré la fausseté. Je ne choisirai, parmi les nombreux arguments qu'il emploie, que les suivants : Il nous dit qu'on voit encore à Ryas, province de Grenade, quelques treilles Ataubies qui furent plantées du temps des Maures, et qui ne diffèrent en rien de celles qui sont plantées depuis peu d'années. Il demande s'il n'est pas évident que les *Apianæ* des Romains, que nous appelons Muscats, se sont conservés identiques partout où on les a cultivés ; si l'espèce la plus facile peut-être à reconnaître, le Raisin-Cornichon de Paris, n'a pas conservé partout et en tout temps sa forme distinctive ; en Italie, où elle est connue sous le nom de Testa-di-Vacca ; en Espagne, sous celui de Santa-Paula ; il aurait pu ajouter au royaume de Maroc et dans l'Asie-Mineure, où j'ai appris qu'elle portait le nom de Chadym-Barmak (doigt de douzelle), dénomination sous laquelle elle a été décrite, il y a six siècles, par le savant arabe Ebn-el-Beithar ; et, chose fort singulière, aussi sous le même nom de Chadym-Barmak, aux environs d'Astracan.

La source de ces erreurs se trouve dans le grand ouvrage de Pline, que la plupart de nos auteurs modernes

connaissent bien mieux que ce qui se passe dans nos vignes. Il était persuadé que chaque espèce laissait ses qualités dans le pays d'où on la tirait, et il cite à l'appui de cette opinion la vigne *Eugénienne*, qui avait été apportée de la Sicile, et qui s'était abâtardie partout, excepté au vignoble d'Albe.

Son autorité me semble avoir eu un si grand poids dans leur esprit, que j'aurais tort de la contester sans fournir des motifs suffisants. Je conviens que plusieurs cépages éprouvent, par le changement de climat et peut-être aussi par le nouveau mode de culture auquel on les soumet, des variations dans leurs habitudes de végétation qui ont pour résultat d'en dégoûter celui qui en essaie la culture : variations telles dans leur effet, que cette considération a pu servir de fondement à son opinion. Le Grenache, le Terret, le Spiran, par leur difficulté à amener leurs raisins à maturité; la Balzamina, par son retard à être en rapport, qui n'a eu lieu qu'au bout de huit ans; les Kishmish de Perse, par leur stérilité presque complète, ne se sont pas comportés en Touraine comme ils le font dans les pays d'où ils ont été tirés. Mais le Grün Muskateller de l'Autriche, le Verdelho de l'île de Madère, la Malvoisie verte de Calamota en Dalmatie, le Donzelinho du Portugal, les Traminers du Palatinat, les Gamais du Beaujolais et bien d'autres ont complétement répondu à l'espoir que j'avais fondé sur eux.

Toutefois, ces variations ont des limites très-étroites : par exemple, quand elles portent sur la couleur, c'est seulement sur la nuance; il ne faut pas croire, comme on me l'a fait dire dans le procès-verbal des séances du

Congrès viticole d'Angers, qu'un cépage à raisins noirs transporté de la Hongrie dans mon vignoble ait donné des raisins blancs. C'est une erreur monstrueuse : j'avais dit qu'un plant *issu* d'un cépage à raisins noirs par semis de pepins avait donné des raisins blancs.

Je ne soutiendrai pas que le Carbenet produirait ailleurs du vin d'une aussi haute qualité que dans le Médoc, quoique, sous le nom de Breton, il en donne de très-délicat en Touraine dans la plaine de Saint-Nicolas de Bourgueil ; et certainement ses caractères principaux, tels que la forme de la grappe, celle des grains et leur saveur, se sont immuablement conservés en Touraine. Je crois bien aussi que la Sirrah ne donnerait nulle part d'aussi bon vin que sur le coteau de l'Hermitage. Les vignerons de ma commune disent bien aussi que le Côt aime notre pays ; mais tous ces cépages ne sont certainement pas indigènes de ces localités, ils y ont été importés. D'ailleurs, Pline se contredit évidemment quand il nous dit dans le même chapitre que les cépages de la Gaule réussissaient en Italie, et qu'il en était de même dans la Gaule de ceux de la partie de l'Italie connue actuellement sous le nom de Marche d'Ancône. Il cite même, et si ce n'est pas lui, c'est Columelle, la vigne nommée alors Biturica, qui était fort recherchée de son temps ; elle n'avait donc pas laissé toutes ses bonnes qualités dans le Berry. Que quelques cépages s'abâtardissent, c'est-à-dire ne conservent pas leurs qualités, je ne le conteste pas ; mais il aurait dû ajouter que d'autres se maintenaient et même gagnaient au changement du pays : telles que les Aminées, auxquelles il reconnaissait ce mérite, partout où elles avaient été introduites, de

produire de meilleur vin que n'en donnaient les cépages du pays. Parmi les exemples nombreux dont j'ai le choix, je n'en citerai qu'un, celui du Liverdun déjà nommé, peu estimé vers la Moselle, d'où il nous est venu, qui se conduit dans mon vignoble de la manière la plus satisfaisante. Combien de cépages tirés de l'Espagne et de l'Italie ont fondé de réputations dans nos vignobles du Midi, et ont récompensé ces hommes à esprit ardent d'amélioration qui les ont introduits les premiers? le Trebbiano si estimé en Italie du temps de Petrus de Crescentiis (XIV^e^ siècle), et depuis longtemps aussi le Granaxa en Aragon, d'où il s'est répandu dans le Roussillon d'abord, puis dans nos départements formés du Languedoc et de la Provence; le Mourvédé du littoral de la Méditerranée, la Picapulla, le Maccabéo, etc. Il en a été de même sur les rives du Necker en Allemagne, où les cépages dont sont peuplés les vignobles de quelque renom rappellent encore les pays d'où ils sont originaires : le Valteliner, le Traminer, l'Ungarischer, le Portugieser, etc. Quelques-uns même tirés de l'île de Chypre et de la Perse y ont réussi, selon M. Julien, témoignage dont on ne peut nier la pertinence, et confirmé depuis par celui de l'auteur allemand Leuchs. Je citerai encore à l'appui d'une opinion qui est loin de m'être particulière, comme on voit, un témoignage imposant, celui de M. Reynier, habile directeur de la pépinière de Vaucluse, et de plus lauréat de la Société royale et centrale d'Agriculture dans le temps où elle était connue sous ces titres. Il a parfaitement établi dans un article du rapport volumineux et plein de faits curieux et intéressants sur ces cultures, publié en 1839,

que plusieurs propriétaires, entre autres le marquis Billiotti avec la Roussanne, M. Berton avec la Sirrah, avaient obtenu de ces plants, étrangers au département de Vaucluse, des produits supérieurs à ceux des plants de ce département, et que l'avantage prétendu éphémère de la culture de plants étrangers, non-seulement s'était soutenu, mais même, d'après l'affirmation des propriétaires, s'était accru avec l'âge de ces plants. Mais d'ailleurs, qui pourrait contester que M. de Villeraze, et deux ou trois ans plus tard le général Maureilhan, n'aient rendu un véritable service à leur pays, le premier en y apportant, le second en y envoyant le plant le plus estimé de l'Hegy-Allia, le Furmint? J'aurais l'argument le plus convaincant à lui offrir, du vin produit par ce plant dans les environs de Nismes. J'avais pris note de quelques autres exemples de l'avantage qu'il peut y avoir dans l'introduction de plants étrangers; mais il m'a semblé que, pour les esprits sans prévention, j'en avais assez dit, et que, pour les autres, aucun n'aurait d'efficacité. Je devrais peut-être terminer cette discussion par l'observation de plusieurs propriétaires viticoles de l'arrondissement d'Arles, au sujet de l'introduction de quelques plants étrangers : « Les uns, disent-ils, se sont moins bien comportés que les plants indigènes; les autres ont donné des productions plus abondantes, et de meilleure qualité. » C'est exactement ainsi que cela s'est passé sur mon terrain.

Mais je suis forcé, par la juste considération dont jouit un illustre auteur, et par le poids que toutes ses opinions ont eu dans l'esprit de ses contemporains et de ceux qui sont venus après lui, de combattre une erreur

capitale, fondée sur des renseignements inexacts, incomplets et mal expliqués. Voici le sens précis du fait que Chaptal rapporte : Une vigne plantée en Lorraine par le comte de Fontenoy, avec des plants tirés de la montagne de Reims, ne conserva de son origine, au bout de vingt ans, que le privilége de porter le nom de vigne de Champagne ; tous les plants étaient devenus semblables à ceux du pays. Cela ne m'a pas paru aussi surprenant qu'à lui ; car les vignes de tous les propriétaires de l'ancienne Lorraine qui tiennent à la qualité de leur vin sont composées des mêmes espèces de plants que les vignobles les plus renommés de la Marne : le *Petit-Noir* de la Meurthe ressemble beaucoup au Plant-Doré des vignobles de Reims, quoiqu'il en diffère aux yeux des connaisseurs ; le *Petit-Gris* ou *Auxeras* est bien le même que le Fromenteau ; le *Blanc-de-Champagne*, que l'Épinette d'Épernay. C'est une explication bien simple, et qui me semble très-satisfaisante ; car les choses ne doivent pas s'être passées différemment en Lorraine qu'elles ne se passent en Touraine. J'ai aussi tiré des plants de Champagne, et le Plant-Doré des Champenois s'est trouvé une simple variété de notre Orléans ou Auvernat des Orléanais ; leur Épinette le même que notre Arnoison-Blanc ; leur Fromenteau, que notre Malvoisie ; tandis que, depuis plus de trente ans que j'ai des cépages de Granache et de Spiran, le premier n'a rapproché aucun de ses caractères de ceux de ses voisins ; ses raisins n'ont pas mûri mieux la trente-cinquième année que la quatrième ; en conséquence j'ai été obligé de m'en servir comme sujet pour recevoir des greffes. Si j'ai obtenu la maturité des fruits

du Spiran, c'est seulement parce que je l'ai placé en espalier; car ceux qui sont restés en pleine vigne ne mûrissent pas mieux la trentième année que la première. De même une vingtaine d'espèces hâtives des pays méridionaux, ou de pays plus au nord que le mien, ont maintenu leur précocité de maturité ainsi que tous leurs autres caractères.

Je dois aussi faire la remarque, que les plants fins de Champagne n'entrant en rapport appréciable que de six à huit ans, leur prétendue transformation n'a pas dû apparaître promptement, et puis, qu'aussitôt leur fructification, cette transformation aurait été bien rapide; à la vérité ce sont de ces observations que les plus savants sont rarement à portée de faire, et pour lesquelles la possession d'une collection donne de grandes facilités. Je ne m'avance donc pas trop en affirmant que les prévisions doctorales de Chaptal sont plus que hasardées, qu'elles sont complétement en défaut. Voici comment il les exprime : « Supposons qu'un habitant de la Touraine se procure des marcottes de Bordeaux et de la Champagne, qu'il les plante séparément, et qu'il donne à chacune de ces nouvelles colonies les soins de culture qu'elles auraient reçus dans leur pays, voyons quels seront les résultats : les vignes bordelaises mûriront douze à quinze jours plus tard la première année de leur rapport que les vignes de la contrée, parce qu'elles se seront trouvées à une température moins chaude, et, par la raison inverse, les vignes de Champagne amèneront leurs fruits à maturité douze à quinze jous plus tôt. L'année d'après, les temps de maturité des unes et des autres se rapprocheront davantage; la différence sera en-

core moins sensible les années suivantes ; enfin, après huit ou dix ans, cette époque de maturité, la saveur (et sans doute aussi la forme et la couleur) des raisins, tout sera tellement rapproché, que les caractères apparents et la qualité des produits se confondront au point de ne pouvoir plus reconnaître ces vignes étrangères de celles du pays. »

J'ai été ce propriétaire de Touraine invoqué par Chaptal, j'ai réuni des plants des vignobles les plus renommés du Bordelais, de la Champagne, de l'Espagne, de l'Italie, de l'Asie-Mineure, de la Tauride et de la Perse, etc., et j'atteste que rien de ce qu'il a dit ne s'est passé ainsi sur mon sol. J'ai donné ailleurs des exemples d'autres erreurs graves de cet homme célèbre, auxquelles il a été entraîné par son défaut de pratique et d'une juste sévérité sur l'admission des faits destinés à être présentés comme bases de ses raisonnements.

Voyons un peu sur quelle autre base Bosc a fondé son entraînement à l'opinion de Dussieux, au sujet de l'influence de la transplantation à grande distance ; car ici il ne peut être question de la différence du climat de Beaune à celui de Châtellerault. « Je dirai que Creuzé-Latouche avait fait planter une vigne entièrement de Pinots, que je lui avais fait venir de Beaune, et que son gendre, M. Martinet, a été obligé de la faire arracher, *quoique le vin en fût supérieur*, parce qu'elle n'en produisait jamais suffisamment pour payer les frais de culture. » Il me paraît certain que M. Martinet ne savait pas entretenir sa vigne et encore moins vendre son vin le prix qu'il valait, puisqu'il était supérieur. M. Royer a dit à peu près la même chose, au Congrès viticole d'Angers, de l'essai qu'il a fait

des Pinots de Bourgogne : sa vigne lui donnait de très-bon vin; mais elle avait si promptement dégénéré, ce fut son expression, qu'il avait été obligé de la faire arracher. On voit qu'ici *dégénération* était synonyme, dans l'esprit de M. Royer, de dépérissement. Voici l'explication que je donne de ces deux faits : les Pinots de Bourgogne sont des plants délicats et peu fertiles, même dans les vignobles dont ils font la gloire; ils ont besoin d'être entretenus avec soin et intelligence : or ils ont sûrement été traités de la même manière dans la vigne de M. Martinet que le Côt et le Breton, cépages vigoureux, les plus communs dans le pays qu'il habitait, et que le Pinot de la Loire dans la vigne de M. Royer. Avaient-ils été placés dans une terre qui leur convenait? Depuis quatre-vingts ans qu'il y en a, de ces Pinots de Bourgogne, à la Dorée, plus d'un hectare, mon prédécesseur et moi surtout, nous nous sommes bien aperçus que leur entretien était plus onéreux que celui des autres vignes, par la nécessité d'échalas à chaque cep, de nombreux provins chaque année et de terrassage à courts intervalles; mais aussi je vends ce vin, que nous appelons vin noble, trois à quatre francs par hectolitre de plus que le vin de Côt, qui est le plant le plus cultivé dans le pays, et j'ai le plaisir d'entendre mes convives déclarer, sans y être provoqués, qu'ils ne boivent nulle part d'aussi bon vin d'ordinaire qu'à ma table. Du temps de Pline et de Columelle on se plaignait aussi que les Aminées qui donnaient de très-bon vin étaient très-parcimonieuses dans leurs dons. Or cela n'a pas empêché Columelle d'en recommander la culture, et de prêcher d'exemple en les préférant aux autres dans ses plantations (*de Re Rusticâ*).

Examinons sur quel fondement l'unique savant, à ma connaissance du moins, qui tienne encore à la variation des espèces par le changement du sol et du climat, édifie sa persistance : c'est un homme très-versé en géologie, en chimie, en physique, et de plus professeur d'agriculture, qui va nous citer un fait sur lequel il appelle notre attention, le regardant sans doute comme un argument irrésistible.

« Nous tenons de M. V...., dit-il, qu'ayant rapporté « cinq ceps de Chasselas de Fontainebleau même, il avait « espéré en obtenir des raisins dont les grains seraient « moins serrés, défaut qu'on reproche à ceux du pays. « Eh bien! dès la première fructification le même défaut « s'est reproduit. Quel argument, s'écrie notre savant « professeur, en faveur de l'opinion qui considère les « différentes variétés de vigne comme le résultat de l'in- « fluence du sol et du climat sur cette plante! »

Ah! vous trouvez surprenant qu'une bonne terre de potager, bien fumée, donne de gros raisins bien serrés! D'un événement si commun vous faites un phénomène incroyable pour tous les viticoles! J'ai dit commun, j'aurais pu dire normal, puisqu'il fait partie des éléments de la science que vous professez avec succès. Je vais le compléter en vous affirmant, à mon tour, que des ceps de Chasselas tirés aussi de Fontainebleau donnent dans ma terre aride, mais bien cultivée, des raisins tout aussi beaux et je pourrais dire d'une saveur plus relevée qu'à Fontainebleau même. Je veux encore vous fournir des armes comme vous les choisissez, en produisant cette autre affirmation, que le plus délicieux des vingt variétés de Muscat que je cultive à la Dorée, celui auquel je laisse

le nom de Muscat *fleur d'orange* qu'il porte dans les livres et dans l'établissement horticole de M. Tourrès, est presque immangeable au Luxembourg, où je l'ai vu (1839) avec des raisins serrés et crevés, tandis que sur mon sol ces mêmes raisins ont des grains qui se touchent à peine, sont fleuris, d'un goût exquis et d'un parfum qui rappelle vraiment celui de la fleur d'oranger. Voyez le prodigieux effet du sol et du climat de la Touraine ! Mais quel homme exempt d'esprit de système peut considérer cette influence comme une transmutation fondamentale de l'individu? puisque, transporté dans un sol plus approprié à sa nature, il reprendra ses qualités, et qu'il conserve partout ses caractères essentiels.

C'est sans doute en prenant ces savants pour guide qu'un professeur d'agriculture, à Foix, a annoncé, dans sa première leçon, qu'il s'abstiendrait de décrire les principaux caractères des cépages dont il parlerait, parce que ces caractères disparaissaient quand ces plants de vigne passaient d'une terre dans une autre. C'est une grande erreur, qui ne peut plus être commise que par ceux qui ne connaissent l'agriculture que dans les gros volumes que les spéculateurs de Paris lancent quelquefois aux innocents provinciaux, et qui sont presque toujours rédigés par des hommes qui savent écrire, mais qui n'ont jamais rien cultivé. J'assure donc que plusieurs caractères sont persistants dans tous les sols, la présence ou l'absence du coton sous les feuilles, la couleur et la forme des grains de raisins, presque toujours la disposition sur la grappe, la distance plus ou moins rapprochée des yeux ou boutons sur le bourgeon ou sarment, etc.

Le sentiment de ces auteurs est nécessairement en

opposition avec celui des auteurs italiens, le comte Gallesio, le docteur Gatta et l'abbé Milano, ainsi qu'avec celui d'un homme qui a vécu au milieu des vignes et des vignerons, pendant le temps du moins où il s'est occupé de cette étude, D. Simon Roxas Clemente.

Certainement on ne peut nier l'influence du climat dans quelques circonstances, mais dans de certaines limites que quelques auteurs ont trop reculées; toutefois faut-il prendre garde de confondre cette influence avec celle de la nature du sol et aussi de l'espèce du cépage. Ainsi un observateur plein de sagacité, M. Auguste Roche, m'écrivait d'une petite ville du département de la Drôme, qu'il n'avait trouvé dans aucun livre d'œnologie le moyen de lever cet obstacle à la production du vin blanc dans son canton, obstacle qui consistait en ce qu'au bout de huit à dix jours un goût d'amertume fort désagréable altérait cette sorte de vin, quand on ne le purgeait pas de sa lie par le filtrage. Or dans ce cas je crois bien que cela tient uniquement à la nature du sol ou du cépage.

Outre les lumières d'une longue expérience, qui, m'étant personnelle, a dû former mon opinion, je ne dois pas négliger un puissant appui dans celle d'un savant Tourangeau d'une pratique presque aussi consommée en horticulture qu'en médecine. Voici ce que le docteur Bretonneau m'écrivait quelques jours après avoir lu mon ouvrage : « L'influence du sol et du climat se fait sentir « sur toutes les variétés de nos fruits, plus sur quelques-« unes que sur d'autres, mais c'est dans des limites assez « restreintes; il suffit de jeter les yeux sur les diverses « variétés d'arbres fruitiers cultivées dans le même pays.

« le même jardin, la même serre, pour reconnaître « qu'une transformation n'est point la conséquence de « ces influences, puisqu'elles agissent pendant des siècles « sans effacer les caractères qui distinguent ces variétés. »

Du reste cette influence du climat n'a pas de règle fixe, et il sera toujours difficile à un observateur exempt de tout esprit de système d'admettre qu'elle soit aussi absolue que l'ont prétendu plusieurs savants, Buffon, Condorcet, Dussieux, Chaptal, etc. ; et leurs antagonistes MM. de Fage et Dubois, alors préfet du département du Gard, et depuis membre de la Société Royale et centrale d'Agriculture, qui, en opposition aux principes des premiers, ont soutenu l'avantage, même la nécessité du transport des plants du midi au nord. Celui de leurs arguments qui m'a paru le plus plausible est que les plants de Bourgogne et de Champagne n'ont jamais réussi dans les pays méridionaux, tandis que ceux de l'Espagne, de l'Italie et de la Grèce faisaient la gloire et la richesse de cette même zone de départements méridionaux. Du reste, Celse a prouvé par des faits nombreux que ni l'un ni l'autre système n'était soutenable.

Cependant je serais porté à croire, d'après les développements que je vais donner à cette question, que MM. de Fage et Dubois, qui sont de simples observateurs et non des savants de profession comme leurs antagonistes, sont moins éloignés du vrai. Je suis loin de nier l'influence du climat, surtout quand les distances sont très-grandes. Je sais fort bien qu'il existe dans le monde des dégénérations incontestables et tout aussi bien dans le règne animal que dans le règne végétal. De la première espèce, je citerai la dégénération si prompte

des grands quadrupèdes importés de France à l'île Bourbon, celle même très-sensible de la race humaine dans les êtres qu'on appelle les *petits blancs*, les *petits créoles*. On sait que toutes nos plantes légumières perdent dans ces climats toutes les qualités qui nous les font rechercher, surtout aussitôt qu'on se sert de la graine récoltée dans le pays; on sait aussi que presque tous nos arbres fruitiers, tant ceux à pepin que ceux à noyau, notamment l'abricotier, si sensible à la froideur de notre climat, ne produisent sous les hautes températures, telles que celles de l'Egypte, que des fruits petits et presque insipides (1), fruits que la greffe est impuissante à conserver dans leur état normal, c'est-à-dire dans l'état où nous les obtenons en France. Sans doute, dans cette circonstance, c'est une véritable dégénération relativement à l'usage que nous en faisons; mais remarquons qu'elle n'incombe ainsi qu'aux climats où la chaleur est excessive. Enfin, dans l'intérêt de l'étude consciencieuse que j'ai faite de cette question, je n'ai pu laisser passer sans la noter cette remarque d'un voyageur, membre de l'Institut, M. Auguste Saint-Hilaire, dans le récit de son voyage au Brésil. Après avoir dit que les fruits de France y étaient d'une qualité très-médiocre : « J'ai cependant mangé, ajoute-t-il, de très-bons raisins aux *Campos-Geraes* (qu'il surnomme le Paradis-Terrestre); ce qui ne m'empêche pas de convenir que les raisins, de même que les autres fruits de la France, à l'exception des figues, ne mûrissent dans ce pays que très-imparfaitement. Sans doute, ajoute-t-il, la vigne ne craint pas de très-

(1) Voyez le *Tableau de l'Égypte*, par Clot-Bey.

fortes chaleurs, mais il ne faudrait pas qu'à une température très-élevée s'en joignît une très-humide. » Cette réflexion est très-juste, et voici l'observation que je présente à l'appui : Chez nous (47° de latitude) le raisin ne parvient à sa maturité complète que lorsque les premiers froids immobilisent la séve, circonstance qui ne se présente pas au Brésil, où la chaleur, jointe à l'humidité, coïncide avec l'époque de maturité et entretient au contraire le cours habituel de la séve. La seule conclusion que l'on puisse, ce me semble, tirer de ces faits, c'est que, si les choses se passent bien différemment d'un hémisphère à l'autre que simplement de quelques degrés à quelques autres, ce n'est pas à l'avantage des climats très-chauds, soit dans le règne animal, soit dans le règne végétal; ce que j'ai voulu démontrer. Je crois donc avoir raison de maintenir que cette influence du climat est plutôt bénigne que maligne sous le nôtre, du moins pour les vignes dont les raisins peuvent venir à maturité.

Après avoir sapé les fondements de cette singulière opinion, qui ne pouvait être conçue et soutenue que par des savants complétement étrangers à la pratique de l'art viticole, celle de la transformation d'un cépage en un autre, il nous reste encore à démontrer la fausseté d'une opinion tout aussi décourageante pour ceux qui penseraient à introduire chez eux la culture de cépages étrangers : je veux parler de la prétendue dégénération des espèces fruitières cultivées depuis longtemps, y compris la vigne, et même de leur extinction totale : système exposé et soutenu d'abord par un homme d'un vrai mérite, et même à juste titre autorité agronomique,

et depuis adopté par un ampélonome du Midi, propriétaire d'un vignoble considérable. On voit que je suis loin de méconnaître la puissance de position de ceux dont je me déclare l'antagoniste. J'ai déjà publié une réfutation de ces fausses idées, ou du moins qui me paraissent telles; j'en reproduirai ici quelques arguments, parce que la question débattue par des hommes recommandables me semble tirer quelque importance de l'estime dont ils jouissent, et qu'elle est surtout applicable à la vigne, l'un des deux soutiens de ce système n'ayant envisagé cette question que sous ce point de vue spécial. Et puis, n'est-ce pas un devoir pour un homme simple et droit, fort de ses nombreuses observations et de sa longue expérience, de défendre ce qu'il croit la vérité, surtout quand son adversaire s'est acquis de l'autorité par sa science, son talent d'enchaîner ses idées et de les présenter sous les apparences d'une démonstration rigoureuse? Ainsi donc, j'intitulerai cet article :

DE LA PRÉTENDUE DÉGÉNÉRATION DES ESPÈCES FRUITIÈRES CULTIVÉES DEPUIS LONGTEMPS.

Je vais rapporter la proposition textuelle de M. Puvis, et je la ferai suivre de ses arguments, que j'entremêlerai de mes réponses.

« *La plupart des auteurs agronomiques* admettent l'o-
« pinion que la propagation par boutures, marcottes,
« tubercules, tend à la dégénération, et, pour la com-
« battre, ils recommandent le semis de pepins ou noyaux
« qui donnent naissance à de nouvelles variétés jeunes et

« pleines de vigueur. Si l'on consulte les auteurs de tous « les temps, on y trouve des observations et des faits « qui prouvent d'abord la *dégénération* et ensuite la *fin* « des variétés anciennement cultivées (1). »

Il eût été plus exact de dire *quelques auteurs modernes*, au lieu de *la plupart des auteurs agronomiques;* car un homme qui ne recherche que la vérité doit se tenir dans les limites de l'exactitude, en exposant des faits et en citant les auteurs qui en ont parlé. Voyons maintenant si, en consultant les auteurs de tous les temps, on y trouve vraiment des observations et des faits qui prouvent d'abord la dégénération et ensuite la fin des variétés cultivées.

Le premier exemple de Pline, qui n'a pas reconnu dans la culture de son temps toutes les variétés de fruits et de raisins dont avait parlé Caton, est-il admissible? C'est sans doute comme celui dont on peut tirer la plus faible conséquence qu'il passe le premier; car aucun auteur, avant Columelle, contemporain de Pline, et même ce dernier, n'avait donné de description suffisante des fruits et raisins pour les reconnaître, je ne dirai pas un siècle après lui, mais je pourrais même dire dans

(1) Il y a de nombreux exemples de dégénération par semis bien autrement rapide, bien autrement incontestable : pourquoi tirons-nous de Riga la graine de lin? de Hollande la graine de trèfle? du Piémont une sorte de chènevis qui m'a donné, il y a plus de quarante ans, la première année, des tiges de quatre mètres et demi, mais généralement de trois mètres trente-cinq centimètres? Pourquoi était-il réduit les années suivantes à deux mètres et demi? et pourquoi les paysans du canton que j'habitais alors, détachent-ils quelques-uns des leurs chaque année pour aller chercher de la semence en Piémont? Mais les nobles fonctions d'un président de Société d'Agriculture le retiennent trop longtemps en ville pour que son attention ne soit pas détournée des observations pratiques du paysan ou de l'observateur vivant à la campagne.

l'année où il a écrit et sous le même climat. Ainsi donc ce n'est que sur des noms que Pline a exercé sa sagacité, noms qui changeaient d'un canton à un autre : ainsi, le plant que Pline appelle *Arca*, Columelle le nomme Marca, Emarca, Arcella. Son *Uva Venuncula* était le Stacula des vignerons, le Scircitula de Columelle, la Numisiana des vignobles de Terracine. Son *Aminœa*, Varron l'avait nommée *Scantia*. Comment donc décider cent ans après, comme il l'a fait pour quelques-uns des plants dénommés par Virgile, que l'une ou l'autre sorte n'existe plus? Il était plus conséquent d'en induire que les noms seuls avaient changé. Du reste, il est facile de s'apercevoir que Pline n'avait pas fait une étude approfondie de la vigne : il avait trop bien rempli ses hauts emplois tantôt civils, tantôt militaires; il avait fait en outre une entreprise, son *Histoire du Monde*, trop au-dessus des forces humaines pour qu'il ait jamais eu le temps de faire les longues observations qu'exige cette étude spéciale à laquelle j'ai consacré vingt ans de ma vie. Aussi a-t-il transmis bien des idées fausses en histoire naturelle (1), et son chapitre de la vigne n'en est pas exempt; par exemple, celle-ci : que la teinte rouge que prennent quelques plants à l'automne est un signe certain de leur peu de valeur. Ce n'est là qu'une assertion

(1) Pline admet sans examen et sans contrôle les contes les plus absurdes: Il vous raconte par exemple avec une crédulité bien surprenante de la part d'un esprit aussi cultivé, que sous le consulat de Lepidus et de Catulus, un coq parla dans la métairie de Galerius au territoire d'Arminium, et il ajoute que c'est d'autant plus remarquable qu'on n'en trouve pas d'autre exemple dans l'histoire. Et son récit de la passion violente d'une oie pour le jeune Egius, et les anguilles du Gange de trente coudées, et le centaure embaumé dans du miel qu'on a découvert sous Claude, etc.

fausse, sans doute; mais combien d'absurdités je pourrais citer, si je ne devais du respect au Romain le plus savant de son temps!!! Quoique je regarde Pline l'ancien comme un homme éminent par ses grands travaux, il n'en est pas moins qu'un intelligent compilateur (notamment sur les plantes, il y a des pages entières de Théophraste et de Dioscoride), et bien des lecteurs avant moi ont été frappés du grand nombre d'erreurs que contient son ouvrage. C'est à ce point que j'oserais répéter avec assurance ces mots d'un savant docteur du xv^me^ siècle, Nicolas Leonicene : « Je pourrais, si je voulais l'entreprendre, faire un volume de ses erreurs, » ainsi qu'il l'écrivait il y a trois cents ans à son ami Ange Politien, l'un des hommes les plus érudits du même temps et précepteur du fils de Laurent de Médicis. Si Columelle, qui donna quelques caractères de cinquante-huit espèces ou variétés de vigne, s'est plaint de ce que les vignobles qui, du temps de Caton, donnaient de grands produits, ou plutôt d'énormes profits, en rendaient de beaucoup moindres, ce qu'il attribue à la dégénération des vignes qui les peuplaient, c'est qu'au temps où Caton écrivait, les vignobles étaient jeunes et rares, et les vignes plantées dans des terres neuves pour elles. Depuis, elles s'étaient prodigieusement multipliées, et le luxe avait fait de rapides progrès : les hommes de quelque fortune n'admettaient plus sur leur table, cinquante ans après Caton, que les vins de la Grèce. Mon savant camarade de l'école Polytechnique (ans VI et VII) aurait pu remonter même jusqu'à *Sabinus Vitisator*, l'introducteur de la vigne dans le pays des Sabins, plus d'une centaine d'années avant la fondation de Rome, et il aurait pu affirmer que

la vigne rendait alors des produits plus considérables que six cents ans après, et qu'elle eût même procuré d'énormes profits, si la population eût eu alors l'immense proportion qu'elle acquit vers les derniers temps de la République. Gardons-nous donc de confondre produits et profits; non, les vignes n'avaient pas dégénéré, elles avaient vieilli, et en vieillissant, elles paraissaient être devenues stériles. Cela se passait alors comme au temps actuel. M. Cazalis se plaint aussi de ce que ses vignes, qu'il a amplement fumées et qui lui ont donné alors d'énormes récoltes, dégénèrent, parce que ces récoltes vont toujours en diminuant. Le *Gamay* donne-t-il moins que dans le siècle où le duc de Bourgogne, Philippe-le-Hardi, le proscrivit par une ordonnance où ce plant est traité d'infâme? Cette fécondité ne s'est-elle pas soutenue plus tard, puisque plusieurs arrêts du parlement de Metz et de Besançon ont renouvelé la même proscription! Mais poursuivons : « Olivier de Serres rechercha les variétés de vigne de Pline et de Palladius sans les retrouver. » D'abord Palladius est de trop, car il n'a point fait entrer dans son ouvrage d'article particulier à la vigne; il a seulement caractérisé par un trait les Aminées et recommandé les Apianées qui sont nos Muscats; et Pline, que vous citez, avait bien reconnu les huit espèces de Caton, neuf à dix de Virgile, et quarante-une de Columelle. Si donc Olivier de Serres n'a pas été sûr d'avoir retrouvé celles de Pline, cela prouverait seulement que les traits légers et peu précis sous lesquels il les a caractérisées, n'étaient pas suffisants; mais la conclusion que vous en tirez, qu'elles sont perdues, qu'elles se sont éteintes, me semble tout à fait forcée et ne peut être re-

gardée comme une preuve. A peine, ajoutez-vous, si nous retrouvons un cinquième de celles mentionnées par Olivier de Serres et la moitié de celles désignées par La Quintinie. Il vous est libre de parler de vous; mais il n'est pas juste de vous mettre en commun avec tous les studieux observateurs. Par exemple, à l'égard des cépages dénommés par Olivier de Serres, votre allégation est loin d'être une preuve pour moi, et il me serait bien facile de vous prouver, au contraire, que plus des dix-neuf vingtième sont encore connus sous les mêmes noms dans les départements du Tarn et de Tarn-et-Garonne : j'en pourrais, à plus forte raison, dire autant de ceux de La Quintinie. Et quand il s'en serait perdu quelques-unes de peu de mérite, quelles conséquences en pourrait-on tirer? que des noms se sont perdus, peut-être aussi quelques sortes de vigne de médiocre valeur. Nous avons dans nos vignes un cépage vigoureux et infertile que nous nommons *Pinot-Longuet*, et que tout propriétaire soigneux cherche à détruire; sera-t-on fondé à dire dans cent ans d'ici que cette mauvaise variété du Pinot de la Loire soit éteinte?

Jusqu'à présent, nous n'avons encore aperçu aucune preuve que « en renouvelant la jeunesse d'un végétal par bouture, marcotte ou greffe, cette jeunesse devenait plus courte, que la vie diminuait d'extension, que la vigueur s'amoindrissait, comme dit M. Puvis, dans ces existences dues à l'industrie humaine. » Et ici, je mettrai en contradiction, l'un à l'égard de l'autre, les deux champions de la dégénération; car M. Cazalis prétend que cette dégénération se manifeste par l'accroissement de vigueur des espèces renouvelées de boutures et la di-

minution graduelle de la récolte, et il cite en exemple les Corinthes, le Sultanieh.

Passons à des expériences d'un plus grand poids, puisque c'est l'auteur lui-même qui les a faites.

« Dans la Bresse, dit M. Puvis, on voit de grands poiriers qui périssent peu à peu de vieillesse, et les jeunes que l'on plante pour les remplacer vieillissent, c'est-à-dire sans doute prennent l'air vieux, avant d'avoir atteint le quart de l'âge et les dimensions de leurs devanciers. »

D'abord, je crois pouvoir affirmer que c'est particulier à la Bresse, si cela se passe ainsi sur toute sa surface ; car il n'en est certainement pas de même en Touraine et en Normandie surtout, et encore moins en Amérique, car Robert-Prince, l'homme le plus versé peut-être du Nouveau-Monde dans la connaissance et la culture des espèces fruitières, dit, dans son excellent ouvrage qui a pour titre : *Traité sur les arbres fruitiers*, imprimé à New-York en 1830, que notre poirier de Belle-Verge pousse avec une telle vigueur dans le voisinage de New-York, et donne des *récoltes* si magnifiques, qu'il n'y a pas d'espèce qui puisse lui être comparée pour l'approvisionnement des marchés. Or, les savants regardent cette espèce comme ayant deux mille ans d'existence connue. M. Puvis lui-même a planté des arbres qu'il avait greffés de ces anciens arbres dont il vient de parler, et ils ont langui sans donner de fruits et même bien peu de bois. La même chose m'est arrivée aussi un petit nombre de fois ; mais j'en ai attribué la cause à la mauvaise nature du sol. Il nous sera facile d'expliquer encore d'une autre manière la faiblesse des arbres de M. Puvis : je suppose

que les sujets dont il s'est servi étaient des cognassiers, ou du moins des poiriers provenus de semis de ses plus belles poires ; or, la plupart de ces sujets sont d'une faiblesse presque proportionnelle à la beauté du fruit ; aussi tendent-ils plutôt à l'exiguïté qu'au développement des formes primitives, ainsi qu'il arrive à la plupart des provenances d'arbres greffés. J'en ai vu une foule d'exemples, notamment chez le respectable horticulteur Sageret, qui m'en a montré même de nains dans ses nombreux semis. Nos ancêtres, au contraire, moins pressés que nous de planter, ou profitaient, pour en faire un sujet, d'un aigrasseau venu sur place par la grâce de Dieu, comme disent nos paysans ; ou bien, si on les prenait dans les bois, on ne choisissait que les bien-venants, les sujets de la plus grande vigueur. Cette explication ne paraît-elle pas satisfaisante ? J'ajouterai que, pour que l'exemple de ce qui s'est passé chez M. Puvis eût l'apparence d'une preuve, il eût fallu qu'il eût planté des arbres greffés des espèces nouvelles, pourvues de toute la vitalité qu'il attribue à la nouveauté de leur création, et que ces arbres eussent poussé avec cette vigueur des anciens arbres qu'il nous cite en témoignage. Mais est-il bien vrai qu'il suffise qu'une espèce ou variété soit la plus voisine possible de sa création, pour avoir cette vitalité séculaire dont l'orateur fait un attribut attaché à cette condition ? Je ne prendrai pour exemple que les deux plus belles et meilleures variétés de poires parmi les nouveautés du siècle : la *Duchesse* et le *Beurré d'Aremberg*. Comparez leur vigueur avec celle des vieilles espèces, la Royale, la Virgouleuse ou le Vieux-Bon-Chrétien dont nous envoyons les superbes fruits à Saint-

Pétersbourg, ou bien encore le Messire-Jean, dont la fécondité le dispute à la beauté et au volume du fruit; et vous conviendrez que ces vieilles, ces antiques espèces ont conservé la vigueur primitive, inhérente à leur nature, dans toute sa plénitude, et que les nouvelles, au contraire, en sont faiblement pourvues, quelque rapprochées qu'elles soient de leur création, qui ne remonte guère qu'à vingt-cinq ou trente ans. Et M. Vibert, qui est sans contredit le plus grand partisan des semis de pepins, puisque, conformément à son ancienne conviction de la nécessité, selon lui, de ce mode de reproduction, il en a quinze à dix-huit cents souches provenues de cette manière, n'a-t-il pas déclaré que des pepins de raisins de la même espèce, du même cep, avaient produit des sujets faibles, quelques-uns d'une force médiocre, d'autres enfin d'une assez grande vigueur? On pense bien qu'un homme aussi judicieux, qui tient admirablement cette collection, donne des soins égaux à tous les sujets qui la composent; mais il serait curieux de savoir à laquelle de ces trois classes M. le président de la Société d'Agriculture de l'Ain accorderait la préférence; sans doute aux sujets d'une grande vigueur, qualité bien secondaire, cependant, dans l'objet des recherches de M. Vibert, puisque la variété de Muscat dont il est le plus satisfait, et qu'il dit, à tort à mon avis, issue du vigoureux Frankental, sans doute par hybridation, est d'une nature encore plus délicate que l'ancien *Cailhaba*, autre variété de Muscat. Je passe sous silence une foule d'autres arguments que je pourrais tirer de mes observations ou de ma propre expérience, que je pourrais surtout fortifier de ceux que me fournirait la

solide discussion sur cette même question soutenue par un des plus habiles horticulteurs de France, M. Reynier, et même regarder comme un témoignage en faveur de notre opinion le silence de M. Vibert dans l'exposition de ses motifs d'en appeler aux semis de la vigne ; car c'est un homme trop instruit, d'une pratique trop éclairée, pour avoir admis ce moyen parmi ceux qu'il a fait valoir pour prouver la nécessité d'en appeler aux semis de la vigne.

Reconnaissons donc que ce n'est que par abus de comparaison et par suite de fausses observations, qu'on a pu appliquer à la classe nombreuse des arbres fruitiers, dont l'existence se compose de jeunesses successives, cette gradation inflexible de la vie individuelle, la naissance, l'enfance, la jeunesse, l'âge mûr, la vieillesse et la caducité, terminés par l'extinction complète.

Je sais que M. Puvis s'est appuyé de l'autorité du chimiste anglais Humphry Davy ; car y a-t-il une question agronomique ou toute autre qui ne soit du ressort de la chimie? De mon côté je me ferai fort, outre Robert Prince, l'un des pépiniéristes les plus renommés des États-Unis, et le docteur Bretonneau, presque aussi savant en horticulture qu'en médecine, d'un homme spécial sur la matière, du botaniste D. Simon, auteur d'une Ampélographie espagnole. Il démontre péremptoirement que ce que nous appelons dégénération ne doit en aucune manière être confondu avec le changement des caractères distinctifs : « Car, dit-il, pour qu'une plante soit dite dégénérée, il suffit au cultivateur qu'elle soit détériorée dans quelqu'une de ses parties, comme dans la beauté et la quantité de ses fleurs ou de

ses fruits; or, quel botaniste affirmera que cette altération suffise pour constituer une variété nouvelle? » Le cépage n'est donc, dans ce cas, que déchu de son état normal, vers lequel il est toujours facile de le faire remonter, comme l'a si bien prouvé M. Reynier, directeur de la pépinière départementale de Vaucluse.

Nous venons de voir que la conséquence naturelle et même rigoureuse de la prétendue dégénération des plantes cultivées depuis longtemps et multipliées au moyen des boutures, des cayeux et de la greffe, était le semis de leurs graines, pepins ou noyaux. Depuis, un horticulteur connu de toute la France a soutenu cette nécessité spécialement pour la vigne, par un tout autre motif plus plausible, j'en conviens. Examinons donc les résultats qu'on peut espérer de ce mode de reproduction, seulement à l'égard de la vigne.

SEMIS DE PEPINS
COMME MODE DE REPRODUCTION DE LA VIGNE.

Il ne viendrait dans l'esprit de personne, si l'on était consulté sur les cépages à planter pour l'établissement d'une vigne, de répondre par le conseil de semer des pepins de raisin. C'est cependant, sinon la seule voie qui nous ait été offerte pour l'amélioration de nos vignobles, au Congrès viticole d'Angers, du moins celle qui a été accueillie avec l'approbation d'un plus grand nombre d'auditeurs (1); elle a même été adoptée depuis

(1) Il faut expliquer cet accueil favorable par l'intérêt général qu'in-

par le propriétaire d'un riche vignoble dans l'Hérault, M. Cazalis-Allut. Il me paraît donc à propos de la discuter, et, pour le faire plus loyalement, je vais poser la question comme elle a été présentée par l'auteur de l'article, qui a pour titre : *De la nécessité d'en appeler aux semis de la vigne.*

« A-t-on interrogé la nature par la voie des semis, et « ne serait-il pas possible d'obtenir par ce moyen des « variétés de raisin plus précoces, plus capables aussi « de résister aux gelées tardives du printemps ? » Je réponds à la première partie, et contre l'avis du questionneur : Oui, on a souvent interrogé la nature de cette manière. Je ne citerai à l'appui que les essais qui ont eu lieu depuis une soixantaine d'années, ceux de Duhamel, de l'abbé Rozier, de Van-Mons, du docteur Morelot, de M. L. Leclerc de Laval, de M. Hardy, jardinier en chef du Luxembourg, de M. Lelieur, ancien administrateur des jardins impériaux, mais surtout ceux de feu Schams, à sa belle collection de vignes près de Bude, où j'ai vu, en 1839, plus d'un millier de plants de semis, très-bien ordonnés par espèces, et très-bien soignés.

Je dirai sur la seconde partie de la question, et cette

spirait l'auteur de la proposition, l'un des horticulteurs les plus distingués du royaume; intérêt encore accru par le spectacle dont la plupart avaient joui de la culture d'une multitude de plants de semis, traitée avec une intelligence admirable. Dieu me garde de l'idée d'altérer le moins du monde la considération que mérite cette réunion d'hommes éclairés, et d'autant plus que la mienne propre en fait partie, puisque le Congrès m'avait fait l'honneur insigne de me nommer son président honoraire; mais cet accueil favorable, d'ailleurs si bien justifié, m'a semblé dangereux en ce qu'il contribuerait à donner cours à une proposition que je regarde comme fausse dans son énoncé, et dangereuse dans ses conséquences.

fois en me rapprochant autant que je le puis de la solution que l'auteur désire : Oui encore ; je crois en effet possible d'obtenir par les semis quelques variétés de vigne supérieures à celles qu'il connaît déjà ; mais j'ai aussi la conviction qu'on se donnera beaucoup de peine pour un résultat incertain et bien éloigné ; car jusqu'à présent la nature n'a répondu qu'avec peu de bienveillance à ce que M. V*** appelle les interrogations de l'homme.

Examinons un peu ce que nous avons obtenu depuis un demi-siècle des semis de pepins de raisin :

La vigne *aspirante*, dont il a été parlé dans plusieurs cours d'agriculture, provenue, disait-on, d'un pepin de raisin Bourdelas, dans le jardin du chevalier de Jansens, à Chaillot, et dont la vigueur de végétation égalait l'excellence du fruit, comment s'est-elle si peu répandue, qu'il soit impossible de la retrouver, même au lieu de sa naissance ?

Parlerai-je du *Raisin-Fraise* envoyé par M. Legrandais à la Société d'horticulture d'Angers ? Cette Société a seulement mentionné la réception de boutures de cette vigne. Il y a bien un raisin *Fresia* en Italie, mais ce mot ne veut pas dire fraise, qui se dit en italien *Fragola*.

Passons au triomphe des semeurs de pepins, au merveilleux raisin *Van-Mons*, dont les grains étaient gros comme des prunes de Reine-Claude, selon Bosc, dans le *Cours complet d'Agriculture*, et qui joignait à la saveur la plus agréable cette précocité extraordinaire, surtout à Louvain, de mûrir dans la première quinzaine d'août. Malheureusement, M. Van-Mons lui-même, auquel on a

demandé cette espèce précieuse, a répondu qu'il ne connaissait rien de pareil.

Il y a bien cependant le raisin *monstrueux de Decandolle*, que je n'ai jamais eu le désir de me procurer; car j'avais lu, dans un mémoire de M. l'abbé Milano sur les vignes du canton de Biella, ce passage au sujet de ce raisin : « *Visitai in alcuni luoghi di Francia il raisin* raisin monstrueux de Decandolle, *e posso assicurare che queste nostre sarebbero in paragone di quella, monstruosissime.* » Voilà pour sa prétendue monstruosité; et le goût de ce raisin n'est pas plus agréable, ajoute-t-il, que celui de la *Croassera*, dont Miller a dit, dans la description qu'il en a donnée : *Succo aquoso leviter fœtido*. J'ai vu, depuis, ce raisin au jardin de la Société d'horticulture d'Angers; il était vert et acerbe au 14 octobre, et il a été abandonné avec beaucoup d'autres d'une maturité tardive, au jardinier, pour en faire de la boisson ou vinasse. Combien d'autres éloges retentissants ne laissent après eux dans la mémoire que le son bruyant de la trompette d'Ennius (1).

Je ne dirai rien des nouveautés annoncées par l'auteur du mémoire et obtenues par lui; car, quoique j'aie été deux années de suite à Angers, la première fois au commencement de septembre et la seconde à la mi-octobre, il m'a été impossible d'en voir aucune de quelque valeur.

Cependant, comme M. V*** est une autorité en horticulture, il m'est impossible de laisser passer une assertion qui sent bien l'hérésie en physiologie végétale : c'est que son petit Muscat hâtif est provenu d'un pepin du gros et fade Frankenthal. Je m'inscris en faux contre

(1) At tuba terribili sonitu taratantara dixit.

cette proposition, parce que ce Muscat, que je cultive depuis cinq ans, n'a aucun trait de son prétendu père : ainsi ses feuilles tiennent beaucoup plus du Chasselas que du Frankenthal; et je joins l'autorité d'un savant du premier ordre, le botaniste espagnol D. Simon, à la confiance que j'ai eu le bonheur d'inspirer aux lecteurs de mes ouvrages par une longue pratique de toutes les opérations rurales. Voici le passage de D. Simon : « Dans l'Algaïda, où la vigne sauvage forme des forêts impénétrables, différents cépages parfaitement caractérisés se propagent spontanément : on en rencontre de chaque espèce des individus très-vieux, d'autres de peu d'années et de tous les âges intermédiaires; mais aucun ne dément sa caste et n'affecte les formes ni les propriétés qui les distinguent des autres cépages de tribu différente, et tout cela se passe ainsi depuis un temps immémorial. » C'est ainsi, c'est quand elle s'appuie sur des observations aussi judicieuses, que la science attire à elle les hommes de pratique. Cependant, si je n'ai connu jusqu'ici aucun succès remarquable de semis, je suis loin de croire qu'on ne puisse en obtenir; et j'ai si peu d'obstination dans l'opinion que je me suis formée du résultat habituel des semis de vigne, que je m'empresse de publier qu'un horticulteur distingué, M. Reynier, président de la Société d'agriculture et d'horticulture d'Avignon, a obtenu quelques raisins précoces ou Joannens qu'il a cru supérieurs aux anciens, et je me suis empressé de me procurer les deux variétés, du moins, que son ami le docteur Baumes, de Nîmes, avait jugées les meilleures; mais aucune des deux ne m'a paru digne d'être mentionnée dans cet ouvrage, autrement que je le fais ici, et

même de figurer plus longtemps dans ma collection après la dégustation que j'en ai faite à deux années différentes. J'ajouterai, comme autre témoignage plus positif de l'absence de toute opposition systématique de ma part contre les semis, que je suis heureux de pouvoir proclamer que je cultive avec affection deux nouveautés de la plus grande distinction, et qui seront traitées comme elles le méritent dans le chapitre des raisins de table. C'est à M. Courtiller, directeur de la collection de vignes de Saumur, et à feu M. Malingre, jardinier dans la banlieue de Paris, que nous devons ce succès si rare dans les sujets de création nouvelle.

Passons maintenant à l'examen de ce qu'ont pensé nos prédécesseurs sur les semis de la vigne.

L'abbé Rozier nous apprend qu'il n'avait obtenu d'un semis de raisins excellents que des raisins détestables. Sinety, auteur d'un ouvrage fort estimé, l'*Agriculteur du Midi*, expose ainsi son opinion, résultat de l'expérience qu'il en avait faite. « La vigne qui provient de semis est sauvage, son fruit est âpre et ne parvient pas à maturité ; elle est très-longtemps avant de produire, et on ne peut en tirer parti qu'en la greffant. » Le docteur Morelot, auteur d'nne Statistique œnologique de la Côte-d'Or, et le sieur Fion, jardinier près de Paris, ont dit la même chose en d'autres termes. Duhamel désespérait d'obtenir des raisins de ses semis ; car, à la douzième année, il n'avait pas encore eu ce dédommagement de ses soins. Enfin, D. Simon Clemente, l'auteur du meilleur ouvrage d'ampélographie que je connaisse, exprimait son opinion, sinon textuelle (il a écrit en espagnol), du moins dont voici le sens exact : « Faudra-t-il suivre le travail in-

sensé d'épuiser la recherche de variétés nouvelles, dont une sur mille peut avoir quelque supériorité sur les anciennes (supériorité jusqu'à présent si douteuse, si contestable, que l'expérimentateur a été souvent le seul à la reconnaître), tandis que nous négligerions l'étude plus facile et plus rationnelle des productions de la même famille dont le mérite a été constaté par l'expérience des siècles? » L'auteur lui-même du mémoire sur la *Nécessité d'en appeler aux semis de la vigne* en est à sa quatorzième année, et s'il peut juger quelques-unes de ses productions comme raisins de table, combien lui faudra-t-il encore de temps pour tirer des variétés vinifères du vin d'une qualité appréciable? car la saveur ne peut fournir aucun indice de cette qualité; et à ce sujet il ne me paraît pas inutile de rappeler que Pline le Naturaliste, pour lequel je professe une grande vénération à cause de son immense savoir, nous a légué cette observation : Que le vin *Gauranum*, qui provenait de vignes plantées sur la cime des coteaux; que le *Faustianum*, de celles à mi-côte; et même le *Falerne*, dont les vignes étaient situées en plaine, étaient tous produits par des raisins d'une saveur peu agréable. Eh! ne savons-nous pas nous-même que deux des sortes de vigne qui donnent le meilleur vin du monde, le *Carbenet* du Médoc et le *Granaxa* de l'Aragon, produisent des raisins d'un goût très-médiocre. Or donc, dans combien de temps et à quels caractères connaîtrez-vous les raisins propres à faire de bon vin? Ce n'est pas trop de dire vingt-cinq ans : car de combien de cépages cultivés depuis plus d'un millier d'années ignore-t-on encore l'influence sur la qualité du vin? Quelle habileté ne faudra-

t-il pas pour reconnaître dans un raisin provenu de semis les qualités qui placent au premier rang le *Carbenet* et le *Petit-Verdot* du Médoc, les *Pinots* de la Bourgogne, le *Côt* des coteaux du Cher ou *Auxerrois* du Lot, le *Nebbiolo* et le *Trebbiano* de l'Italie, le *Pedro Ximenes* et le *Granaxa* de l'Espagne, le *Furmint* et le *Kadarkas* de la Hongrie, etc.? Car c'est s'abuser étrangement que de croire, ainsi que l'a fait mon correspondant de la Bourgogne, M. Demermety, grand expérimentateur, qu'on puisse parvenir à une juste appréciation du vin produit par une espèce de raisin quelconque, au moyen d'un appareil distillatoire en miniature, l'alcoomètre de Dunal, sans doute le plus parfait de tous. Cet œnologue zélé, auquel les viticulteurs doivent néanmoins savoir gré de ses travaux, ne sait-il pas que les meilleures eaux-de-vie du monde, celles d'Armagnac et de Cognac, sont le produit de la Picpouille blanche et de la Folle blanche, qui dans aucun pays ne donnent du vin remarquable? Ainsi donc ses expériences, avec les moyens qu'il emploie, ne peuvent avoir d'intérêt que pour les vins de chaudière. Et pour l'abondance de la production, espérez-vous rien obtenir qui surpasse celle du Liverdun, des Gamais, des Picpouilles, de l'Aramon, du Tarret-Bourret, des Gouais, etc.? Nous prescrire de recourir aux semis de pepins pour l'amélioration de nos vignobles! mais c'est faire remonter l'homme civilisé à l'état de nature, à l'état des premiers enfants d'Adam, qui avaient à faire un choix confirmé chaque année pour nous depuis près de huit mille ans.

Un autre argument en faveur des semis, toutefois plus spécieux que fondé en raison, a été avancé par un grand

propriétaire de vignes du département de l'Hérault, M. Cazalis-Allut; c'est celui de la nécessité du renouvellement de la vigne, qui, depuis sa longue culture par boutures, s'est abâtardie, selon lui, a dégénéré. Nous avons discuté cette prétendue dégénération, et nous renvoyons aux motifs que nous avons exposés. Il est à propos de remarquer qu'il entend par dégénération la diminution de production et en même temps l'accroissement de vigueur de végétation ; car il cite pour exemple les Sultaniehs et les Corinthes. C'est alors le cas de rappeler que du temps même de Columelle plusieurs sortes de vignes tirées de la Grèce, la Maréotique, la Thasie, la Psithie dont il fallait attendre la demi-dessiccation, la Sophortie, dont les raisins étaient très-agréables au goût, étaient d'un très-faible produit. Eh bien! c'est encore de même de nos jours : les meilleurs Pinots, le Franc, le Rougin et le Blanc ou Chardenet ne se propagent guère à cause de ce défaut de fertilité inhérent à leur nature; il en est de même de la Durebaie et du délicieux Muscat rouge de Madère. — Puisque je viens de nommer la *Uva Psithia* (1), je ne dois pas passer sous silence la fausse interprétation de ce demi-vers de Virgile *et passo Psithia utilior* rendu par ces mots : *et le Psithie excellent cuit*. J'en demande pardon à M. Nisard, mais je lui affirme que j'aurais traduit plus exactement de cette manière : *et le Psithie d'un bien meilleur usage quand il*

(1) Elle avait donné son nom au vin qui provenait de sa vendange et qui était fort estimé, comme on peut le voir par ce passage d'un poëte grec, Eubule : « Après m'avoir servi quelques gouttes seulement d'un charmant Psythien, il remplit ma coupe d'un autre vin qui était comme du vinaigre. »

est à demi desséché. Pour ce qui est de la traduction de l'abbé Delille, c'est une excessive licence poétique de rendre Psithia par *ceux-ci.*

En résumé de tout ce que nous avons dit, si l'on considère qu'il faut au moins une douzaine d'années pour qu'un cep de semis donne du fruit dans son état normal, qu'il en faut plus du double pour constater sa propriété de donner de bon vin, que tous les hommes les plus compétents dans cette matière sont unanimes dans leur opinion, confirmée d'ailleurs par l'expérience, on en conclura que c'est une fausse voie d'amélioration que celle adoptée par les semeurs de pepins, que c'est une recherche agréable sans doute, même attrayante, mais peu utile et encore moins nécessaire, de poursuivre la découverte de nouvelles variétés, surtout vinifères, et qu'il est plus rationnel de chercher à bien connaître les diverses sortes qui existent en si grand nombre, et dont la plupart peuvent satisfaire aux divers emplois auxquels on les destine : enfin, que le meilleur moyen d'y parvenir, c'est de réunir les espèces ou variétés les plus estimées pour les étudier et en essayer les produits qu'ils donneront à la vinification. C'est ce que j'ai voulu démontrer.

Du reste, le peu de cas que je fais de ce mode de propagation de la vigne n'est pas absolu, il n'est que relatif au but qu'on se propose, à l'âge où l'on commence cette entreprise de longue haleine, et à l'incertitude d'en profiter. Ainsi donc, si le semis de pepins n'est pas à conseiller, parce qu'il est sans importance sous le rapport économique, on n'en doit pas moins savoir gré à ces hommes dévoués à l'amélioration des produits de la viti-

culture, notamment à Schams, qui avait établi un grand carré de plants de semis de pepins, dès la création de sa belle collection de vignes à une demi-lieue de Bude. J'ai remarqué, entre autres, une rangée entière de plants issus du Kadarkas, et le choix de cette espèce, comme originelle, porte le plus haut témoignage du discernement de cet ampélonome. Nous possédons un homme d'un aussi grand mérite sous le double rapport du dévouement et de la sagacité; c'est M. Vibert, horticulteur à Angers, qui a commencé ses expériences depuis une quinzaine d'années, particulièrement dans le but d'obtenir des raisins de table supérieurs à ceux que nous connaissons. Quel que soin que j'aie mis à connaître les résultats de ses travaux, je n'ai pu parvenir à constater un seul succès.

Un moyen bien simple d'encourager un zèle si méritoire serait, pour les horticulteurs de profession auxquels ce dédommagement de leurs frais et de leurs soins ne serait pas indifférent, un engagement pris d'avance par toutes les Sociétés d'agriculture et d'horticulture, de payer la modique somme de cinq francs deux crossettes de toute variété dont les fruits seraient jugés supérieurs aux variétés déjà connues par un comité hors lieu, je veux dire hors du département, et, pour les autres expérimentateurs dans une position indépendante, une dénomination du nouveau cépage, qui rappelât et perpétuât le nom de celui auquel on le devrait.

Pour prouver qu'il n'y a pas d'opposition systématique de ma part dans mon opinion peu favorable sur la propagation de la vigne par semis, je me permettrai d'indiquer un mode d'expérimentation sur lequel une longue

vie d'observation peut appeler l'attention. Je crois qu'on aurait la chance la plus sûre d'obtenir quelque gain remarquable en semant les pepins de raisin d'un cep greffé sur une souche d'une excellente espèce, par exemple, des pepins de Chasselas, d'Ulliade noire, de Panse précoce greffés sur Muscats, ainsi que j'en possède à mes espaliers. Je n'imagine rien de plus efficace pour le mélange des races que cette réunion de greffes sur une même souche. Ma Panse précoce ou raisin des Dames n'est qu'à un double décimètre d'un raisin précoce de Madère, et ils sont tous deux greffés sur le même membre d'un vieux Muscat blanc dont un autre membre est greffé de deux autres espèces, ce qui n'empêche pas qu'un autre encore produise des raisins propres à la souche. Comment donc, avec la conviction que j'ai acquise de l'influence du sujet sur les productions de la greffe et aussi du mélange des séves, cet espoir d'obtenir quelque variété améliorée par le résultat de la confluence des séves et du mélange des pollen, ne découlerait-elle pas naturellement? surtout de la part des pepins de la belle Panse jaune, sur les raisins de laquelle les deux circonstances ci-dessus devraient nécessairement exercer une influence complexe.

A l'appui de ce conseil, il ne me paraît pas inutile d'exposer un fait singulier résultant de la confluence des séves, et sur l'authenticité duquel je pourrais produire des témoignages incontestables. A quelques pas de mes espaliers existe depuis longtemps un beau rosier, d'autant plus vigoureux que le sujet est venu sur place. Ce sujet est divisé en quatre membres greffés, chacun d'une variété différente : l'un, en noisette Bougainville d'un

rouge sang de bœuf; un autre, en noisette Madame-Després, d'un beau rose; le troisième, en thé Després, d'un rose légèrement soufré; le quatrième est une noisette Aimée-Vibert, d'un blanc pur. La plupart des bouquets de rose Bougainville ont des fleurs dont quelques pétales sont blancs, quelques-unes sont d'une nuance plus claire que celle du type; enfin, un bouquet de la belle tête du même rosier, du même membre de ce rosier, portant une centaine de roses noisette Bougainville, était complétement pareil à ceux du membre greffé en rosier noisette *Madame-Després*. Les deux membres les plus récemment greffés n'ont encore éprouvé aucune variation. Je laisse au lecteur le soin de tirer les conséquences probables du semis des graines qui seraient provenus de ces fleurs variées.

Y A-T-IL VRAIMENT UN NOMBRE INFINI DE CÉPAGES DIVERS?

La conséquence naturelle de l'opinion de Bosc, qui a résumé les idées des savants, soutiens du système de la variation incessante des cépages, est qu'il y en a un nombre infini d'espèces et de variétés, et qu'il s'en crée chaque année de nouvelles; car il énonce positivement cette proposition : « Plus anciennement les plants sont cultivés, plus ils ont voyagé, plus on a donné de soins à leur culture, et plus aussi le nombre des espèces et des variétés a augmenté. » Ce principe aurait quelque fondement, s'il avait parlé de la propagation par semis de pepins, mais il laisse entendre suffisamment qu'il n'est question que du mode habituel par crossettes ou

boutures, quand il attribue cette prétendue création à la différence du climat, du sol, même de l'exposition et du mode de culture. D'un autre côté, Cels, homme de connaissances très-étendues et d'un jugement très-sûr, ne croyait pas que le nombre des cépages dépassât deux cents; mais il est évident pour moi qu'il était dans l'erreur. En outre, M. de Jumilhac, auteur d'un mémoire fort bien accueilli de la Société centrale d'Agriculture, a soutenu avec quelque apparence de raison, que la synonymie de la vigne n'était pas aussi difficile à faire qu'on le croyait communément. Il fondait son opinion sur ce que, dans chacun des départements viticoles, on ne cultivait guère qu'une trentaine de cépages, et aussi sur la facilité avec laquelle il en avait reconnu vingt-un sur vingt-trois, dont se composait une vigne à cent lieues de Paris. J'ajouterai à ces deux autorités celle de M. de Ramatuelle, du Var, qui s'est livré à cette étude et a publié plusieurs mémoires; et aussi le sentiment de M. de Villèle, père de l'ancien ministre (Haute-Garonne).

Il est vrai que l'un des plus savants hommes du Congrès viticole de Lyon nous a appris, par le mémoire qu'il y a lu et qui a été imprimé, que Chaptal avait reconnu cinq cent cinquante espèces de vignes, et que Bosc en avait réuni mille quatre cents au jardin du Luxembourg. On me permettra une courte observation au sujet de ces allégations : J'ai cherché en vain dans quelle période de sa vie Chaptal, mon vénéré professeur à l'École polytechnique, aurait pu s'occuper de cette étude; puisque, après avoir été longtemps manufacturier, puis professeur, enfin ministre et sénateur, ses

courtes incursions à sa terre de Chanteloup, département d'Indre-et-Loire, où il n'y avait que les plants du pays, ne lui suffisaient pas pour devenir habile dans une étude aussi difficile que l'est la connaissance de cinq cent cinquante cépages. La collection du Luxembourg ne fut établie que sous le ministère de son successeur, M. de Champagny.

Quant aux mille quatre cents espèces de Bosc, qui croyait à la variation des espèces par le sol, le climat, la culture, il était en contradiction évidente avec lui-même, puisque, d'après son opinion, elles auraient dû se confondre toutes, se transformer en celles du pays. Disons donc pour être vrais qu'il avait réuni mille quatre cents ceps sous des noms différents. Je m'en rapporterais plus volontiers à M. Hardy, jardinier en chef du Luxembourg, lequel a su réduire les seize à dix-huit cents noms de cette magnifique collection à moins de la moitié par les doubles, triples et même décuples emplois qu'il est parvenu à y reconnaître.

Du reste, elle n'est pas nouvelle, cette opinion que le nombre des espèces et variétés cultivées de la vigne était beaucoup moins élevé que l'ont pensé quelques savants; elle avait été soutenue avant Pline, qui l'a contredite, par Démocrite, qui connaissait toutes les vignes de la Grèce, ainsi que nous l'apprend Pline lui-même, qui, s'étant tracé un cadre immense dans son Histoire naturelle, n'avait pu faire, comme Démocrite, une étude spéciale de la vigne, et ne peut inspirer autant de confiance que l'observateur grec (1). Si je me suis senti

(1) Cet avantage des plants perfectionnés, ou plus exactement

du penchant à partager cette opinion des hommes les mieux en position de bien observer, c'est qu'elle était encourageante au début d'une carrière dont je pouvais apercevoir le terme; et puis, si cette opinion n'a pas été exactement confirmée par mes propres observations, car je ne nie pas qu'il y en ait sept à huit cents, peut-être un millier de variétés cultivées sur la surface du globe, du moins je peux affirmer qu'il n'y en a pas la moitié, peut-être pas le tiers, d'un véritable intérêt pour nous.

INDICATION DES DIVERS NOMBRES DE CÉPAGES DÉSIGNÉS DANS PLUSIEURS OUVRAGES.

Comme il peut y avoir quelque intérêt à trouver ici réunis et rapprochés les nombres des cépages connus ou du moins indiqués en divers temps et en divers lieux, voici ce que j'ai pu recueillir de mes recherches à ce sujet :

Caton ne parle que de huit sortes de raisins dans son

d'une qualité supérieure, me paraît ressortir encore d'une expérience à laquelle j'attachais peu d'importance en la commençant : des plants de vigne, que j'avais fait venir de l'Andalousie, en 1833, étaient réunis par des liens d'osier; cet osier était d'un jaune si franc, que je dis à mon jardinier d'en planter un brin, tout tordu qu'il était, dans un coin de mon potager, et depuis, je n'y avais plus pensé. Durant l'hiver de 1840, en me promenant dans ce même potager, j'aperçus dans le fossé une botte d'osier vraiment remarquable, et dont chaque maître-brin était chargé de longs filets bien minces, et si souples, que le jardinier s'était amusé à faire des nœuds sur plusieurs. M'étant informé d'où provenait cette curieuse botte d'osier, mon jardinier me dit que c'était du lien de mes plants d'Espagne, que je lui avais recommandé de planter. Comme il est propriétaire dans mon voisinage, j'ai présumé que cette botte d'osier (dont la valeur n'était seulement pas d'un décime) était une petite réserve qu'il s'était faite, et je lui ai offert de partager; sur son refus, je l'ai plantée tout entière.

ouvrage *de Re rustica* ; Virgile, de quinze. Columelle en énumère cinquante-huit, en joignant à chaque dénomination une courte description, et en ajoutant, à la fin du chapitre, qu'il y en a beaucoup d'autres dont il ne peut fixer le nombre, ni dire les noms avec quelque certitude. Pline, qui a pu s'aider des travaux de son contemporain, puisqu'il le cite plusieurs fois, en admet quatre-vingt-trois. Au moyen âge (XIII^e^ siècle), Petrus de Crescentiis, sénateur de Bologne, auteur latin d'un curieux ouvrage sur la vigne, dénomme quarante espèces italiennes, et y joint quelques détails sur chacune d'elles. Vers la fin du XVII^e^ siècle, Cupani donna, dans la même langue, la description en quelques mots de quarante-huit espèces de vignes cultivées dans le jardin de Misilmeri, en Sicile. Notre Olivier de Serres avait déjà fait paraître son *Théâtre d'Agriculture*, dont un chapitre consacré à la vigne nous donne quelques notions sur une quarantaine de cépages, et la plupart ont encore conservé leur nom, malgré ce qu'en dit Cels. Garidel, au commencement du XVIII^e^ siècle, décrivit brièvement quarante-six espèces provençales. Le voyageur français Chardin porte à soixante le nombre des espèces cultivées aux environs de Tauris. Basil Hall, officier de la marine anglaise, nous apprend, dans le récit de ses voyages, qu'on en compte une cinquantaine d'espèces dans l'île de Madère, et un auteur hongrois en désigne quarante-six dans son ouvrage sur le comitat de Zemplin. L'ampélographe espagnol D. Simon, qui a donné de bons modèles de description, a traité de cent vingt espèces cultivées en Andalousie. L'Allemand Kerner nous a donné les figures coloriées de cent quarante-trois espèces, dont les noms

sont à demi français; et quant aux Allemands dont les ouvrages n'ont pas été traduits et n'existent même pas en France, je citerai seulement le pasteur Frege, qui en a décrit deux cent cinq; le conseiller Vongok, près de deux cents, et Metzger, à peu près le même nombre. Je ne parle pas du nombre des cépages mentionnés dans les catalogues allemands, hongrois et français, parce que ce sont plutôt des catalogues de noms que de cépages; par exemple, dans celui de M. Rupprecht, de Vienne, j'ai reconnu le même cépage sous dix ou douze noms différents.

Je crois qu'on aurait tort de prendre à la lettre, et même de regarder comme un à-peu-près, les nombres d'espèces désignées dans l'ouvrage de Schams, comme l'a fait M. le professeur Moll, dans le rapport qu'il a lu à la Société centrale d'Agriculture, et qui a eu une grande publicité par son insertion dans les annales de cette Société. « Le conseiller Gorog, dit-il d'après Schams, avait à Grinzing, près de Vienne, la collection de vignes la plus complète qui existât alors. Elle était disposée par école, et chaque école était formée des provenances de pays différents. L'école française comprenait à elle seule cinq cent soixante-cinq variétés ou espèces; l'école autrichienne, six cent trente-deux; l'école vénitienne, deux cent quarante-sept; des autres parties de l'Italie et des divers littoraux du golfe Adriatique, deux cent quarante-deux, sans compter celles fournies par Tripoli, la Judée, la Syrie, etc. » Si l'on considère que les nombreuses espèces ou variétés cultivées en Espagne et en Portugal n'y sont pas comprises, et que Schams, dans un autre volume, dit en avoir reçu deux cent

quarante seulement de trois comitats de la Hongrie sur les soixante qui la composent, on en conclura que le nombre total serait énorme. Je ferai seulement remarquer qu'un auteur hongrois, Szirmai de Szirma, qui a écrit en latin et qui m'a paru connaître beaucoup mieux la Hongrie que l'Allemand Schams, n'en compte que soixante espèces pour tout ce royaume. Du reste, le pauvre Schams, qui est mort dans la cinquième année de la fondation de son établissement viticole près de Bude, n'a pas eu le temps de reconnaître l'identité de la plupart des cépages des divers comitats.

En outre des systèmes que je viens de combattre, il en est encore un que je ne peux passer sous silence, parce que son effet probable serait de jeter l'alarme dans l'esprit des cultivateurs de vigne, et surtout de dégoûter ceux d'entre eux qui seraient tentés d'essayer des cépages à fruits un peu tardifs. Il me paraît d'autant plus opportun d'en faire justice, qu'une de ses conséquences serait d'affaiblir l'importance de notre travail.

QUESTION DU REFROIDISSEMENT PROGRESSIF DE LA TEMPÉRATURE A LA SURFACE DE LA TERRE.

Si, d'après la plupart de nos savants; si, d'après l'opinion la plus répandue depuis qu'elle leur a été imposée par celui d'entre eux qui pouvait lui donner le plus de retentissement, M. Arago, sur l'abaissement

progressif de la température; si, sur la foi aux prédictions sinistres d'un professeur d'agriculture de Bordeaux, qui l'a adoptée et en a poussé la conséquence à l'extrême, on éprouvait la crainte, on devait même, selon ce dernier, avoir la certitude d'être forcé de renoncer à la culture de la vigne dans un avenir plus ou moins éloigné, il serait prudent de ne pas propager les cépages à fruits un peu tardifs; car ce sera sûrement par ceux-ci que commencera l'extinction de la culture de la vigne, culture dont les anciennes limites ont été déjà bien circonscrites, et selon eux par cette puissante cause du refroidissement de la température du globe. — Et à ce sujet on vous ressasse quelques exemples d'une plus grande extension de cette culture, que le savant abbé Grégoire avait déjà réunis, mais dont il s'était bien gardé de tirer la même conséquence. Comme c'est à armes courtoises que j'entre en lice avec les champions de cette cause, je veux leur fournir un nouvel exemple d'une diminution incontestable de la culture de la vigne. Je l'emprunte à l'auteur allemand J.-C. Leuchs : il affirme qu'on cultivait autrefois en Allemagne beaucoup plus de vignes qu'au temps actuel; non, dit-il, que le climat fût plus chaud, mais parce que tout le monde aimait à se griser, et qu'on ne connaissait pas encore l'eau-de-vie. L'ardeur générale à planter la vigne fut encore excitée par l'empereur Frédéric IV, qui favorisa le débit du vin en défendant l'usage de la bière, ainsi qu'il l'avait promis et comme il a soin de le rappeler dans son ordonnance.

Cette question me paraît donc tout à fait dans l'ordre des matières que je traite, d'autant plus que rien ne

serait plus décourageant que la solution qu'en a donnée M. Arago, soit dans l'Annuaire du Bureau des Longitudes, soit à la tribune, pour motiver son opposition à la libre disposition, par les propriétaires, des parties de leur domaine plantées en bois. Cette opinion du refroidissement de la température par le déboisement et les défrichements émanait d'une si haute autorité dans les sciences, qu'elle a eu sans doute beaucoup de partisans, d'autant plus, comme on vient de le voir, qu'elle n'a manqué d'aucun moyen de publicité; tandis que sa réfutation, confinée dans un bulletin de Société d'Agriculture de province, n'a été connue que d'un petit nombre de scrutateurs de la vérité, qui ne se laissent point imposer une opinion par de grands noms, mais qui s'en vont creusant les questions par le témoignage des faits, appréciant ces faits ce qu'ils valent, et jugeant sainement des conséquences qu'on en peut tirer. Tel m'a paru le savant aussi modeste, aussi modéré dans la discussion que remarquable par sa sagacité et l'étendue de son savoir, M. Dispan, professeur de physique à Toulouse. Je vais choisir quelques-uns de ses arguments, citer quelques autorités respectables dont il les a étayés, et j'y en ajouterai d'autres qu'il a oubliés. — Le fait de la culture de la vigne en Angleterre est contesté même par les auteurs anglais, notamment le docteur Barington, qui a reconnu qu'on donnait alors le nom de vigne à de simples vergers, et que, s'il est vrai qu'il y ait eu des vignes à Ély, ville épiscopale d'Angleterre, à cinq lieues de Cambridge (latitude de cinquante-deux de grés vingt minutes), les raisins y mûrissaient si rarement, qu'on a jugé convenable de les arracher aussitôt après la

réunion de la Guyenne à l'Angleterre. Effectivement, il résulte d'un extrait des archives d'Ély, communiqué par le doyen de cette église, qu'il y avait des années où l'on n'y faisait pas de vin, et où l'on vendait alors la vendange en verjus. L'argument tiré de l'expression d'un historien qui rapporte qu'en 1552 les huguenots se retirèrent près de Mâcon, où ils burent le vin *Muscat* du pays, et qu'il n'y existe plus de vignes de ce plant, me paraît peu digne de discussion. L'historien a-t-il bien entendu parler d'un vin Muscat de la même nature que celui de Provence? Ce mot ne voulait-il pas dire, en cette circonstance, le meilleur vin blanc du pays? Faire de cette expression un argument, n'est-ce pas jouer sur les mots? et d'autant plus qu'aucune charte d'abbaye, aucun document ancien ne fait mention de vin Muscat en Bourgogne. — Quant aux réputations perdues, elles sont plus communes en Italie qu'en France; rien, d'ailleurs, de plus facile à expliquer : substitution de plants féconds à ceux qui donnent des récoltes moindres, mais de meilleure qualité; taille longue et fumure de la vigne : voilà ce qui a perdu le Falerne et le Massique, comme l'a reconnu Pline, les vins de Surène et d'Argenteuil, comme l'a dit Chaptal, et comme le pensaient bien d'autres avant lui.

Passons aux effets du déboisement et des défrichements : l'auteur d'une histoire de l'État de Vermont attribue *l'adoucissement de la température* de cet État au déboisement et aux défrichements qui ont suivi nécessairement la progression de la population ; cependant il pense que le déboisement a dû produire aussi une *plus grande chaleur*. Les raisons qu'il en donne sont satisfaisantes; du moins elles avaient paru telles à Volney, qui l'a cité

plusieurs fois. Le duc de Liancourt, dans son *Voyage aux États-Unis*, pense de même relativement au Canada.

« L'on observe, dit-il, dans ce pays, que les chaleurs de l'été deviennent plus fortes et plus longues, et que les froids de l'hiver sont plus modérés. » Bosc, qui a passé plusieurs annés dans l'Amérique septentrionale, est aussi du même sentiment. « Les observations faites dans ces derniers temps, dit-il, prouvent que les défrichements des bois, en diminuant la masse des eaux, ont augmenté la chaleur du pays (1). »

J'ajouterai, pour notre continent, qu'au commencement du premier siècle de notre ère, on ne trouvait la vigne, d'après Strabon, que sur les côtes méridionales de la Gaule, et qu'au nord des Cévennes les raisins ne parvenaient pas à maturité. « Bientôt, observe l'abbé Grégoire, les défrichements ayant rendu le pays moins humide, la vigne s'avança vers le nord. » Il est donc bien

(1) Je dois convenir cependant que ces faits n'ont pas été interprétés de la même manière par tout le monde; qu'un autre professeur, M. T....., a attribué les variations de température, son adoucissement au boisement, ses rigueurs au déboisement des pays où ce changement d'état a eu lieu, et même, d'après lui, que ces effets ont été produits avec une rapidité dont personne ne se serait jamais douté : ainsi, toujours selon lui, le mistral n'aurait commencé à souffler en Provence que lors du siége de Marseille par les Romains (an 50 avant J.-C.), parce que les bois des collines voisines avaient été abattus pour le service des assiégeants. Quelques siècles après, les croisés ayant rapporté le Pin d'Alep, la Provence devint un paradis durant les quatre siècles qui précédèrent l'an 1659, où le déboisement causé par les constructions navales de Louis XIV ramena les excès de température. Cependant l'année où le port de Marseille présenta pendant l'hiver l'aspect du port de la Newa, se trouve en plein cours de cette époque, qu'il appelle normale. Aussi, je suis loin de partager l'opinion du professeur cité dans la note ci-dessus, et de reconnaître à l'homme la puissance de ramener une température plus humide par des plantations. Voici les autorités sur lesquelles je fonde ce refus de concession : « Quelques personnes ont dit que les nombreuses plantations effectuées par Méhémet-Ali avaient déjà influé sur le climat de l'Egypte, en augmentant la fréquence et

probable qu'elle passa alors ses limites naturelles, et que peu à peu elle y est rentrée. Qui pourrait croire qu'au temps de Tacite la vigne eût pu subsister sous le rigoureux climat de la Germanie, de la Germanie dont la terre est hideuse, dit-il, le ciel âpre, l'aspect et le séjour insupportables. Le renne et l'élan, qui du temps de César étaient communs dans la forêt Hercinienne, ne s'y retrouvent plus depuis bien des siècles; or, on sait que le premier de ces animaux ne peut subsister que dans les régions les plus froides.

Quant à l'époque des vendanges, qui avait lieu plus tôt dans le Vivarais au XVI^e^ siècle qu'au temps actuel, cette époque est avancée depuis le même temps dans l'Hérault, selon encore M. Dispan.

Non-seulement cette question, considérée sous la dépendance de ces deux circonstances, le déboisement et les défrichements, ainsi que l'a fait M. Arago, auquel M. Dispan n'a répondu que sous ce point de vue, a amené une solution contraire à celle de M. Arago; mais même prise sous le point de vue absolu, le refroidissement progressif de la température du globe, elle semble facile

la durée des pluies annuelles. Cette opinion ne paraît pas avoir de fondement sérieux, car, en comparant les tables météorologiques dressées pendant les trois années de l'expédition française avec celles des cinq dernières années, on voit qu'il n'y a pas eu à cet égard de variations sensibles, et même que cette différence est contraire à cette opinion. En effet, le nombre des jours de pluie de la première période a été en moyenne de quinze à seize par an, et pendant les cinq dernières années, de 1835 à 1840, il a été de douze à treize. » Ce paragraphe est extrait de l'ouvrage sur l'Egypte du docteur Clot-Bey, qui a passé quinze à seize ans consécutifs dans ce pays.

M. Jomard, qui a traité la même question dans un mémoire adressé à l'Académie, conclut également qu'il pleut aujourd'hui dans la même mesure que depuis plusieurs siècles, et que les plantations faites en Egypte sont jusqu'ici sans influence sur la quantité annuelle de la pluie.

à résoudre contradictoirement aussi à son opinion, par une foule de faits historiques. Je vais en réunir quelques-uns des plus saillants. Les anciens narrateurs des campagnes d'Annibal, Tite-Live, Polybe.... nous parlent des hivers rigoureux de l'Italie. Horace se plaint amèrement de ce que tous les hivers les rues de Rome sont encombrées de glaces et de neiges; de son temps le mont Soracte était souvent couvert de neige, et aucun habitant de Rome moderne ne l'a vu dans cet état. Pline se désole de ne pouvoir cultiver les oliviers dans une terre qu'il possédait en Toscane, et cela à cause de la rigueur du froid. Il nous apprend aussi que les citronniers apportés de la Palestine par Titus ne pouvaient se conserver que dans des caisses, que l'on descendait à la cave pendant l'hiver, et Palladius fixe l'époque où ils commencèrent à être cultivés en pleine terre vers les premières années du v^e^ siècle. En 822, le Rhône, le Pô, l'Adriatique et plusieurs ports de la Méditerranée gelèrent. Sept ans après, lorsque le patriarche d'Antioche Denys de Talmahr alla avec le calife Mammoun en Égypte, ils trouvèrent le Nil gelé (Sylvestre de Sacy). En 1234, des voitures traversèrent l'Adriatique en face de Venise sur la glace. Le prince Puckler dit avoir lu dans le manuscrit d'un jésuite allemand sur l'histoire de l'île de Naxos, qu'un hiver sans pareil en l'année 763 parut annoncer la fin du monde : depuis le commencement d'octobre la mer Noire fut gelée jusqu'à trente lieues du rivage; cet hiver fut suivi d'une chaleur si brûlante et d'une sécheresse si prolongée que toutes les sources tarirent. En 1334 tous les fleuves de l'Italie gelèrent, et en 1507 le port de Marseille gela aussi dans toute son étendue.

On ne voit rien de pareil dans les siècles derniers, et la conséquence évidente, c'est que la température actuelle n'a plus les rigueurs de celle d'autrefois. Comme cela a été constaté du reste, non-seulement pour l'Italie, la France et l'Allemagne, mais plus récemment pour Saint-Pétersbourg, depuis une centaine d'années par une succession d'observateurs météorologistes de cette capitale, ce qui s'explique par le défrichement du pays qui environne cette grande ville.

Il s'ensuit donc que les faits historiques, quoique non complétement d'accord avec les démonstrations rigoureuses, dit-on, du savant Fourier (1), ni même avec les inductions d'une identité parfaite de température du temps actuel avec celle des anciens temps, inductions qu'on doit tirer des tables astronomiques d'Hipparque (2), fils aîné de Pisistrate, dont l'exactitude a été universellement reconnue, suffisent pour saper à fond les assertions de M. Arago; puisque d'une part ces faits démontrent l'adoucissement de la température, et de l'autre part, que les calculs de ces savants du premier

(1) Mon professeur de mathématiques à l'Ecole polytechnique, très-différent de Fourier l'idéologue-socialiste. Ses calculs aboutissent à prouver que le refroidissement du globe, après une période de un million deux cent quatre-vingt mille ans, ne sera pas plus sensible que ne le serait en une seconde le refroidissement d'un globe d'un pied de diamètre, formé de matières pareilles et placé dans les mêmes circonstances.

(2) D'après ces tables, la révolution de la terre autour du soleil, c'est-à-dire la longueur de l'année, ne différerait actuellement de ce qu'elle était de son temps (il y a deux mille ans) que de $^1/_{300}$ de seconde décimale (de mille à l'heure). Or, cette quantité est réellement inappréciable. Cependant, si notre globe se fût refroidi, sa révolution devrait être plus rapide, c'est-à-dire l'année plus courte. On peut donc affirmer, dit Humbolt dans son *Cosmos*, page 199, que la température moyenne du globe terrestre n'a pu varier que de $^1/_{170}$ de degré depuis deux mille ans. Notez qu'il ne parle pas de la température superficielle du globe, sur laquelle les asséchements, les déboisements, les défrichements ont eu une influence incontestable.

ordre prouvent du moins qu'il n'y a pas eu de refroidissement. Je viens d'apprendre cependant que ce n'est pas l'avis d'un membre de l'académie de Dijon, M. Fuster, qui a présenté un tableau de la température des Gaules pendant mille neuf cents ans, d'où il résulterait que cette température a suivi une rotation qu'on pourrait comparer au cours du soleil dans une belle journée de printemps, où l'on voit quelquefois de la gelée le matin, une assez forte chaleur vers le milieu de la journée, enfin un peu de rafraîchissement le soir. La période médiale, le *summum* de la température en France aurait eu lieu, selon M. Fuster, du IXe au XIIe siècle; on y cultivait alors des palmiers dont les fruits étaient aussi bons que ceux de l'Égyte, des cannes à sucre comme dans les Indes; c'est-à-dire, pour beaucoup d'hommes sensés, qu'on avait essayé la culture des uns et des autres; mais de la manière dont l'auteur présente les choses, un homme d'esprit, comme il y en a dans toutes les académies, pourrait édifier un nouveau système qui ne manquerait pas de partisans. Quelque facile qu'il me semble d'en saper la base en réduisant les faits à leur juste valeur, j'y renonce, parce que cette digression deviendrait trop longue. J'aime mieux terminer cette trop longue discussion par un fait positif, incontestable, prouvé par plusieurs savants russes : c'est que le climat de leur pays avait perdu, depuis que la culture s'était étendue, sa rigueur primitive, de même que cela était arrivé dans la Gaule et dans la Germanie. Je dois cependant faire remarquer que je ne lève pas un drapeau hostile à cette opinion dominante parmi les géologues : qu'à une intervalle incommensurable du moment où nous vivons, la tempé-

rature du globe ait été plus élevée que ne l'est aujourd'hui peut-être celle d'aucun lieu de la terre; mais seulement je me crois en droit de penser, à la suite de tous les faits que je viens de citer, que depuis que le genre humain est sur la terre, la température a pris une fixité dont aucun savant n'a encore prouvé l'altération en décroissance; et même je crois avoir prouvé que, s'il y a eu une légère altération, elle a été favorable, l'adoucissement de cette température étant un fait incontestable. Sans doute le monde n'est pas garanti de futurs cataclysmes; mais si l'on considère la nouveauté du genre humain sur le globe, telle que son apparition date à peine de dix mille ans, ne pouvons-nous pas espérer sa permanence dans les mêmes conditions pendant un espace de temps décuple? et même qui peut affirmer qu'un premier cataclysme ne nous rende pas quelques plantes équatoriales dont on a trouvé des analogues dans les mines de houille de l'Angleterre, de la Belgique et de la Haute-Loire? — Du reste on n'a jamais trouvé d'empreinte de vigne dans aucun des dépôts houillers, ni dans les terrains secondaires, ni même dans les dépôts de la troisième période géologique; il est donc probable que ce précieux végétal est à peu près contemporain des premiers hommes et qu'il subsistera pour l'usage de la race humaine tant qu'elle-même existera sur cette terre.

Les propriétaires du Médoc, préoccupés des sinistres prédictions de leur compatriote, M. P. L***, peuvent donc se rassurer, et même le prince de Metternich être exempt d'inquiétude sur la destinée future de son célèbre clos de Johannis-Berg.

Mais de cet adoucissement de température, qu'on ne peut guère contester, je me garderai bien de conclure, comme l'a fait le savant professeur de Bordeaux, dominé par le besoin d'attribuer un effet désastreux à la destruction des forêts, que ce rapprochement des deux extrêmes de la température, qu'il semble reconnaître par une transition contradictoire au principe qu'il avait adopté, soit la cause du dépérissement, de l'état de langueur, et même de la disparition totale de quelques végétaux autrefois cultivés chez des peuples au bien-être desquels ils contribuaient. Car il s'ensuivrait, par exemple, que la disparition complète du sol de l'Espagne d'un grand nombre de plantes cultivées, et même d'une culture vulgaire du temps des Arabes-Espagnols, ainsi que cela nous est démontré dans plusieurs de leurs ouvrages (1), ne serait pas due à l'expulsion des Maures, nation la plus avancée de son temps dans la civilisation (2); mais seulement à la destruction des forêts dans un pays où il n'y en avait probablement plus guère depuis la conquête romaine, et bien moins encore, avec plus de certitude,

(1) Notamment dans le bel ouvrage sur l'agriculture d'Ebn-el-Avam, qui traite de la culture de celles qui suivent et qui n'existent plus en Espagne en état de culture : le sésame, le pistachier, le bananier, le cotonnier, le chou marin (crambe maritima), le mahaleb, le sébestenier, l'al-hena (lawsonia inermis), le curcas (arum colocasia), le chuk-el-duhaïm (plante de la famille des chardons, dont la graine était recherchée des chrétiens pour les jours maigres, dont la tête était un légume agréable, dont la tige fournissait un bon fourrage aux chameaux, et qui me paraît être l'artichaut).

(2) Une centaine d'années après leur expulsion du royaume de Valence, D. Pèdre faisait venir des Maures, les fils du maître Ali, pour construire ses *engins* (machines de guerre) pour le siége d'Orihuela. En même temps, l'armée du roi d'Aragon, s'avançant au secours de cette place sur une ligne très-étendue, tua dix mille perdrix et une quantité tellement innombrable de lièvres qu'on en remplit cent charrettes. Le royaume de Valence, si peuplé et si riche sous la domination des Maures, avait donc bien changé d'aspect! (CARBONNEL, *Mémoires de Pierre IV, roi d'Aragon.*)

depuis l'invasion des Maures, le sol qu'ils occupaient ayant été nécessairement nettoyé pour l'entretien d'une population dont l'accroissement fut aussi rapide que prodigieux.

D'après toutes ces considérations, nous n'admettons pas plus le refroidissement progressif de la température du globe à sa surface que l'abâtardissement, et moins encore la transformation des espèces ou leur création nouvelle par l'effet du changement du climat ou de l'ancienneté de leur culture.

Dès lors, on regrettera sans doute avec moi que Pline, dont le chapitre sur la vigne a de l'importance par son étendue et la manière même dont il a traité ce sujet, ne nous ait pas laissé une description au moins sommaire des cépages les plus estimés de son temps, des Biturica, des Aminées, des Eugéniens, et particulièrement de ceux qui formaient la source des vins d'une haute célébrité, tel par exemple que celui qu'ils nommaient *Saprias* (1). Ne serait-il pas, en effet, du plus grand intérêt de retrouver les sortes de vignes qui produisaient ce vin qui répandait, au débouché de la bouteille, une odeur délicieuse de violette, de rose et de jacinthe, et qui était le vrai nectar des dieux, selon Bacchus lui-même, au rapport du moins d'Hermippus (2), de Smyrne, son interprète, ainsi que cela nous a été transmis par

(1) Ce vin Saprias était un vin rouge de Pramnium dans l'île d'Icare, qui ne développait son délicieux arome que lorsqu'il était très-vieux, et dépouillé de sa couleur, très-foncée dans son premier âge, ainsi qu'il arrive au Rancio de Peralta en Navarre et à celui des Pyrénées françaises ; car Saprias est synonyme de Rancio.

(2) Historien estimé pour sa véracité et l'exactitude de ses recherches ; il vivait au temps de Ptolémée-Evergète, roi d'Egypte. Il est auteur d'une Biographie des hommes célèbres par leur science.

l'auteur gréco-égyptien Athénée, qui nous a cité quelques passages de cet auteur dans son *Banquet des Sophistes*?

Ne serait-il pas curieux aussi de connaître les plants de vigne dont le vin passait pour avoir une vertu particulière, tel que le Cocolubes, qui en produisait, dit encore Pline, de salutaire aux personnes sujettes à la gravelle, de même que de nos jours l'*Olwer*, qui jouit d'une pareille réputation parmi les habitants de l'Alsace. Sur quel fondement l'ampélographe Sachs a-t-il appuyé son opinion, que le Cocobules était notre Picardan? C'est une question que je n'ai pu résoudre. Un autre de ses compatriotes, M. Vongok, a bien découvert que les Aminées de Pline étaient nos Chasselas!... D'autres penseront avec moi que ces Aminées étaient nos Pinots de Bourgogne, surtout en rapprochant de l'observation de Pline celle de Columelle : qu'il y en avait une espèce cotonneuse, et ce serait alors le Meunier, qui donnait d'assez bon vin, dit-il, mais moins bon que celui de la première; car cette première, de même que le Pinot de Bourgogne, passait bien la fleur, mais ne portait que de petites grappes.

DE LA CLASSIFICATION DES CÉPAGES.

EXAMEN DES DIVERS SYSTÈMES.

Comme j'ai été devancé par beaucoup d'auteurs ampélographes, à la vérité tous de pays étrangers, on n'attendra sûrement pas de moi plus que je ne pourrai donner, un système de classification au moyen duquel on puisse re-

connaître facilement l'espèce de vigne qu'on a sous les yeux. Car on peut dire de la monographie des vignes, ou ampélologie, ce que le célèbre Cuvier a dit de l'Histoire naturelle : elle doit ou devrait avoir pour base un système dans lequel tous les cépages, portant des noms convenus et acceptés, puissent être reconnus par des caractères distinctifs, et soient distribués en divisions et subdivisions elles-mêmes nommées et caractérisées. Ce n'est pas l'envie de faire mieux que mes prédécesseurs qui m'a manqué; mais, quand j'ai voulu m'occuper de l'ordre que j'adopterais pour le classement des cépages, je ne suis parvenu, malgré la connaissance que j'avais acquise de la plupart des systèmes nouveaux, qu'à me convaincre davantage des difficultés que présentait le choix de l'un d'eux ou l'invention d'un autre. Je n'ai pu me décider à suivre la voie qui m'était tracée par D. Simon, sa division en deux grandes classes, les cépages à feuilles cotonneuses et ceux à feuilles nues ou dépourvues de coton, parce qu'elle scindait les familles les mieux liées ; elle séparait son Ximenes-Zumbon des Ximenensia ; elle enlevait le plant Meunier aux Pinots ; de la nombreuse famille des Muscats elle retranchait celui à feuilles cotonneuses, bien connu des Romains, et encore cultivé dans quelques-uns de nos meilleurs vignobles du Midi, d'où je l'ai tiré.

D. Simon nous parle d'un cépage du nom de *Rebazo*, dont divers sujets provenant d'une même souche offrent, les uns des feuilles cotonneuses en-dessous, d'autres simplement velues : exemple, dit-il, qui prouve l'inutilité et l'arbitraire de nos classifications. Je pourrais citer bien d'autres exemples qui feraient perdre du mérite apparent

de la simplicité de cette division, surtout quand j'aurai ajouté qu'il y a une dégradation dans ce caractère qui laisse souvent dans le doute si le sujet auquel il appartient fait partie de la première ou de la seconde section : l'Ugni noir est dans ce cas. Quelques espèces, par exemple, ont leurs jeunes feuilles cotonneuses, et quelque temps après, dans le complet développement, le duvet a disparu ; d'autres ont les nervures velues, et les poils dont elles sont couvertes sont si épais, qu'ils vous laissent dans l'indécision si l'on doit ranger ces feuilles parmi les cotonneuses.

Cette objection est encore bien plus forte à l'égard du système de M. Vongok, qui s'est sans doute flatté d'avoir perfectionné celui de D. Simon, quoiqu'à mes yeux il y ait plutôt rétrogression que perfectionnement. Au lieu de deux grandes divisions de toutes les sortes de vignes, il en a fait quatre, d'après la plus ou moins grande quantité ou l'absence totale des poils et du coton sur les faces des feuilles. Par une conséquence de ce système, les Chasselas se trouvent les frères des Pinots, les Teinturiers le sont également des Corinthes, avec lesquels ils n'ont certes aucune apparence d'analogie ; et si j'ajoute que l'auteur place le Müller-Rebe, qui est notre Meunier, dans la classe des cépages à feuilles peu cotonneuses, on trouvera que j'en ai dit assez pour détruire toute confiance dans ce système.

S'il était indispensable d'en adopter un, peut-être préfèrerais-je celui du conseiller Burger, qu'il a composé de deux autres, de celui de Metzger et de celui du professeur Von-Vest ; ainsi, en exposant chacun de ces derniers, nous connaîtrons le système du conseiller.

Metzger partage, ainsi que l'avait fait le pasteur Frege, tous les raisins en deux classes, la première de ceux à grains ronds, la seconde des raisins à grains oblongs. Chacune de ces deux classes a trois divisions : la première est celle des raisins à très-gros grains ; la seconde, de ceux à grains moyens ; la troisième, de ceux à petits grains. Viennent encore des subdivisions basées sur la forme et la grosseur des grappes, la grandeur et la forme des feuilles. On voit qu'il ne fait point acception du caractère si remarquable de la couleur, lequel n'a point été négligé par Burger. Une observation que quelques mots de l'ouvrage de ce dernier m'ont rappelée, et que je n'ai faite que sur un seul cépage, le Maccabeo, c'est que la même grappe nous présente souvent des grains ronds et des grains oblongs ; dans ce cas particulier, ce sont les petits grains qui sont ronds et même aplatis, et les gros oblongs. Si cette observation avait été faite sur plusieurs sortes de raisins, elle affaiblirait beaucoup le système fondé sur les diverses formes, qui me paraît cependant le moins défectueux. Je dirai même que je partage tout à fait le sentiment de D. Simon, qui range ce caractère parmi ceux suffisamment inaltérables pour être regardés comme spéciaux.

Mais un autre inconvénient du système de Metzger qu'on ne peut contester, c'est qu'il place dans des divisions différentes plusieurs sortes de raisins qui ont une dénomination commune, et qui ont la plus grande analogie entre eux : par exemple, la Malvoisie d'Italie à gros grains, celle de la Gironde et de Lot-et-Garonne aux grains à peine moyens, toutes les deux à grains un peu allongés.

Ce système de Metzger a cependant été trouvé, par un orateur du Congrès viticole de Lyon, *simple et ingénieux*.

Je ne conteste pas qu'il soit ingénieux ; mais, simple ! si je n'étais retenu par des considérations de confraternité, je dirais, et je le démontrerais, qu'il m'a paru au contraire empâté d'une foule de circonstances inutiles à la figuration d'un cépage. Je m'abstiens de parler du tableau synoptique, qu'on nous a donné comme échantillon, parce qu'il n'est que celui de l'Espagnol D. Simon, moins sa simplicité, que l'auteur allemand a remplacée par des formes épaisses et confuses. Je respecte trop mes lecteurs pour les entretenir de grandes inutilités, telles que celles du tableau des vignobles de la vallée du Rhin. En veut-on un exemple ? Quel profit retirerez-vous des cases remplies par les heures du lever et du coucher du soleil pendant le mois de septembre, et la durée du temps où le soleil s'est montré ? puis de la connaissance des parties constitutives du sol obtenue par l'analyse chimique ? Êtes-vous vraiment convaincu que l'intelligence et la sagacité de certains vignerons ne vous seront pas d'un meilleur aide que cette admirable science qui a compromis la réputation de tant de vignobles ! Dès lors cessez la lecture de cet ouvrage, qui n'est que l'écho d'une longue observation pratique.

Jetons maintenant un coup d'œil sur le système du professeur Von-Vest ; nous y trouverons également quelque chose de bon pour la pratique. Toutefois cet éloge ne s'applique pas à sa grande division en deux classes, dont la première consiste uniquement dans un cépage avec ce caractère particulier, que chacune de ses feuilles est composée de plusieurs autres, comme il le dit, réunies

sur le même pétiole. C'est celui que les Allemands appellent *Petersillien*, c'est-à-dire à feuilles de persil, et nous *Cioutat*. C'était un cas exceptionnel qui ne méritait pas de former une classe, pour un cépage du reste si peu estimable. La seconde division ou plutôt l'unique, puisqu'elle se compose de tous les cépages moins un, est partagée en deux ordres, et c'est ici qué commence l'utilité pratique de sa méthode, qui du reste est la même que celle suivie depuis une vingtaine d'années par les frères Audibert, de Tarascon, dans leur catalogue, bien antérieurement à la publication de l'ouvrage du professeur. Le premier ordre se compose des raisins à grains évidemment allongés. Au second appartiennent les raisins à grains sphériques, presque sphériques ou légèrement oblongs. Chacun de ces ordres est partagé en quatre divisions : 1° les raisins musqués ; 2° les raisins de couleur noire ou violette ; 3° ceux de couleur rouge-clair ; et enfin 4° les raisins à grains blancs, jaunes ou verdâtres. On voit que, si le premier ordre se compose de cépages à raisins dont la forme ne laisse aucune hésitation, il n'en est pas de même du second, qui est bien encombré, et dont le caractère principal vous laisse souvent dans l'indécision ; ensuite, que beaucoup de raisins qui ne sont évidemment que de simples variétés se trouvent dans des divisions différentes, et même dans des ordres différents : par exemple les Muscats, deux des trois Sauvignons, les trois Corinthes, deux des trois Grecs, et de même deux des trois Bouteillans, etc.

En Italie le système de classification établi par le docteur Acerbi et adopté par l'abbé Milano, auteur d'une Ampélographie réduite à une localité, ne me paraît pas

plus satisfaisant : il partage tous les raisins en deux classes, en raisins blancs et en raisins de couleur ; en sorte qu'en suivant cet ordre, qu'il appelle naturel, les familles les plus unies sont divisées, telles que celles des Pinots, des Bouteillans, des Ulliades, des Corinthes, des Muscats, etc. Chacune de ces classes se subdivise en sous-classes, les raisins parfumés ou musqués, les raisins à goût simple. Mais dans laquelle des deux ces auteurs placeront-ils nos Sauvignons, qui ont une saveur propre si prononcée, et le Carbenet, et une foule d'autres qui ne sont pas du tout musqués, quoiqu'ils aient une saveur très-facile à reconnaître? La partie qui présente le moins d'objection est la seconde subdivision en deux ordres : celui des raisins à grains ronds et celui des raisins à grains oblongs. Quant à la dernière subdivision en six genres, fondée sur la forme des feuilles, je m'engagerais volontiers à leur montrer sur un grand nombre de cépages différents la réunion de trois, de quatre et même de cinq des six caractères qui ont servi au docteur Acerbi à établir ces six genres, c'est-à-dire des feuilles entières obtuses, des feuilles entières rondes, des semi-lobées, des trilobées et des quinquelobées. Je ne citerai qu'un cépage, la Malvoisie à petits grains ronds. Du reste l'application du système italien ne m'a pas paru heureuse, car le savant abbé prétend avoir reconnu le Nebbiolo dans plusieurs vignobles de France sous les noms de Plant-Doré, de Pinot, de Moustardié, de Morillon noir, de Pignolet. Or, je possède dans ma collection des cépages sous ces différents noms, et certes le Plant-Doré, qui est bien un Pinot, ne ressemble pas au Moustardié. Je ne peux donc pas appeler cette classification naturelle,

comme le fait l'abbé Milano, puisqu'elle rompt les affinités formées par la nature.

Quelques-uns de ces auteurs ont fait entrer dans leur classement des cépages étrangers qu'ils n'ont jamais vus ; ils en ont pris tout simplement la description dans l'ouvrage de l'Espagnol D. Simon. Je me suis donné plus de peine : lorsque je me suis emparé de quelques passages des descriptions de cet auteur, j'ai eu soin de les modifier selon que le cépage lui-même avait subi des modifications par le climat de la Touraine ou le sol de mon vignoble. Ainsi, pour le *Listan* ou *Temprana-Blanca* de l'Andalousie, j'ai remarqué que cette précocité extraordinaire dont il jouissait dans son pays n'était qu'une maturité à peine en temps ordinaire dans le nôtre, et même dès la première année, contradictoirement aux prévisions de Chaptal ; et, ce qui est encore plus remarquable, c'est que la même observation a eu lieu dans le département de Vaucluse, où il a été trouvé même très-tardif et de peu de mérite. *(Lettre de M. Reynier du* 10 *mars* 1840.*)*

CONSÉQUENCES DE L'EXAMEN DE CES DIVERS SYSTÈMES.

Il me paraît résulter de toutes les considérations ci-dessus sur ces divers systèmes, que, quelque ingénieux, quelque admirables même qu'ils puissent paraître à ceux qui n'ont qu'une connaissance très-superficielle de la vigne, aucun ne peut soutenir l'examen critique de l'observateur qui s'est livré à cette étude, qu'aucun ne présente une classification qui soit d'une utilité pratique,

c'est-à-dire qui puisse aider à reconnaître facilement et avec sûreté les différentes espèces de raisins; en conséquence, n'en voyant pas que je puisse adopter et n'ayant pu parvenir à en imaginer un préférable, je suivrai pour tout ordre, non pas précisément les degrés de latitude, mais une division par régions que je me suis faite par des considérations que je vais exposer, avec le seul soin de grouper les cépages par famille, autant que cela me sera possible, en les plaçant dans la région où ils sont connus par leur influence sur la qualité du vin. J'ai été entraîné à ce système de division de mon travail par la considération de la nature des plants qui peuplent les vignobles de ces différentes régions.

Ainsi, j'ai retrouvé dans nos départements des Pyrénées la plupart des meilleurs plants de l'Espagne; dans les départements du littoral de la Méditerranée, plusieurs plants de l'Italie, notamment le *Trebbiano vero*. Pour la région centrale, j'ai fait également la remarque que nos plants des coteaux du Cher étaient les mêmes que ceux les plus cultivés dans les départements du Lot et du Tarn. J'en dirai autant de la partie occidentale, à laquelle j'ai réuni le troisième arrondissement d'Indre-et-Loire, celui de Chinon, où le plant presque exclusivement cultivé, le Breton, est le même que le plus estimé des vignobles de la Gironde, le *Petit-Carmenet*. Enfin, pour la partie orientale, mes recherches m'ont apporté la conviction que le plus grand nombre des plants ou cépages, depuis nos départements du Rhin jusqu'à la mer Noire, étaient généralement les mêmes; notamment le *Noir de Versitch* dans le Banat, que j'ai rapporté de la collection de Schams, a été trouvé identique avec le *Noir*

de Franconie, avec le *Gentil Noir* du Rhin, avec le *Pinot* de Bourgogne, enfin avec notre *Orléans* de Touraine, dont j'ai bien une vingtaine de milliers.

J'ai dit que je grouperais les cépages par famille; je regarderai tous les divers sujets dont chacune sera composée comme des variétés, sans faire jamais de subdivision en sous-variés. Le *Nouveau Duhamel* fait du Chasselas rouge une sous-variété du Chasselas blanc, de la Donne ou Blanquette une autre : quel est le signe de leur infériorité à l'égard du Chasselas blanc, de l'antériorité de celui-ci? La sous-variété procède-t-elle de la variété, et celle-ci de l'espèce principale ou type? à quoi a-t-on reconnu ce type? Voilà des questions bien difficiles à résoudre.

Deux botanistes de Bordeaux ont pris la parole au Congrès des vignerons tenu dans cette ville en septembre 1843, pour réclamer un système rationnel de la part de l'auteur de l'*Ampélographie*. J'ai répondu que je n'avais pas adopté de système, mais seulement un plan de division par régions; du reste, que je n'avais pas travaillé pour les savants, mais pour les propriétaires de vignes, et que je reconnaîtrais ces derniers seuls pour mes juges. Je ne pense pas que la botanique puisse nous être d'aucun secours; car je n'ai pu mieux faire dans le choix de mon opinion que d'avoir confiance entière au plus savant botaniste espagnol vers la fin du dernier siècle, D. Simon Roxas Clemente. Voici la sienne : « Je crois en avoir assez dit pour qu'on puisse se former une idée du peu d'étendue des connaissances des botanistes sur les espèces et variétés de la vigne et sur l'impossibilité de les distinguer les unes des autres par les notions de

la science acquises jusqu'à présent. Les agronomes lèvent communément la difficulté en ne faisant aucune distinction entre les espèces et les variétés; pour eux, les deux mots ont la même signification que celui de sorte de vigne; ils bornent leurs efforts à choisir les ceps qui donnent constamment et beaucoup de bons fruits, qu'ils soient ou non des variétés des espèces qui en donnent peu ou de mauvais. Ils ne peuvent pas concevoir qu'une si nombreuse quantité de cépages qui persistent inaltérables à leur vue sans se confondre jamais, pas même à leur état d'abâtardissement, puissent venir d'un même type, quand ils les ont reçus de leurs ancêtres avec la même physionomie, sans jamais leur avoir entendu dire qu'ils fussent variables, sans avoir jamais aperçu les changements et anéantissements que les botanistes supposent, d'après une hypothèse vague et adoptée sans examen. »

Cependant pour satisfaire au vif désir que j'avais de présenter une méthode réclamée instamment, non-seulement par des botanistes, mais aussi par quelques-uns de mes correspondants, et de suivre un plan qui fût agréé par les savants sans embarrasser l'homme de pratique, sans trop l'effaroucher par des termes qui lui fussent peu familiers, je me suis adressé à un homme considéré dans les sciences, M. Chevreul, membre de l'Institut et de la Société centrale d'Agriculture. Je recherchai cette assistance avec d'autant plus de confiance que j'en avais reçu des témoignages de bienveillance dans son rapport à cette Société sur mon *Ampélographie*. Voici la réponse qu'il a bien voulu me faire : « Il me suffira de vous dire que, dans les individus qui composent

une espèce, je distingue de simples variétés, des races dans lesquelles on peut distinguer des variétés, et des sous-espèces dans lesquelles on peut distinguer des races et des variétés. Ces distinctions reposent principalement sur la faculté plus ou moins prononcée que les individus qui composent ces groupes ont de se reproduire par semence d'une manière plus ou moins constante. »

Malgré ma disposition bien sincère à profiter des avis de M. Chevreul, j'ai été frappé, et tout homme tant soit peu versé dans la connaissance des vignes le sera comme moi, de l'impossibilité d'adopter un plan qui péchait essentiellement par sa base; car où trouver une suite d'expériences faites sur les semis de la vigne? Quel est l'homme doué d'une assez grande sagacité pour reconnaître dans un cépage la faculté de se reproduire d'une manière plus ou moins constante? de distinguer, par exemple, si les *Fendants* de la Suisse, qui sont évidemment de la famille des Chasselas, ont procédé de nos Chasselas ou si ceux-ci sont provenus des Fendants? Il faudra qu'elle soit grande, cette sagacité, pour reconnaître dans cette nombreuse famille, de même que dans celle des Muscats, la race, l'espèce et la sous-espèce, la simple variété et la sous-variété! Qui voudra jamais prendre la charge d'une investigation si ardue? pour moi j'en donne ma démission, et cependant je suis bien fondé à croire que jamais homme ne suivra cette étude avec plus de persévérance que je l'ai fait, car voilà plus de cinquante-sept ans que je vis à la campagne, non pas à la manière d'un de ces oisifs dont l'imagination est habituellement assoupie par la fumée de leur pipe et

dont toute l'activité se consume à courir des lièvres; mais bien à la façon d'un digne élève de l'École polytechnique constamment avide d'instruction, recherchant avec une égale ardeur et selon l'occasion les vignes, les bibliothèques et les hommes qui pouvaient accroître mes connaissances. Je crains bien qu'elle ne soit occupée de longtemps par un autre, cette longue position d'observateur; elle doit du moins inspirer quelque confiance, mais comme il ne me reste plus assez de temps pour apprendre la difficile solution des questions que j'ai posées dans ce chapitre, on voudra bien m'excuser de persister dans le plan de division que j'ai adopté dans le principe, par région et par famille.

Peut-être M. Chevreul n'aura-t-il fait qu'adopter cette idée du savant botaniste espagnol sur le moyen de reconnaître les véritables espèces par la persistance d'un caractère dans plusieurs générations obtenues de semis de pepins; mais D. Simon lui-même reconnaît immédiatement que ce moyen n'a jamais été employé; c'est simplement un vœu qu'il forme pour qu'un botaniste tente cette expérience; vœu inaccompli jusqu'à ce moment et peut-être inaccomplissable.

J'ai déjà fait entendre que je n'avais pas négligé les secours que m'offrait l'auteur espagnol dans sa méthode peut-être un peu trop scientifique, toutefois sans m'asservir rigoureusement à aucune règle : ainsi, je me suis abstenu de donner dans chaque description l'indication de traits difficilement saisissables, au risque d'encourir de la part des ampélographes futurs les mêmes reproches qu'il a adressés à ceux qui l'ont précédé, n'adoptant pas ses sentiments d'estime pour la réunion du plus grand

nombre possible de traits d'un cépage, de mépris pour ce qu'il appelle des descriptions incomplètes. Je sais cependant que quelques auteurs d'ampélographie, qui sont venus après moi, notamment l'auteur de l'*Ampélographie Française*, regardent cette réunion complète de tous les traits d'un cépage comme la perfection du genre descriptif; qu'il a même fait imprimer sur toutes les feuilles immenses de la partie descriptive un formulaire des parties sans aucune variation, les noms de toutes les parties de la vigne, pour désigner à la suite toutes leurs modifications, sans considération du plus ou moins de valeur des traits qui doivent servir à la reconnaissance d'un cépage.

Aussi qu'arrivera-t-il au studieux amateur après cette lecture? Incertitude et confusion. Exemple : Le caractère le plus remarquable du San Antoni dans les trois premiers mois de sa végétation est évidemment la couleur rouge foncé de ses sarments, des vrilles, des pétioles surtout, et même des pédoncules jusqu'à l'extrémité inférieure de la grappe. C'est à ces traits que j'ai reconnu l'identité de mon San Antoni avec le *Savouret* de la collection de Toulon; or, nulle mention de ce caractère. Et le port de la plante, son aspect tantôt buissonneux, tantôt élancé à la manière des vignes sauvages, caractère si commode à saisir pour de mauvais yeux, il n'en est point question; cherchez-en donc un qui équivale à celui-ci, vous trouvez pour le remplacer la désignation d'une prétendue couleur canelle qu'il applique tellement à la plupart des cépages, qu'à ce simple caractère le Pinot gris et le San Antoni se ressembleraient, quoiqu'il n'y en ait pas de plus dissemblables même par la couleur du bois.

EXPOSITION DES VUES QUI M'ONT FAIT PRÉFÉRER L'ORDRE QUE J'AI ADOPTÉ.

Telle n'a point été ma manière d'envisager mon sujet : j'ai toujours eu la crainte, en entreprenant un ouvrage, que l'épaisseur du volume n'intimidât les volontés molles et indécises ; or, à la manière de D. Simon ou de son compatriote Boutelou, qu'il nous offre comme modèle, le mien aurait formé un volume d'un millier de pages. J'ai surtout été entraîné par cette considération : c'est qu'on relâche, qu'on allanguit l'attention en la portant sur une foule de traits sans valeur, et que dans cette foule se confondent alors les vrais caractères distinctifs, qui sont ordinairement d'autant plus saillants qu'ils sont moins nombreux. Il suffit même quelquefois d'un seul pour signaler un cépage. Ainsi, une variété de Muscat qu'un de mes correspondants m'avait annoncée avec cette simple remarque, qu'il avait les feuilles tourmentées, m'avait paru ne pouvoir être autre que le *Chasselas musqué* de Leberriays et du *Nouveau Duhamel*, et la fructification a confirmé la justesse de cette prévision. Un autre trait de l'usage le plus commun et le plus commode, l'aspect du cep dans ses premiers mois de végétation, pour lequel on n'a sûrement pas réservé de case, peut souvent remplacer avec avantage tous les détails minutieux dont se composent les tableaux des partisans trop exclusifs de l'ordre et de la régularité systématique. Beaucoup de cépages se font aisément reconnaître à un aspect qui leur est propre ; tels entre

autres, le *Teinturier*, et sa variété l'*Egiziano*, le *Quillard*, le *Braquet*, le *Meunier*, le *Grec-rouge* , etc. On voit donc que je me suis attaché seulement aux caractères les plus saillants.

Une partie de ces caractères m'a été fournie par le feuillage, et plus souvent par les feuilles prises séparément, surtout dans les premiers mois et dans le dernier du cours de végétation de la vigne. Nous avons considéré la forme des feuilles, leur état entier ou leur découpure, la présence ou l'absence du duvet cotonneux , ou seulement de poils sur les nervures ; la couleur de ces nervures, trait qui m'a servi plusieurs fois, notamment pour reconnaître la Picpouille grise. La force des sarments et leur direction naturelle, qui constitue le plus souvent leur aspect propre, le *facies* des botanistes, caractère si remarquable dans le Quillard, le Braquet et les deux Granaches, n'ont pas été négligées ; et pendant l'hiver, la couleur du bois du sarment, quoique ce caractère n'ait souvent qu'une valeur relative, parce qu'il est plus qu'aucun autre affecté de l'influence du sol.

Aussi mon cabinet n'a jamais ressemblé, comme celui de D. Simon, à la grotte de Calypso, parce que je me suis bien gardé de me livrer à des observations microscopiques pareilles à celles de son compatriote Boutelou, auquel il fait honneur d'avoir remarqué les verrues et le bourrelet du pédicelle, la forme de pepins, l'anneau , etc. Les miennes ont toujours été faites sur place et sur l'individu entier ; alors les traits de dissemblance ont été bien plus frappants, et les objets de comparaison pour les faire ressortir, bien plus nombreux.

On s'attend bien que les caractères qui ont fixé parti-

culièrement mon attention ont été pris dans la fructification, qui m'a offert la considération importante de l'époque de maturité; celle de la forme des grappes et de celle des grains, ainsi que la disposition de ceux-ci entre eux. J'ai cherché à bien exprimer la nuance de la couleur, quoique je n'ignore pas qu'elle soit légèrement variable par l'influence du sol et du climat, sans pourtant porter la crédulité, au sujet de cette variation, au point d'ajouter foi au rapport d'Antil, auteur américain d'un essai sur la culture de la vigne, lorsqu'il dit avoir observé, dans le continent qu'il habite, des raisins dont la couleur sur les lieux élevés était blanche et passait du rouge plus ou moins foncé jusqu'au noir, à mesure de l'abaissement du sol sur lequel était plantée la vigne. Cette considération de la couleur a paru si importante à un célèbre agronome espagnol, D. Allonzo de Herrera, qu'elle l'a dirigé uniquement dans l'établissement de ses sections au chapitre des familles de la vigne. Mais cette classification serait pour le moins aussi vicieuse que les autres, car les trois Picpouilles, les trois Corinthes, deux Bouteillans sur les trois, et une foule d'autres se seraient trouvés chacun séparés de leur famille et dans une division différente. Ce caractère me paraît aussi remarquable, quoiqu'il se présente des cas extraordinaires où la couleur varie, je ne dirai pas, comme Antil, du blanc au noir, mais du moins du gris au noir sur des grains du même cep d'une égale maturité. Il semblerait, d'après la remarque que j'en ai faite en 1837, que cette mutabilité affecte particulièrement les espèces de couleur intermédiaire, celle que les Romains appelaient *helvolæ* (rouge clair). Ce cas, d'ailleurs, est si rare, qu'il est plutôt

une confirmation qu'une dérogation de ce caractère.

Un autre élément que je me suis bien gardé de négliger est celui qui résulte de la dégustation : il se divise en saveur et consistance. La première surtout établit quelquefois un caractère si prononcé, qu'il a constitué des familles, et en première ligne celle des Muscats. La consistance réclame bien aussi sa part de propriété caractéristique, quand elle fait ressortir une si grande différence entre la *Panse* des Bouches-du-Rhône et notre *Malvoisie* de Touraine ; la première ayant les grains tout en chair, la seconde tout en suc, en sorte que le même nombre de grains de la première, quoique trois fois plus considérable en volume, ne rend peut-être pas plus de vin. Une disposition naturelle, importante à constater pour l'appropriation du cépage à l'exposition qui lui convient et à la nature du sol, est le bourgeonnement, que nous appelons ici *débourrement*, hâtif ou tardif. Ainsi la *Balsamina*, l'*Aleatico*, cépages italiens, le *Granache* de l'Aragon, le *Listan* de l'Andalousie, l'*Aramon* de l'Hérault, etc., qui sont également prompts à céder aux influences printanières, seront signalés par cette habitude de végétation précoce qui diminue de leur mérite dans notre région Toutefois, je ferai remarquer que leurs jeunes pousses sont quelquefois assez fortes, lors des gelées tardives, pour résister aux petites gelées dont sont frappés alors les cépages à végétation tardive. Parmi ceux-ci, pour qui la nature a été une mère prudente, je citerai notre *Côt* de Touraine, qui, ainsi que le *Mourvedé* de la Provence, atteint l'autre extrémité de cette époque de débourrement, laquelle embrasse ordinairement une quinzaine de jours.

J'ai eu surtout grand soin d'indiquer l'époque relative

de maturité, et aussi la faculté de maturation dans notre région centrale, indication d'autant plus importante qu'elle constitue le résultat le plus utile d'une collection de cépages. Toutefois, je dirai que cette époque de maturité et cette faculté de maturation ont varié sur mon sol d'une manière bien remarquable par la nature différente de ce même sol. J'ai vu cette maturité si incomplète, quelque avancée que fût la saison, que je puis la regarder comme impossible pour quelques cépages, tels que le Spiran, et ce même cépage y parvenir facilement dans ce que nous appelons une terre chaude, sorte de terre très-facilement pénétrable à l'eau, parce qu'elle est superposée à des matières calcaires. Du reste, la plus exacte description de cette terre, fût-elle examinée à la loupe et traitée avec les acides, ne vous en apprendra pas autant que le paysan qui l'aura cultivée ou qui aura passé quelquefois à côté d'elle.

AUTRES CONSIDÉRATIONS DE QUELQUE IMPORTANCE.

On ne peut rien présumer de la manière dont Bosc aurait rempli la tâche qu'il s'était imposée; car l'illusion qu'il se faisait sur de légères différences lui suffisait pour établir de nouvelles variétés, et aurait été la cause d'une confusion inextricable, d'autant plus que la sphère de ses observations devenait sans limites, puisqu'il y comprenait tous les cépages cultivés, et qu'il croyait aux variations continuelles ou plutôt à la formation incessante de nouvelles espèces. J'ai restreint le nombre des cépages, dont

je donnerai la description, à ceux les plus estimés dans les vignobles de France ou de l'étranger d'où je les ai tirés. Je n'y ai réuni que quelques cépages nouveaux, dont le mérite a été reconnu. Dès lors, ce nombre de cépages, objet de mes observations, a été assez borné pour ne pas me laisser courir de grands risques d'erreurs graves.

L'un des motifs les plus déterminants de réduire ainsi ma besogne a été la conséquence de cette considération : que, dans la foule des cépages cultivés, c'est un fait constant qu'il y en a une grande partie dont un essai de culture ne peut offrir aucun intérêt, leur produit étant connu pour être de la plus basse qualité. Quelle satisfaction aurait pu trouver le public viticole dans la description de cépages aussi méprisables que le Tarret-Bourret et le Calitor du Gard, l'Aramon de l'Hérault, la Pélaouille de la Gironde, le Macé doux et le gros Morillon d'Indre-et-Loire, le Gamai de la Seine et des petits propriétaires de la Côte-d'Or, le Gouais de plusieurs départements qui approvisionnent les vinaigriers d'Orléans, et, enfin, les Agraceras et les Verdaguillas de l'Andalousie ?

J'ai proportionné l'étendue de chacune de mes descriptions à l'importance que j'ai reconnue à chaque cépage. Le choix du nom capital a été l'objet de quelques considérations dont le résultat a été de placer en tête des noms, quand j'ai eu à choisir entre plusieurs, le plus usité dans le vignoble qui lui devait, en partie du moins, sa réputation. Par exemple, nos vins du Cher doivent la leur au plant que nous nommons Côt ; la commune d'Esvres, que j'habite, traversée de l'est à l'ouest par l'Indre, ayant acquis depuis une vingtaine d'années, de

BIBLIOTHEQUE IMPÉRIALE IMPR.

l'aveu des marchands, l'avantage de primer les vins du Cher, soit par la nature de son sol, soit par l'intelligence de ses habitants, je me suis cru autorisé à donner au nom qu'il porte dans ces vignobles la place capitale, quoique, sous le nom d'*Auxerrois*, il fasse également la base des vignobles du Lot, dont les vins sont achetés par les Bordelais pour donner du corps et de la couleur à leurs vins. Je crois bien que ce mot de Côt est une contraction de Cahors, nom qu'il porte dans un département voisin ; mais la manière de l'écrire que j'ai adoptée rend bien la prononciation que nous lui donnons.

Je justifie aussi mon orthographe de Pinot, ainsi que l'écrivait encore Dussieux en 1804, mais différente de celle que j'avais adoptée d'après des auteurs modernes, qui l'ont écrit Pineau, par la manière plus simple en usage autrefois, et au changement de laquelle je n'ai trouvé aucun motif raisonnable. Alors on l'écrivait Pinos, comme on peut le voir dans les poésies d'Eustache Deschamps, publiées dans les premières années du xv^e^ siècle, ou bien encore Pinoz, ainsi qu'on le trouve écrit dans les ordonnances du Louvre de 1394, et enfin Pinot, comme l'écrivait, un siècle après, Olivier de Serres, et aussi par le nom encore usuel en Italie, *Pignolo*, quoique ce nom ne désigne pas un Pinot. Cette orthographe n'a pas été adoptée par l'auteur de l'*Ampélographie Française*, sans qu'il ait daigné exposer les motifs de sa répulsion, tout en ayant une parfaite connaissance de mon ouvrage. J'en donne la cause, mais je crois inutile de la faire connaître.

Si j'écris *Morillon* au lieu de Maurillon, c'est que je crois que ce mot est venu tout simplement de Mour ou

Mouret, nom que porte encore en Bourgogne le fruit de la Ronce, et non de la nation des Maures, comme l'ont dit plusieurs savants œnologues. J'appuie, du reste, mon opinion sur ce que j'ai reçu de Dijon des sarments d'une variété de Pinot que l'on appelle Morillon-Mour ou Mouret; et même au département de Tarn-et-Garonne, on cultive communément un cépage du nom de Mourelet.

De même, si je m'écarte de l'orthographe commune pour le mot Picque-Poule, comme l'écrivent tous les auteurs, et que je transforme en celui de Picpouille, c'est que j'ai déduit cette orthographe du mot espagnol Picapûlla, qui se prononce Picapouya dans le Roussillon, où il a été premièrement cultivé avant de se répandre dans les autres vignobles du littoral de la Méditerranée; alors cette manière de l'écrire n'éveille pas la ridicule idée que les raisins des trois variétés qui portent ce nom piquent les poules. Toutefois, il m'arrivera rarement de rechercher l'étymologie, l'origine des noms; je n'ai pas voulu m'exposer, comme l'ont fait les derniers auteurs que j'ai consultés et dont les ouvrages sont récemment publiés, à donner des explications de la nature de celle-ci : c'est au sujet d'un cépage de l'Andalousie nommé Jaën, mot qu'ils font dériver de Jais, quoique ceux de ce nom le plus communément cultivés soient blancs, et qu'il semblât plus naturel d'attribuer ce nom à celui de la province de Jaën, où ces cépages sont si communs dans les vignes, que quelques-unes ne sont complantées que de cette sorte. Celui dont parlent ces auteurs est noir et beaucoup plus rare; c'est le Jaën de Grenade ou *uva Crescentii* de D. Simon.

Quant aux dénominations des cépages étrangers, je me suis bien donné de garde de les franciser; j'ai cherché au contraire, autant que cela m'a été possible, à leur conserver leur physionomie propre : ainsi, qu'il m'arrive de parler du Muscat de Hongrie, j'aurai soin de le nommer *Muskataly*. Si c'est du cépage connu en Alsace sous le nom de *Grauer-Tokayer* que je veux parler, je lui conserverai ce nom avec ces désinences germaniques, avec d'autant plus de raison que, si je le traduisais par *Tokai gris*, j'induirais le lecteur en erreur, ce cépage étant très-rare dans le vignoble de Tokai. Je me donnerai bien de garde de traduire le mot *Zapfner*, nom que le *Furmint* porte dans les vignobles de Rust et d'Œdimbourg, par le *Dentelé*, ainsi que l'a fait M. le baron D***, parce que je suis bien sûr que personne en Hongrie ne saurait ce que je voudrais dire. Enfin, j'ai tout lieu de croire qu'en écrivant les mots Mammolo, Trebbiano, Pedro Ximenès, Alvarilhaô, etc., personne n'hésitera sur l'origine des cépages que ces noms désigneront.

Dans le choix que j'ai eu à faire de la dénomination capitale, je ne me suis décidé qu'avec la plus grande réserve pour les noms de pays; je veux dire pour les noms qui désignaient le lieu d'où le plant était originaire. Ainsi, pour un cépage fort estimé dans les départements du Midi, j'ai préféré aux noms *Alicante*, *Roussillon*, *Rivos Altos*, qu'il porte dans diverses localités, celui de *Granache*, sous lequel il est connu encore plus généralement, et qu'il porte sous le costume espagnol de *Granaxa* en Aragon, où il est sans doute très-cultivé, puisque dans les vignobles près de Madrid on l'appelle *Aragonais*.

On pourrait citer une foule d'exemples du vague et du vice de cette dénomination, tirée du nom du pays d'où le cépage est provenu; en voici seulement deux : on appelle notre *Côt*, dans le département du Lot, *Auxerrois*, et dans le département de la Moselle, de ce même nom d'Auxerrois, notre *Malvoisie*. Un cépage du nom de *Bourgogne*, et qu'en Bourgogne on nomme *Gaillard*, *Lombard*, etc., est fort répandu dans les vignes de deux ou trois communes au nord de Tours, et le vin qu'il produit ne doit son débit qu'à sa proximité de la ville, tandis qu'au midi de Tours les vrais plants fins de Bourgogne sont cultivés dans notre canton sous le nom d'*Orléans*, ou *Plants nobles*.

UTILITÉ PRATIQUE DES CONNAISSANCES PUISÉES DANS CET OUVRAGE.

J'en viens à l'application vraiment utile et profitable des connaissances ampélographiques, et par conséquent de cet ouvrage : c'est elle qui forme le corollaire indispensable de tout traité de cette nature. Je m'attends bien qu'on regardera cette partie de mon ouvrage comme fort incomplète; car il faudrait un quart de siècle pour ajouter à ce que l'on sait déjà, le fruit de ses propres observations. Combien serait-il nécessaire que mes expériences fussent suivies, répétées, et variées, pour que mes appréciations du mérite d'un cépage obtinssent une confiance entière? Et encore ne parviendrais-je à évaluer ce mérite que relativement à la localité que j'habite, au sol que je cultive, et non d'une manière absolue : par exemple, le Liverdun,

qui a été mis en vogue par feu l'honorable curé d'Achain, est diffamé dans une lettre que m'a écrite un conseiller de la Cour royale de Metz ; dédaigné par un propriétaire bordelais à cause de sa précocité et de sa disposition à pourrir ; estimé par moi pour cette même précocité et surtout pour l'abondance soutenue, immanquable de son rapport ; davantage encore par un propriétaire fort éclairé de l'Ardèche, M. de Bernardy ; exalté enfin par deux autres habitants du Midi, dont l'opinion est d'un grand poids dans mon esprit. Que j'apprenne, dans le *Journal de la Société d'Agriculture* de Tarn-et-Garonne, que que M. J. Bergis fait arracher de sa vigne tous les *Agudets*, j'apprendrai aussi dans le numéro suivant, qu'un grand propriétaire, M. Ayral, les fait multiplier, parce qu'il a reconnu que leur vendange donnait un vin spiritueux de bonne qualité ; que je place au premier rang notre *Malvoisie* de Touraine (*Fromenteau* de la Marne, *Pinot gris* ou *Burot* de la Côte-d'Or), en reconnaissance du vin de liqueur exquis qu'elle m'a fourni en 1834, je trouverai une foule de contradicteurs ou du moins des gens de difficile conviction. Et aussi ne me déciderai-je pas facilement par un seul suffrage : par exemple, qu'un viticulteur de l'Hérault, homme fort éclairé du reste, vienne tenter la réhabilitation complète du Chasselas comme raisin vinifère, j'attendrai qu'il ne soit pas le seul à trouver excellent le vin qu'il en a fait (1), avant de regarder comme fausse et mal fondée l'opinion de son peu de

(1) Cet excellent vin de Chasselas a été produit par une vigne à sa *quatrième année* de plantation dans un *verger*. Certainement on n'obtiendrait un résultat aussi merveilleux en aucun vignoble de la Champagne avec son Plant-Doré, ni de la Bourgogne avec son Pinot.

mérite sous ce rapport, opinion généralement accréditée; car elle n'était pas particulière à Chaptal, comme paraît le croire M. C***; il n'avait fait aucune expérience à ce sujet, pas plus dans le Nord que dans le Midi; il n'était que l'écho de la voix commune des propriétaires et des vignerons. C'est donc une partie fort délicate à traiter, et qui n'a été que légèrement touchée, même dans le bon ouvrage de D. Simon, et dont il n'y a pas de traces dans les ampélographes allemands. Ici l'expérience serait le guide le plus sûr à suivre; toutefois on conçoit aisément que cette capacité d'expérimentation ait des limites fort rapprochées en certaines circonstances : Que de même que le *Cocolubes* chez les Romains, l'Olwer des bords du Rhin passe, dans le pays où il est cultivé, pour produire une sorte de vin propre aux gens attaqués de la gravelle, on n'exigera pas sans doute de moi que j'en aie fait l'expérience, ni de même que je confirme l'opinion du mérite du *Granache blanc*, dont le vin a besoin d'être attendu une douzaine d'années pour acquérir sa plus haute qualité. Combien de temps ne me faudrait-il pas pour congratuler, en connaissance de cause, un professeur de Montauban qui déclare avoir *détrôné le Bordelais* (nom d'un cépage en Tarn-et-Garonne), pour mettre en sa place le *Fer-Servadou*, que je ne possède que depuis deux ans, cépage perdu dans la foule jusqu'ici, et même placé au dernier rang par un œnologue du même pays? N'est-ce pas avoir fait preuve d'assez de patience, que d'avoir attendu huit ans pour asseoir une opinion juste sur la Balsamina des frères Audibert, qui ne m'a donné de récolte qu'après ce long laps de temps? C'est cette expérience composée des

faits qui se passent dans chaque vignoble et des observations de chaque propriétaire, qui nous a appris que la Picpouille grise et le Marfieye donnaient des vins violents et spiritueux ; que des vins privés de spirituosité avaient cependant la propriété de se convertir par la distillation en eaux-de-vie les meilleures du monde, que ces vins étaient le produit de l'acerbe *Jaën*, de la mielleuse *Folle-Blanche* et de l'insipide *Picpouille blanche*.

J'ai bien reconnu, à la Malvoisie-Verte à petits grains venue des Pyrénées-Orientales, les qualités propres à faire un vin de distinction, et seulement par l'émanation de ce sens intime créé, ou du moins développé par l'étude et l'observation ; mais, pour mériter quelque confiance, ces sortes d'appréciations doivent être faites avec beaucoup de réserve. J'ai donc la conviction que cette partie de chaque description ne sera souvent qu'une ébauche, que l'écho des opinions locales sur tel ou tel cépage. Cependant, bien que je m'attende qu'on trouvera mon travail incomplet, peut-être le plan que j'en aurai tracé méritera-t-il l'approbation des amis de l'industrie viticole ; n'aurai-je pas dressé des cadres qu'il sera facile de remplir avec le temps ? et parmi les nombreuses ébauches que j'y aurai placées, ne trouvera-t-on pas que quelques-unes n'exigeront plus qu'un coup de pinceau pour être terminées ?

Je dois répondre ici à une observation qui m'a déjà été faite, lors de la communication de quelques-unes de mes descriptions au dépositaire (1) de la confiance de la Société centrale d'Agriculture. Il est vrai qu'elles manquent de

(1) Feu Oscar Leclerc-Thouin.

régularité, de l'uniformité à laquelle on est accoutumé dans les descriptions botaniques. Sans doute, quelques esprits méthodiques seront fondés à regarder cette absence de méthode comme un défaut ; mais d'autres me sauront peut-être gré de cette liberté d'esprit, de cette allure irrégulière, de certains tours variés qui rompront la monotonie de mon sujet. Cette régularité méthodique n'eût-elle pas été bien plus facile à suivre ; mais en même temps bien plus dépourvue d'attraits pour moi-même, en me privant du plaisir de la composition ? Le coloris doit ajouter à la ressemblance.

IMPORTANCE D'UNE COLLECTION DE CÉPAGES.

L'utilité d'une collection dirigée par un homme qui met de la suite à la former d'abord, puis à l'étudier, me paraît incontestable, et sur ce point je partage complétement le sentiment de l'abbé Rozier, combattu cependant par un professeur d'agriculture à Versailles, M. Duchesne. Elle a été aussi bien reconnue par un savant bordelais, qui a indiqué avec sagacité toutes les difficultés que présentait le travail d'une synonymie de la vigne, et qui a conclu avec beaucoup de justesse qu'il n'y avait pas de préliminaire plus indispensable que la formation d'une collection de cépages de tous les pays. Enfin, le créateur de la présente collection du Luxembourg, M. le duc de Cazes, n'a pas cru déroger à ses importantes fonctions de grand référendaire de la Chambre des pairs, en s'occupant, avec autant d'intelligence que de zèle, à fournir cette collection des plants les plus estimés des vignobles

de France, et même des vignobles étrangers les plus éloignés. C'est un service dont tous les propriétaires viticoles amis du progrès doivent conserver le souvenir. Si le savant horticulteur Cels, qui nous a donné, dans les notes du *Théâtre d'agriculture*, une nomenclature synonymique des cépages mentionnés par Olivier de Serres, avait eu sous les yeux une collection de vignes, il n'aurait pas commis les nombreuses erreurs que j'y ai reconnues, et qui m'ont prouvé qu'il n'avait pas fait une étude spéciale de la vigne : par exemple ; il fait un *Muscat* du *Piquardan*, qui n'a rien de commun avec aucun des individus de cette famille ; il a donné pour synonyme à la *Picpouille* le *Pizzutello*, qui en est fort différent par ses grains beaucoup plus minces et plus allongés, par son faible rapport et plusieurs autres différences notables. Il établit comme synonyme le *Mourelot*, le *Languedoc*, le *Coq* ou *Cahors*, le *Balzac ;* or, chacun de ces noms désigne un cépage particulier, et qu'il est impossible de confondre quand on les a sous les yeux.

Bosc, avec une collection plus sûre et mieux ordonnée, plus étudiée surtout, n'eût pas laissé dans le doute si les renseignements qu'il avait reçus sur plusieurs cépages de la Provence, entre autres sur le Manosquen, l'Ugni-Noir et l'Olivette-Noire, étaient suffisamment clairs et sans équivoque, si leur prétendue précocité regardait leur pousse et non la maturité du fruit ; car un botaniste de Marseille, M. Gouffé, dit positivement, en parlant de la dernière, *uva serotina*, tandis que je sais fort bien que le Manosquen, dont la maturité du raisin a lieu en terme moyen, et l'Ugni-Noir, dont la maturité est très-tardive,

sont tous les deux très-pressés d'entrer en végétation. Or, l'on peut en déduire facilement l'inconvénient de ce défaut de précision dans les renseignements. D'autres ampélophiles seront moins tentés, après m'avoir lu, d'introduire ces cépages dans leur vignoble, surtout l'*Ugni-Noir* et l'*Olivette*, car j'ai été satisfait du Monasquen. Enfin, dans un magnifique ouvrage tout récent, l'auteur n'aurait pas affirmé l'identité des Espagnins et des Ouillades, s'il avait consulté une collection bien étudiée, dont le directeur aurait pu lui faire apercevoir les différences les plus facilement saisissables.

Celse, Chaptal, Dussieux et Bosc n'ont point initié leurs lecteurs aux procédés qu'ils avaient suivis pour constater l'identité des cépages auxquels ils ont appliqué leur synonymie ; et, comme il m'est arrivé souvent de la trouver erronée, je n'ai pas eu pour ma part grand sujet de le regretter. Je révèlerai les miens sans la moindre difficulté, d'autant plus que leur connaissance sera la meilleure preuve de l'utilité d'une collection. Je ne prendrai qu'un exemple ; ce sera au sujet d'un cépage très-répandu dans les vignobles du midi de la France, et même dans ceux de la Charente : j'en avais reçu des Pyrénées-Orientales sous le nom de *Mataro ;* du Var, sous celui de *Mourvedé ;* vers le même temps, de la Charente, sous le nom de *Balzac ;* enfin, un peu plus tard, des départements du Gard et de l'Hérault, avec l'étiquette de *Spart.* Or, comme les ceps provenant de ces divers envois se sont tous trouvés identiques, j'ai dû conclure qu'ils désignaient tous le même cépage. Mon vigneron me dit un jour : « Celui que vous appelez Balzac, là-bas à Malaguette, c'est du Mourvedé. — Je le sais bien, lui

dis-je ; mais je lui conserve ce nom pour me rappeler qu'il est venu de la Charente. »

Au sujet de ce vigneron, je demande la permission de faire une courte digression. Dans un rapport sur cet ouvrage on a dit, dans une intention peu bienveillante, et fait imprimer que j'avais reçu bien des secours de quelques personnes. Oui, j'en ai reçu de divers ministres de l'Agriculture, dont l'un m'a donné une mission en Hongrie, un autre la décoration de la Légion d'honneur; tous une souscription de cent exemplaires, et je profite de cette occasion de le proclamer. J'en aï reçu de beaucoup de propriétaires et de quelques consuls français à l'étranger; enfin, j'en ai reçu de bien d'autres par les renseignements que j'ai demandés et qu'on a bien voulu me donner, jusqu'en Crimée, et aussi en Hongrie, où je suis allé les chercher. J'en ai reçu partout de tous les auteurs anciens et modernes que j'ai pu atteindre ; mais mon véritable et habituel auxiliaire a été mon vigneron. Toutefois, moins heureux que Hubert de Genève dans ses curieuses et savantes observations sur les abeilles, ma vue, aussi courte que la sienne, n'a pas été aidée par celle d'un homme aussi habile que celui qu'il avait à sa disposition : mon vigneron, ne sachant ni lire ni écrire, ne parviendra sûrement jamais aux fonctions honorables que ce gagiste du savant observateur a si bien remplies. Cet homme, qui était tout simplement son domestique, devint plus tard juge de paix dans un des cantons de la Suisse; mais, né et élevé en quelque sorte au pied d'une souche de vigne, mon vigneron a passé sa vie dans un milieu dont il a été pénétré ; aussi est-il pourvu d'une telle

intelligence de tout ce qui est relatif à la vigne, que si nous étions divisés d'opinion sur une question viticole, je conseillerais à la partie intéressée de préférer son avis au mien propre.

Si l'on a observé, avec quelque apparence de raison, que la position choisie par l'abbé Rozier (les environs de Béziers) était trop méridionale pour que les conclusions qu'il aurait pu tirer de ce champ d'expériences eussent été justes et applicables aux autres vignobles de la France, la même observation aurait pu se faire pour la limite septentrionale telle que Paris, et même pour la mienne, située dans la région centrale. Celle de l'abbé Rozier était d'un bon exemple, et je ne vois rien de plus curieux et de plus instructif pour les amateurs de la culture de la vigne que la création de plusieurs établissements de cette nature, parmi lesquels je citerai la belle collection du Luxembourg pour le nord, celle de Dijon et de la Dorée près de Tours, pour la région centrale de la France; enfin, celle de Carbonieux près de Bordeaux, pour l'ouest. Ces positions peuvent faciliter singulièrement le travail non-seulement de la synonymie, mais celui aussi qui aurait pour but de coordonner les observations qu'on pourrait faire dans chacune. Si je n'ai pas parlé de la riche collection des frères Audibert et de celle également importante des frères Baumann, c'est que les sujets qui les composent sont destinés à la vente et non à être étudiés.

L'inconvénient de la position de la plupart de ces collections, non-seulement en France, mais aussi à Vienne et près de Bude, c'est d'être dans une terre de potager; cette position est avantageuse sans doute à la multiplica-

tion des plants ; mais elle est un obstacle à l'appréciation de la valeur d'un cépage. Il en résulte que les qualités sont souvent dénaturées, ou du moins offusquées par l'exubérance de la production. La collection de la Dorée n'est point exposée à ce reproche, et les espèces les plus estimées n'y sont pas par paire, mais par dizaine, par cinquantaine, et même au delà ; ce qui donne la possibilité de faire des expériences spéciales avec d'autant plus de succès qu'elles sont toutes plantées au milieu ou à côté des autres vignes du pays. Je crois que ces conditions sont nécessaires pour que les expériences puissent mériter quelque confiance.

La lecture d'un nouvel ouvrage sur cette matière, ouvrage dont j'ai déjà parlé plusieurs fois, me fournit un nouvel argument en faveur de la nécessité d'avoir une collection de vignes quand on veut se livrer sérieusement à cette étude. L'auteur a préféré aller étudier les cépages sur les lieux de leur culture en grand ; c'était une assez bonne idée, si elle avait été accompagnée de visites réitérées à une collection bien sûre et bien tenue. On va voir que le propriétaire qui voudra suivre les indications de l'auteur se fourvoiera souvent. Qu'il veuille introduire dans son canton, à température modérée, des cépages d'une valeur éprouvée dans notre contrée méridionale, tels que le Granache, la Crignane, la Panse musquée, le Terret-Noir, le Spiran, le Furmint, etc., tous cépages dont la maturité des raisins est, au dire de l'auteur, hâtive ou à époque moyenne ; qu'il ose le faire en grand, cet essai : il se préparera bien des regrets, en s'apercevant, plusieurs années après, que tous ses soins ont été donnés en pure perte, et qu'il aurait mieux fait

de profiter de la longue école que j'ai faite moi-même, et dont j'ai consigné les résultats dans cet ouvrage. Ils ont consisté dans la nécessité d'arracher ces plants, ou de les greffer en espèces dont la maturité des raisins pût s'obtenir en Touraine, où le San-Antoni, qu'il fait tardif, mûrit cependant très-bien. Ce n'est que par la possession d'une collection qu'on peut savoir cela, ou par les écrits de ceux qui en ont une bien étudiée.

DIFFICULTÉS DE LA FORMATION D'UNE COLLECTION.

Je ne dois pas dissimuler à ceux qui seraient tentés de créer une collection, que ce n'est pas une entreprise facile à mener à bien, et qu'elle l'était moins encore, beaucoup moins pour ceux qui les ont précédés, et qui leur offriront maintenant des ressources abondantes et sûres. Je vais donner une idée des difficultés qu'on éprouve à se pourvoir de plants véritables, je veux dire qui soient bien les mêmes que ceux désignés par les noms du pays où ils sont cultivés. J'avais fait venir des Pyrénées-Orientales une cinquantaine de crossettes de Maccabeo; mais, probablement peu soignées avant leur départ, elles m'arrivèrent desséchées : cinq ou six seulement réussirent. J'en fis demander l'année suivante dans la plus riche pépinière des départements du Midi, désirant en avoir un nombre suffisant pour essayer plus tard le produit de sa récolte. Après quatre ans d'attente, les ceps provenant du dernier envoi me donnèrent des raisins noirs, que je reconnus pour être du Mataro; ceux du

Maccabeo sont d'un blanc jaune. Sur quarante crossettes de Brachet (prononcez braquet) du comté de Nice, à peine s'en est-il trouvé dix à douze de véritables; et quel propriétaire moins ardent et moins persévérant investigateur que je le suis, aurait pu faire cette distinction avec autant de certitude? Encore un exemple plus frappant : d'une centaine de crossettes qui m'étaient venues sous le nom de Sciacarello, j'ai découvert, après quatre ans, qu'il n'y avait que trois ceps auxquels fût applicable ce nom; tout le reste était du Brustanio blanc, et il m'a fallu encore deux ans pour obtenir cet éclaircissement de M. le préfet de la Corse, grâce à une troisième lettre recommandée par le ministre de l'Intérieur. Une autre fois une expression inconsidérée, et peut-être même inconvenante, qui m'était échappée dans mon empressement trop vif de recevoir des plants annoncés depuis trois mois, me fit perdre les bienveillantes dispositions de notre ambassadeur à Turin, et le ballot que son prédécesseur, M. de Barante, avait eu la bonté de faire composer pour moi, servit à chauffer la cuisine de M. de R***, son successeur, plus sensible à une expression inconsidérée qu'à la satisfaction de concourir à une entreprise honorable. Peut-être me dira-t-on : Pourquoi vous échappe-t-il une expression inconvenante? Je répondrai : Que celui qui aura autant obtenu que moi au moyen de sa plume, dans une position aussi modeste et aussi retirée, me jette la pierre. Et encore, dois-je vous prévenir que vous aurez besoin de quelque sagacité pour apprécier à leur juste valeur les renseignements que vous obtiendrez. Vous n'aurez pas toujours l'avantage de trouver des correspondants d'un esprit éclairé, d'un

jugement sûr, tels que mon correspondant de Nîmes, celui de... etc.; et quelquefois vous aurez affaire à des esprits systématiques, d'une originalité qui consiste à ne pas penser comme tout le monde, à faire litière des opinions reçues pour en créer de nouvelles. Je ne veux pas poursuivre, pour éviter de désigner qui que ce soit; mais vous en trouverez comme cela. Il en est aussi qui ont des idées vagues et confuses, parce qu'ils ne se sont occupés que rarement de ce que vous leur demandez, en sorte qu'à tous leurs renseignements vous ferez bien d'ajouter le point interrogatif des botanistes, qui exprime le doute.

Je m'arrête là; j'aurais trop à faire de signaler les négligences, les inepties ou la mauvaise foi des vignerons employés par les personnes généralement très-obligeantes auxquelles je me suis adressé; je n'en donnerai qu'un exemple : d'un semis de pepins de raisin de Schiras, je n'ai reçu que ce qu'il y avait de plus méprisable à deux fois différentes; et cependant, lors de l'exposition de raisins au Congrès viticole tenu à Angers, il en fut présenté une belle grappe provenue d'un cep du même semis, dont j'aurais été charmé d'enrichir ma collection. Il m'est difficile de croire que cette erreur soit un abus de confiance de la part de l'auteur du semis, ayant toujours été aussi empressé que consciencieux à répondre à ses fréquentes demandes. Je ne dois pas laisser ignorer cependant combien il m'a fallu de soins et de peines pour redresser les erreurs commises, et obtenir des renseignements propres à éclairer ma marche dans l'étude à laquelle je me livrais. Aussi n'ai-je pas été étonné que l'abbé Rozier y ait renoncé promptement, et que Bosc lui-même,

qui était favorisé des secours du gouvernement, ait vu ralentir son ardeur, comme il en convient lui-même, à l'apparition d'une foule de difficultés qu'il n'avait pas prévues. « Quand on songe, dit Chaptal, aux difficultés à « vaincre pour réunir tant d'individus dont chacun porte « un nom différent dans chaque canton; aux soins à « prodiguer sans cesse, tant pour leur culture que pour « leur vraie désignation; au zèle, au talent d'observation « et à l'activité qu'exige une telle surveillance, on est « tenté de ne regarder un tel projet que comme un beau « rêve. » J'espère donc qu'au moins on me saura gré de la tentative, si le succès n'est pas au bout, et même qu'au delà d'un siècle, cet ouvrage sera encore bon à consulter. Quel est celui de mes successeurs qui se sera livré pendant cinquante ans à cette étude, ainsi que je l'ai fait? Il faudra d'abord qu'il vive quatre-vingts ans, que j'ai eus révolus il y a six mois.

DERNIÈRES CONSIDÉRATIONS SUR L'IMPORTANCE D'UNE COLLECTION.

Sans doute je crois avoir tracé les caractères les plus saillants des cépages que j'ai décrits, ceux qui m'ont paru suffisants pour les faire reconnaître, et je ne doute pas que tout homme d'une sagacité commune et habitué à voir de la vigne n'y parvienne facilement, du moins sur les lieux mêmes où j'ai fait mes observations. Toutefois je conviens avec M. de Ramatuelle, auteur d'un mémoire sur les vignes de Saint-Tropez, que les caractères qui différencient chaque cépage ne sont souvent pas assez

tranchés pour qu'à leur simple description on reconnaisse l'espèce de vigne à laquelle ils appartiennent. Je n'en regarde pas moins, ainsi que lui, un ouvrage d'ampélographie comme une chose utile, surtout quand l'auteur a mis tous ses soins à bien faire connaître les habitudes et les aptitudes d'un cépage, ses bonnes qualités et ses défauts; mais j'attacherai encore plus d'importance, dans l'intérêt des progrès de l'industrie viticole, à une collection de vignes tenue par un homme consciencieux et d'une habileté acquise par une longue étude, surtout quand cette collection sera de la nature de celle que j'ai quelque raison de croire la plus précieuse qui soit au monde, par cela même qu'il n'y en a pas qui ait été mieux étudiée. En conséquence, déjà parvenu à un âge où l'idée de la brièveté de la vie doit se présenter quelquefois à mon esprit, j'aurais vivement désiré laisser un jeune remplaçant, capable de suivre mes observations, d'en faire de nouvelles, et d'en communiquer les résultats au public : mais je suis privé de cette consolation (1). Cette perspective est d'autant plus fâcheuse et décourageante que j'ai la conviction que, dans aucun établissement de ce genre,

(1) Le ministre de l'Agriculture n'a pas accueilli ma proposition par des raisons d'embarras de comptabilité. Le Conseil général d'Indre-et-Loire, qui aurait dû regarder comme honorable et avantageux au département de posséder un musée viticole tout créé, a refusé, sur le rapport de M. P..., mandataire d'un canton qui est la Laponie de la Touraine, la modeste allocation annuelle de cent francs, durant quinze années, à un jeune vigneron de mon choix, que j'aurais dressé aux observations, auquel j'aurais indiqué les moyens les plus simples d'en rendre compte, qui aurait été chargé en outre d'entretenir cette collection et d'en fournir gratuitement les plants à tous ceux qui en auraient adressé la demande d'une manière convenable.

Dans le même temps, non-seulement le Conseil général de l'Hérault accordait des fonds pour la création d'une collection pareille à celle dont j'offrais l'usage; mais encore il sollicitait du ministre de l'Agriculture l'allocation d'une somme de deux mille francs pour concourir au même but.

on n'a autant approché que je l'ai fait de l'application des idées si justes de trois hommes également remarquables par leurs lumières et leur bon jugement, l'abbé Rozier, M. Delavaux de Bordeaux, et M. Lenoir de Paris, celui-ci auteur encore vivant du meilleur ouvrage sur la vigne et la vinification que nous devions à un chimiste. Le cours de mes expériences est donc menacé d'une interruption ou prochaine ou du moins peu éloignée; mais je crois n'en laisser d'importantes à faire que sur les cépages étrangers, dont les plus intéressants pour nous sont certainement ceux de la Perse, de l'Arménie, de la Syrie et des rives de l'Euphrate, le pays des anciens Nabatéens : or, avant que ces observations soient possibles, il se passera bien du temps. Plus jeune, j'aurais demandé à M. le ministre une mission spéciale pour ces pays lointains, et si je l'avais obtenue, j'aurais pris à tâche de retrouver dans l'Attique ce raisin *Nicostrate* tellement supérieur, qu'un auteur ancien, Lyncée, dans son épître à Diagoras, disait : que le seul raisin digne de lui être comparé était l'*Hipponion* de Rhodes, tant pour l'excellence de son goût que pour la durée de sa conservation. J'aurais aussi recherché les cépages qui produisaient ce délicieux vin de *Chalybon* (1) dont s'enivrait le Roi des rois, sans espoir, du reste, de réussir dans cette dernière tentative, ce pays étant depuis des siècles sous la domination d'un peuple dont la religion toute sensuelle pousse cependant la contradiction à ce

(1) Chalybon était jadis le nom d'une ville qui a reçu, depuis l'invasion des Turcs, celui de Halep; toutefois, selon Posidonius le stoïcien, le maître et l'ami de Cicéron, le vignoble de Chalybon était situé sur le territoire de Damas.

point de permettre la sombre et ignoble ivresse de l'opium, les extases extravagantes du hachish, et d'interdire l'usage d'une liqueur qui fait les délices des nations les plus civilisées. Mais... j'ai vécu, j'ai parcouru la carrière que la Providence m'avait ouverte en me faisant naître à la campagne, d'un père habitant et possesseur d'un bien rural. Que mon front habituellement tourné vers la terre, se relève donc en ce moment avec sérénité. Loin d'être attristé par la perspective rapprochée du terme de cette vie calme à laquelle le lieu de ma naissance et mes goûts m'avaient destiné, je veux, à l'imitation de l'aimable vieillard de Teos, me couronner de pampres pour me préparer au sacrifice (1).

(1) Sapho nous apprend en beaux vers (voyez les *Analectes* de Brunck) d'où vient l'usage antique de se couronner, comme on peut le voir dans le passage suivant de ses poésies :

« Toi qui viens de nous jeter dans l'enchantement par les doux « accords de ta voix, pose une couronne de fleurs sur ta tête, entoure « tes bras de guirlandes d'anet; car plus on est paré de fleurs quand « on offre un sacrifice aux dieux, plus on est sûr qu'il sera agréé « par eux. »

EXPOSITION

DU

PLAN SUIVI POUR LA DIVISION DE MON TRAVAIL

La monographie de ces raisins, qui donnent aux vins les plus renommés leurs qualités, serait d'un grand intérêt; dire leurs analogies avec les raisins cultivés ailleurs, si on peut les ranger dans la même famille, quelles altérations ils éprouvent après leur migration, quelles sont les différences qui pourraient s'apprécier au goût ou à la vue, enfin et plus particulièrement les notions acquises sur les sortes de vignes les plus estimées dans le pays qu'on habite, serait un travail utile dont le programme devrait fixer l'attention de quelqu'une de ces Sociétés d'agriculture qui cherchent à donner une généreuse impulsion aux progrès de l'industrie agricole.

COUÉ, *président de comice agricole de Moissac.*

J'avais eu d'abord l'intention de diviser mon travail par zones latitudinales; mais j'ai trouvé dans l'exécution des difficultés qui m'ont fait préférer la division par régions. J'ai pris la France pour centre de ce monde particulier, considéré sous le point de vue viticole: ainsi, dans sa partie occidentale, composée du littoral de l'Océan sur une largeur de cinquante à soixante lieues, j'ai compris toute l'Amérique; à sa partie orientale, commençant par les vignobles du Rhin et de ses nom-

breux affluents, j'ai réuni ceux qui avoisinent les affluents du Danube, et ce beau fleuve lui-même jusqu'à la mer Noire; j'ai fait de même pour la région méridionale en n'y comprenant que nos départements des Pyrénées et du littoral de la Méditerranée, mais en y ajoutant l'Espagne, l'Italie, la Grèce et même la Perse, dont, à l'exception de trois ou quatre, je n'ai pu que dénommer les principaux cépages. Dès lors la région centrale a été toute française, et même l'occidentale, les cépages américains n'ayant encore rien produit qui méritât de faire la matière d'un appendice à ce chapitre, du moins d'un grand intérêt. — La renommée de notre Champagne m'avait d'abord entraîné à établir aussi une région septentrionale; mais ses plants de vigne étant les mêmes que ceux de la Bourgogne, j'y ai renoncé d'autant plus facilement que j'ai compris dans la région orientale tous les vignobles les plus septentrionaux, qui sont ceux de l'Allemagne. J'ai soumis cette division de mon travail au jugement des Congrès viticoles d'Angers et de Bordeaux, et elle m'a paru avoir leur approbation. Ainsi donc ce travail se composera de quatre parties, dont chacune comprendra les cépages les plus méritants de chaque région. La première désignera la *Région Occidentale;* la deuxième, la *Région Centrale;* la troisième, la *Région Orientale;* et la quatrième, la *Région Méridionale.*

Je commencerai chacune de ces quatre sections par les vignobles les plus renommés, et pour ces vignobles je débuterai par le plant le plus estimé, ou, comme ce plant a presque toujours des variétés, par la famille ou tribu à laquelle il aura donné son nom. A ce sujet il me paraît opportun d'expliquer ces mots *famille* ou *tribu;*

car le savant auteur du rapport fait à la Société centrale d'agriculture sur une première édition de cet ouvrage, M. Chevreul, ne m'a pas paru avoir adopté ces mots, et il leur a substitué le mot *groupe*, qui n'exprime pas aussi complétement ma pensée. J'entends par famille ou tribu la réunion de plusieurs variétés d'une même espèce de vigne, qui ont toutes un caractère commun ou plusieurs. Par exemple, la tribu des Muscats et celle des Sauvignons ou Sûrins présentent chacune un caractère bien prononcé et bien facile à saisir, donné par la saveur propre à leur fruit ; les Pinots de Bourgogne par l'ensemble de toutes leurs parties, les Corinthes par la forme de leurs grappes et la petitesse de leurs grains, etc. Cette communauté de caractères pris particulièrement dans la partie essentielle du cep, dans la fructification, procède, à mon avis, de leur origine, de ce que toutes ces variétés sont dues à des semences de la même espèce ; ce qui a constitué une sorte de parenté, et ce qui justifie par conséquent le mot de *famille*, légitimé du reste par les botanistes, qui s'en servent dans la même acception.

Je dois prévenir une objection que l'on pourrait tirer de l'assertion fort hasardée d'un horticulteur justement estimé toutefois : Il a mis dans le commerce un petit Muscat hâtif qu'il a dit provenu d'un pepin de Frankenthal, dont la fleur avait été hybridée, dit-il, par un Muscat. Je conteste cette assertion de toutes mes forces, parce qu'elle est contraire aux lois reconnues de la végétation ou, comme disent les savants, de la physiologie végétale ; je la crois donc complétement erronée ; car ce faible Muscat n'a aucun caractère commun avec le grossier Frankenthal. Dieu me garde toutefois de soupçonner la

loyauté de M. V*** ; mais une erreur est si facile à commettre dans la récolte des pepins, leur étiquetage, leur ensemencement, les transplantations réitérées des sujets qui en sont provenus, qu'il me pardonnera sans doute mon incrédulité.

AMPÉLOGRAPHIE

OU

TRAITÉ DES CÉPAGES

PREMIÈRE PARTIE

RÉGION OCCIDENTALE

Bornée au NORD par les coteaux de la Loire-Inférieure; au LEVANT par une ligne qui, passant entre Langeais et Bourgueil, suivrait le cours de la Vienne et se prolongerait dans la même direction jusqu'au confluent du Tarn et de la Garonne; — au MIDI par les limites *Nord* des départements des Landes et du Gers.

CONSIDÉRATIONS SUR LES VINS DE LA RÉGION OCCIDENTALE.

Les vins de Bordeaux sont l'honneur des vignobles de cette région; aussi le plant le plus estimé de la Gironde, le Carmenet ou Carbenet, est-il répandu dans ses vignobles les plus distingués, autant que les Pinots le sont dans la région centrale. Il paraîtra même singulier que ce cépage, sous le nom de Breton, soit à peu près exclusivement cultivé dans le troisième arrondissement

d'Indre-et-Loire, ce qui m'a décidé à le séparer des deux autres compris dans la région centrale, pour le réunir à la région occidentale.

Tous les vins provenus des vignobles où ce cépage est en majorité, ont entre eux des rapports généraux qui indiquent leur origine commune, et entre autres une légère âpreté qui est un de leurs caractères le plus prononcé; de plus l'absence de spiritueux, absence qui rend ces vins les plus salutaires de France, et enfin l'accompagnement d'un bouquet propre très-agréable, et qui suffit souvent pour les faire reconnaître avec facilité.

Ces mêmes caractères se sont transportés avec le plant dans le nord de cette région : les vins du canton de Bourgueil, dont le plus distingué est celui de la plaine de Saint-Nicolas, sont fort recherchés dans les départements voisins, et ceux particulièrement de Champigny, dans le Saumurois, sont du petit nombre des vins qui ne jouissent pas de la réputation qu'ils méritent. C'est du reste un avantage pour les riches châtelains des environs qui savent fort bien les apprécier et ne les paient qu'un prix très-modéré. Dans cette commune de Champigny, qu'il faut bien distinguer du Champigny de l'arrondissement de Chinon, le *Breton* prend le nom de *Véronais*. L'auteur Julien, qui est une grande autorité en cette matière, reconnaît que le vin de Champigny est d'une couleur foncée, de bon goût et très-généreux; il doit cette couleur foncée à une petite portion de vendange de Côt.

Quant aux vins blancs, ceux de Sauternes, Bommes, Barsac et Preignac, dans la Gironde, ont une réputation bien établie; ceux de la Loire n'en ont guère moins, non à Paris cependant, mais en Flandre, en Hollande et dans

les pays du Nord; toutefois les plants ou cépages qui les produisent sont fort différents. Cette région renferme aussi les départements auxquels sont dues les meilleures eaux-de-vie du monde, connues sous le nom de Cognac; il s'en fait également d'excellente dans un canton du même arrondissement du département d'Indre-et-Loire, que j'ai détaché de la région centrale, et le cépage qui en est le principe est le même que vers la Charente, la Folle-Blanche ou Enrageat.

Cependant on fait aussi, dans quelques vignobles du littoral océanique, au nord du département de la Gironde, du vin de bonne qualité, à laquelle concourent le plus puissamment pour le vin rouge les deux Chauchés et le Quercy, qui est le Côt de la Touraine, et pour le blanc la Folle et le Colombar.

CHAPITRE I.

—

VIGNOBLES DE LA GIRONDE.

CÉPAGES A VIN ROUGE.

CARMENET ou CARBENET, et en quelques localités PETITE VUIDURE. M. de Secondat l'écrit ainsi : PETITE VIGNE DURE, dans les Graves (Gironde).

CABERNET GRIS (*Ampélographie Française*).

BRETON (Indre-et-Loire, Vienne).

VÉRONNAIS (arrondissement de Saumur).

VÉRON (Nièvre et Deux-Sèvres).

Peut-être n'aurais-je pas dû admettre cette nouvelle, mais fausse désignation de *Cabernet gris*, qui induit le lecteur en erreur. Quand j'eus lu l'article sur le prétendu Cabernet gris, dans le grand ouvrage publié sous les auspices du ministre de l'Agriculture, je m'empressai d'écrire à un Bordelais fort éclairé et possesseur d'une collection de vignes; voici ce qu'il m'a répondu : « Il n'y a pas d'autre Cabernet gris que le petit Carmenet à grains d'un noir bleuâtre que vous possédez depuis longtemps; l'adjectif gris ne se rapporte qu'au bois et non au fruit. » Or, ce bois, l'auteur le fait couleur d'acajou.

Les deux derniers noms lui viennent de ce qu'il est très-cultivé dans une commune près de Chinon, du nom de *Véron*. Celui de Breton, qu'il porte dans tout l'arrondissement de Chinon, ne lui vient pas de ce qu'il est d'origine bretonne, car il ne mûrirait pas en Bretagne; voici à ce sujet le récit que m'a fait un amateur qui demeure dans la commune du Véron. Lorsque la terre de Richelieu fut érigée en duché-pairie, le cardinal, qui se trouvait alors en Guienne, envoya plusieurs milliers de plants de la vigne la plus estimée dans le Bordelais, à son intendant, qui était un ecclésiastique nommé *l'abbé Breton*. Ce fut lui qui fit planter ces vignes, et qui plus tard en répandit les plants. Le vieillard duquel M. de Vendel, mon correspondant, avait appris cette origine, ajoutait cette particularité : qu'il se souvenait très-bien que dans son adolescence, lorsqu'il y avait quelque acte passé devant un notaire du pays, celui-ci avait soin de men-

tionner que le clos de vigne était planté en tout ou en partie de *plants de l'abbé Breton*. Par la suite on a fini par dire simplement du plant Breton. Malgré la déférence à laquelle un simple cultivateur est tenu à l'égard d'un inspecteur général de l'agriculture, il m'est bien difficile d'admettre que notre Breton soit une variété de son prétendu Cabernet gris, et même il m'est impossible, par respect pour la propriété du langage, d'accepter le mot *variante*, dont il se sert souvent et notamment dans cet article, pour le mot usuel variété. Ce plant extrêmement répandu dans l'ouest de la France, est celui qui donne au vin de Bordeaux son caractère propre, ainsi qu'aux vins rouges des arrondissements de Chinon et de Saumur, connus sous les noms de vins de Bourgueil et de vins de Champigny. Il est assez facile à reconnaître à ses feuilles minces et sans ampleur, découpées en cinq lobes, un peu cotonneuses sur leur envers, et surtout à ses grappes peu fournies de grains à peine moyens, ronds, peu serrés, noirs et d'un goût particulier, à leur pédoncule et à leurs pédicelles d'un violet enviné; enfin, après la chute des feuilles, à l'écorce de ses longs sarments d'un rouge clair tournant au fauve. Le vin qu'il produit en terrain convenable est fin, plein de bouquet et d'une longue conservation. Toutefois ces bonnes qualités se modifient singulièrement suivant la nature du sol. Voici ce que m'écrivait à ce sujet le propriétaire que je viens de citer : « Le Breton est un véritable protée selon le sol qui le nourrit; par exemple, dans la petite circonscription de Champigny-le-Sec, où le vignoble est sur la pierre calcaire, le vin est hors ligne (300 fr. la pièce au moment où l'on offre du bordeaux à 52 fr. dans les dépôts de Sau-

mur et d'Angers. Dans les sables graveleux superposés à un fond d'argile il donne un vin riche en couleur et de bonne garde ; dans les sables maigres sur les bords de la Loire et de la Vienne, son vin est léger, mais froid et d'une durée très-bornée. Viennent en dernier lieu les terres blanchies par le tuf sous-jacent et qui sont très-nombreuses dans cet arrondissement, le vin qu'y donne le Breton ne vaut rien, le raisin y mûrit mal, et le vin qui en provient est froid, plat et sans couleur. »

Voyons maintenaint ce que dit un Bordelais de ce même plant ; c'est l'auteur d'un bon mémoire sur la vigne et la vinification au département de la Gironde, M. Dupuits de Maconnez, qui nous fournira cet article : « Le plant qui, dans la Gironde, a la réputation de produire le vin le plus distingué, le Carmenet du Médoc ou Vuidure des Graves, remplit toutes les conditions, à l'exception d'une seule, qui doivent le faire préférer partout où son fruit peut atteindre une maturité complète. Il est un de ceux qui produit le plus parmi les plants fins ; il *forme* toujours bien, c'est-à-dire dans le langage de nos vignerons il *épie* toujours bien, coule rarement et ne pourrit presque jamais. »

C'est cette bonne tenue contre l'humidité de l'atmosphère qui le rend si précieux pour les sols bas à la proximité des eaux, tels que la plaine du Médoc, celle de Saint-Nicolas de Bourgueil, etc. On peut reprocher au vin qu'il produit, de manquer un peu de corps et de vinosité ; c'est pour réparer ce défaut que les Bordelais mêlent souvent à leurs vins, ceux du Lot et même de l'Hermitage. L'arrondissement de Chinon ne cultive guère d'autres cépages à raisin noirs, et même dans le

canton de Bourgueil on en fait tant de cas que, lorsqu'il ne réussit pas dans certains sols, on y plante un cépage de forte nature du nom de *Mouchard*, que l'on greffe quelques années après en Breton. Dans l'arrondissement de Tours on ne le cultive pas, parce qu'il est un peu tardif à la maturité, et même il ne l'atteint pas toujours. Le Breton se plaît en treille basse; c'est du moins de cette manière qu'il est dirigé dans le Médoc, où la culture de la vigne m'a paru parfaite.

On pourrait demander pourquoi cet excellent plant ne s'est pas répandu dans nos départements du Midi, tandis qu'il a pénétré assez avant dans le Nord et avec succès; je répondrai qu'en beaucoup de pays l'on préfère à la qualité une abondance excessive, et que le Carbenet ou Breton est un cépage sage, qui donne suffisamment et régulièrement, mais non pas à la manière du Gros-Gamai, du Liverdun, de la Picpouille, de l'Aramon. Je citerai, à l'appui de mon explication, ce passage imprimé d'un article dont l'auteur est un des plus grands propriétaires de vignes de l'Hérault : « Le Carbenet me paraît trop peu productif pour que la culture de ce cépage puisse se propager dans le Midi. » On pense bien que par cette même raison les Pinots de Bourgogne y sont encore moins bien accueillis. Les Bourguignons et les Bordelais n'ont donc point à redouter la rivalité de cette vaste contrée dont le climat favoriserait si bien la production des bons vins.

Quant à l'opinion que je me suis faite de ce plant par ma propre expérience, je dirai que l'un des meilleurs vins d'ordinaire que j'aie produit à la Dorée est du vin de 1846, recueilli sur un coteau complanté d'une quarantaine d'espèces de vignes, mais où le Breton est en

majorité. En effet, sa vendange entrait pour moitié au moins dans la petite cuve qui contenait la récolte de ce coteau, le Mourvède pour un tiers, et il n'y avait guère qu'un sixième de toutes les autres espèces. Ce vin n'a cuvé que quatre ou cinq jours et avec la grappe, comme je fais toujours pour mon vin de garde. Il est riche de couleur, bien corsé et d'un goût franc ; c'est un vin généreux, c'est-à-dire jouissant de la plénitude des qualités qui donnent l'assurance, dans son état de jeunesse, de sa distinction dans quelques années.

CARBONET. — CARMENELLE. — CARMENÈRE. — GRAND CARMENET. — GRANDE VUIDURE.

Ses traits les plus différentiels, s'il m'est permis de m'exprimer ainsi, avec le précédent, sont la forme de la grappe et la disposition des grains : la grappe est grande, ailée, conique ; et ses grains de médiocre grosseur sont très-espacés, croquants, ils ont une peau épaisse et dure, et communiquent une belle couleur et une qualité parfaite au vin qui en provient ; mais ce cépage vigoureux est peu fertile ; en conséquence, il faut le charger à la taille. Le bois est plus gros et plus jaune que celui du Carbenet.

VERDOT, le GROS et le PETIT.

L'un et l'autre ont des raisins à grappe courte, de couleur vermeille, de goût délicat. Le petit est préférable pour la qualité ; mais il a un grand défaut dans certains sols, tels que les sols maigres et en pente : le défaut de fertilité. Ces deux variétés diffèrent seulement entre elles par la grosseur des grappes et des grains. Elles produisent l'une et l'autre, mais particulièrement la petite, un vin ferme, d'une belle couleur, d'un bouquet agréable et d'une bonne conservation.

D'après ce que je viens de dire du Petit Verdot, on peut induire qu'il se plaît davantage dans les plaines et dans les palus surtout. L'auteur champenois Bidet avait reçu sur ce cépage, il y a près de cent ans, des renseignements tout à fait conformes à ceux que je viens de lire dans un article de la *Statistique des vignobles de la Gironde.* La forme de la grappe du Petit Verdot est plutôt cylindrique que conique : les grains sont clair-semés, à peine de moyenne grosseur, noirs, la pellicule dure, les pepins gros, le pédoncule de la grappe très-long. Le raisin est tardif à la maturité, mais il pourrit difficilement. Le bois est tendre et a beaucoup de moelle.

MERLOT et aussi VITRAILLE.

Il est un des plants les plus estimés, autant pour l'abondance de sa production que pour la qualité de son produit. La maturité de son raisin doit être surveillée, attendu qu'il ne se soutient pas longtemps contre l'humidité ; par conséquent il sera bon de l'épamprer. La grappe est ailée, et les grains ronds d'un beau noir ; le bois est gros et plein de vigueur ; les feuilles sont amples, rugueuses, profondément découpées, d'un vert foncé en dessus et un peu cotonneuses en dessous. Ses raisins mûrissent plus tôt que ceux des précédents.

MALBECK et aussi LUCKENS (Gironde).

COT DE BORDEAUX (Indre-et-Loire).

Ses deux premiers noms lui viennent de deux propriétaires qui en ont le plus propagé la culture ; et le dernier de ce qu'il est de la famille des Côts, qui fait le fond de nos vignes dans le premier arrondissement d'Indre-et-Loire, et que ce plant a été tiré du Bordelais. Il est moins sujet à la coulure que notre vieux Côt ; mais aussi

son vin est un peu inférieur en qualité. Ses grappes sont plus longues; le pédoncule, et surtout les pédicelles, sont d'un violet foncé, vineux. Il mûrit quelques jours plus tard que le nôtre, mais plus tôt que le raisin du Carbenet, qui est très-tardif dans l'arrondissement de Tours. Ce plant produit assez abondamment un vin coloré, d'assez bon goût, moins ferme que celui de notre Côt, moins délicat que celui du Carbenet, dont il n'a jamais le bouquet. Depuis une vingtaine d'années il s'est beaucoup propagé aux environs de Tours.

Quoique M. de Secondat ait aussi appliqué les noms de Malbeck et de Luckens à notre ancien Côt ou Auxerrois du département du Lot, il en a tant d'autres, que j'ai cru plus convenable de ne désigner par ces noms que celui que je viens de décrire; de cette manière, il n'y a plus de confusion.

TARNEY-COULANT.

Ce cépage est peu vigoureux; mais si sa récolte n'est pas abondante, elle est de bonne qualité. La grappe, dont le pédoncule ou queue est très-faible, est composée de grains très-serrés, assez gros, dont la peau est mince et très-noire, et dont le suc est très-doux. Ce raisin, mûrissant des premiers, pourrit quelquefois dès les premières pluies, surtout dans un sol humide; aussi ne faut-il pas oublier de l'épamprer. Le bois est faible et jette quantité de vrilles; il est noué long surtout vers l'extrémité, et il s'allonge beaucoup. Les feuilles, un peu cotonneuses en dessous, sont découpées en trois ou cinq lobes, et recourbées sur leurs bords vers la face inférieure. Il y a beaucoup de Tarney au château d'Issan, et le vin y est d'une si belle couleur, qu'on l'appelle le *Rubis*

fondu d'Issan. Là, on le cueille séparément, et avant les autres raisins.

CAUNY.

Ce cépage serait un compagnon bien assorti au précédent, si à l'opposition de celui-ci il n'était pas très-vigoureux et peu fertile, car il donne comme lui des raisins très-doux, et qui mûrissent bien plus tôt que ceux du Carmenet. Le bois est rouge, et les nœuds sont fort éloignés; les feuilles ont beaucoup de taches rouges à leur surface, et le dessous est un peu cotonneux; les grains sont serrés, un peu oblongs et d'un franc noir. L'époque de sa maturité est celle de notre Côt.

« Nous ne savons pas, dit M. Dupuits, auteur de l'article suivant, et propriétaire dans la Gironde, quel nom porte dans le Médoc le cépage nommé ici

ROUMIEU (M. Bouchereau, possesseur d'une magnifique collection de vignes, croit qu'il est identique au

HOURCA); mais nous sommes certains, continue M. Dupuits, qu'il se trouve souvent associé aux plants reconnus les plus propres à produire les vins célèbres de cette contrée. Les qualités que nous avons remarquées en ce plant sont si nombreuses, que nous ne pouvons nous expliquer pourquoi nous ne connaissons aucune vigne qui en soit plantée exclusivement. Il forme bien (nous dirions dans mon canton il *épie* bien), et ne coule presque jamais. Les grappes sont belles, les grains serrés, bien nourris, et pourtant peu sensibles au maléfice des temps humides. Son raisin mûrit à peu près comme le Carbenet, c'est-à-dire un peu tard; sa liqueur est bien colorée, de longue garde et de bonne qualité, moins bonne cependant que celle du Carbenet. Il joint à tous

ces avantages celui de pouvoir se passer d'échalas, son bois court et ferme se soutenant bien. Il exige une taille ronde, c'est-à-dire sans verge. »

GROSSE-MÉRILLE (Gironde).

BORDELAIS (Tarn-et-Garonne).

Malgré le nom de *Bordelais*, qu'il reçoit en remontant la Garonne, ce n'est cependant pas le cépage le plus recommandable par la qualité du vin qu'on en tire : mais il est très-productif. Ses belles grappes sont bien fournies de grains ronds, noirs et serrés. Le dessus de la feuille est très-rugueux, et même quelques parties sont boursoufflées; elles sont le plus souvent entières, ou du moins les lobes sont peu découpés.

J'aurais dû placer avant ces derniers le *Gourdoux* ou *Noir de Preissac*, ou encore *Pied-de-Perdrix* ou *Côt rouge*; car il est assez répandu dans les vignes de la Gironde, et plus estimé que la *grosse Mérille;* mais il en sera parlé assez longuement dans l'article des *Côts* de Touraine ou *Auxerrois* du Lot. J'ai pensé qu'il suffisait de faire un article sur le *Malbeck*, qui est aussi un membre de cette famille, parce que cette variété de *Côt* est plus commune dans les vignes de la Gironde que partout ailleurs. Quant aux cépages méprisables de cette contrée, je ne ferai que les nommer : la *petite Parde* ou *Gascon* de l'Orléanais, la *Pélaouille* ou *Pédouille*, le *gros Cruchinet*, les *Enrageats*.

CÉPAGES A RAISINS BLANCS
LES PLUS ESTIMÉS DANS LES VIGNOBLES DE SAUTERNES, BARSAC ET AUTRES CIRCONVOISINS.

BLANC SÉMILLON (Gironde).
COLOMBAR (Idem).
CHEVRIER (Dordogne).

Ce cépage robuste est généralement placé au premier rang et planté en plus grande proportion que les autres.

Il a des sarments très-gros, d'un rouge foncé un peu brun : les yeux ou boutons sont assez rapprochés ; les feuilles très-découpées sont d'un vert pâle. La grappe grosse, ailée, est bien garnie de grains assez gros, ronds, peu serrés, d'un jaune pâle ; le goût en est agréable, et le raisin a un léger parfum : sa maturité arrive à une époque moyenne ; mais il m'a semblé un peu facile à pourrir. Le cep est au printemps des plus tardifs à débourrer, c'est-à-dire à entrer en végétation. C'est à ce cépage, fort abondant dans les vignes de Barsac, que l'auteur d'un mémoire attribue la qualité d'avoir beaucoup de corps qui distingue les vins de cette commune, rivale de Sauternes. Il a deux variétés qui lui sont inférieures : le *Croquant*, dont la grappe est grande et plus fournie de gros grains d'une belle couleur marbrée ; l'autre est le *Sémillon à bois noir*, qu'on cherche à détruire, parce qu'il est moins productif et que son fruit pourrit plus promptement.

SAUVIGNON (Gironde, Garonne et Charente).
SURIN, — FIÉ (cours de la Loire et de la Vienne).

BLANC FUMÉ (département de la Nièvre).
SERVONIEN, — SAVAGNIN (ancienne Bourgogne).
SERVOYEN (Yonne).

Toutefois, il est fort différent du Savagnin du Jura. J'en connais quatre variétés : le vert, le jaune, le rose et le rouge-violet (1) ; mais peut-être y en a-t-il quelques autres. Le Sauvignon vert a la grappe de moyenne grosseur et trop garnie, c'est-à-dire que les grains sont serrés. C'est la variété la plus fertile ; c'est aussi la moins agréable au goût, et celle qui donne le moins bon vin. Toutes ont les grains oblongs ; et la jaune, qui est assez répandue dans nos vignes, est bien connue des vendangeuses, qui en sont très-friandes : aussi vaudrait-il mieux en avoir un petit canton à part, et veiller soigneusement à la récolte. Les deux variétés colorées sont rares, parce qu'elles produisent très-peu. Tous les raisins de cette tribu ont un goût très-prononcé qui leur est propre, et qui suffirait bien pour les faire reconnaître, si l'aspect de leur feuillage pouvait laisser quelque doute. Ce goût agréable rappelle celui de la figue, mais il n'a rien de commun avec celui des muscats, quoiqu'un ampélographe français l'ait qualifié de musqué.

Le deux premières qualités, la jaune et la verte, sont particulièrement les seules dont nous nous occupons, comme les plus répandues dans les vignobles du couchant et du centre de la France. Elles composent une partie notable des meilleurs vignobles de la Gironde, Sauternes,

(1) J'ai suivi l'ordre de la quantité de leur production ; si c'était celui de leur qualité, il faudrait retourner cet ordre : ainsi les trente hectolitres que pourrait fournir à l'hectare le Sauvignon rose seraient d'un plus haut prix pour un amateur délicat que les quarante-cinq du jaune, ou les soixante du vert.

Barsac, etc., renommés pour leurs vins blancs. Elles faisaient aussi, autrefois du moins, le fond du clos de Prépateur, dans le Vendômois, dont le vin était quelquefois servi sur la table de Henri IV. Le raisin de tous ces Sauvignons est facile à reconnaître par son peu de volume, la forme oblongue de ses grains, et surtout par leur saveur propre, très-prononcée et si agréable, que c'est toujours ce raisin qui est attaqué par les vendangeuses. La végétation de tous étant très-vigoureuse, leurs souches sont toujours les plus persistantes dans les vieilles vignes; et, comme elles s'étendent et se fortifient aux dépens des autres d'une nature plus faible, on ne peut avoir à craindre d'en perdre l'espèce, parce que, pourvues de pousses vigoureuses, on les provigne pour regarnir les places vides. J'en ai dit assez pour amener à savoir la taille qui leur convient; plus de charge qu'aux cépages très-fertiles.

La maturité du raisin arrive en temps moyen : aussi mêlons-nous ces deux variétés, la jaune et la verte indistinctement, dans nos vignes rouges de Côt, dont la végétation est également vigoureuse; mais je ne connais pas l'influence qu'a leur vendange sur le vin rouge, parce qu'ils n'y sont que dans une très-faible proportion, un soixantième au plus. Ce que je sais mieux, parce que je l'ai appris à mes dépens, c'est que ces raisins, particulièrement le vert, ne sont pas propres à faire du vin de paille : ils lui impriment un goût désagréable.

SAUVIGNON DE LA CORRÈZE, ou SAUVIGNON A GROS GRAINS.

Je ne place ici ce Sauvignon qu'à cause de son nom, car il n'a aucun des caractères de cette tribu, ni la feuille

petite et crispée, ni la forme des grains, ni la saveur propre aux Surins. Cependant, son raisin est d'un goût assez agréable pour que je me sois décidé à lui donner les honneurs de l'espalier, par distinction plus que par nécessité, car ce raisin mûrit très-facilement en pleine vigne. Les grains sont ronds, et ne sont gros que relativement à ceux des vrais Sauvignons.

MUSQUETTE, — MUSCADET DOUX. — RAISINOTTE. ANGÉLICO (Gironde).

MUSCADE (Sauternes).

MUSCAT-FOU (vignobles de Bergerac).

GUILAN-MUSQUÉ (vignobles du Lot, du Tarn et de la Garonne).

Ces raisins, très-allongés, à grains ronds, peu serrés, de couleur ambrée, ne rappellent ceux du Muscat que par leur goût légèrement musqué, qui se rapproche un peu de celui du bon miel. Ce cépage rappelle aussi celui du Muscat par sa vigueur ; mais le feuillage de la Musquette est d'un vert plus clair, et son bois, pendant l'hiver, n'est pas brun comme celui du Muscat, mais ventre-de-biche. Il est d'une fertilité supérieure à celle du Muscat. Il faut remarquer une autre différence avec le Muscat : c'est que le fruit de la Musquette est d'une maturité hâtive, du moins relativement à celle du Muscat. Du reste, ses raisins, comme ceux du Muscat, pourrissent très-promptement quand on les laisse au cep ; car, séparés et suspendus, ils se conservent très-bien. Il faut le tailler à long bois, si l'on veut avoir plus de chance d'avoir plus de fruit. Il doit en être de même pour les Sauvignons, auxquels nous laissons toujours une longue verge.

Voilà les trois cépages les plus estimés dans les vi-

gnobles les plus renommés du département de la Gironde et de la Dordogne ; cependant, leur association est plutôt troublée que fortifiée par quelques autres, à l'exception du suivant, qui contribue aussi à la bonne qualité de ces vins :

LE BLANC-DOUX ou DOUCE-BLANCHE. — Il donne un joli raisin d'une taille moyenne, assez allongée ; la belle couleur de ses grains est variée de taches plus ou moins brunes ; leur goût est fin et sucré ; sa vendange donne de la délicatesse au vin et le blanchit. Le jeune bois est de couleur grisâtre, et en hiver d'un rouge uni qui forme un caractère suffisant pour distinguer ce plant des autres, et les yeux assez rapprochés ; les feuilles d'un beau vert et presque entières. Il est rare que le *Blanc-Doux* donne deux années de suite.

Je ne dirai rien du *Rochalin*, du *Verdet*, ni du *Prueras* ou *Chalosse*, quoiqu'ils fassent bien avec les précédents, parce que leur présence dans la vendange n'est pas regardée comme très-utile à la qualité du vin.

OBSERVATIONS SUR LES VINS DE BORDEAUX.

Ce chapitre serait imcomplet si je ne terminais par quelques considérations qui m'ont été suggérées par la dégustation réfléchie que j'ai été à portée de faire lors de mon voyage à Bordeaux pour le congrès des vignerons, d'un très-petit nombre de vins à la vérité, mais qui provenaient de vignobles des plus renommés. Je conserve trop de reconnaissance de l'accueil flatteur et honorable qu'on m'y a fait, pour craindre d'être influencé par ma position de producteur sous la latitude bourguignonne.

J'espère donc que les Bordelais qui me connaissent personnellement ou seulement par mes ouvrages, ne me retireront pas leur bienveillance, quand j'aurai énoncé avec sincérité une vérité que je regarde même comme un devoir, puisqu'elle peut être utile. Je ne dissimulerai donc pas que le vin le meilleur qu'on ait cru me donner m'a laissé quelque chose à désirer : il était très-vieux et d'une légèreté qui, portée à ce point, pouvait être appelée faiblesse. Un an auparavant, un commerçant en vins m'avait fait goûter à Tours du vin de Léoville (Médoc) qui avait fait, me dit-il, le voyage des Indes ; ce vin n'était plus qu'une eau vineuse d'une légère teinte rouge. Dans mon excursion à l'un des vignobles les plus renommés du Médoc, on me fit aussi goûter du vin en cercle, de l'année précédente, 1842 ; et celui-ci, je le trouvai excellent et plus propre à être servi comme un vin distingué que le vin vieux dont on nous avait fait l'honneur. Cette observation m'en rappela une de même nature, qu'un gourmet hongrois ou allemand m'avait faite en 1839 à Pesth ou à Vienne ; c'était qu'on préférait maintenant dans l'un et l'autre de ces pays les vins jeunes aux vins vieux. Alors cette observation me parut inspirée par un goût peu délicat, peu surprenant de la part d'un barbare, comme aurait dit un Romain. Cette déchéance du mérite des vins vieux de Bordeaux est donc bien réelle ; ils s'usent trop vite, et je crois en avoir trouvé la cause : l'usage trop absolu de l'égrappage et la culture trop exclusive des Carbenets. Du reste, le commerce, qui est l'autorité la plus sûre en cette matière, a bien reconnu ce défaut des meilleurs vins de Bordeaux, et c'est pour cela que les plus habiles et les plus honnêtes

en même temps se permettent des mélanges dont on aurait bien tort de se plaindre : car, loin d'être une fraude, ils ne sont vraiment qu'une amélioration innocente et bien entendue, quand ces mélanges se réduisent à l'addition d'une certaine proportion de vin de Cahors, de l'Hermitage ou de Beni-Carlo.

Les propriétaires auraient donc quelque chose de mieux à faire que ce qu'ils font : et quelques-uns l'ont bien senti en introduisant des plants de la *Sirrah*, qui est la plus cultivée au vignoble de l'Hermitage, dans leurs nouvelles plantations. Les chimistes leur ont bien prescrit l'addition de l'alcool pour parer à la froideur de leurs vins, et on n'a que trop souvent suivi leur conseil ; car un vrai gourmet ne manquera guère de s'apercevoir de la présence de l'alcool ajouté, sensation toujours désagréable pour lui, si bonne que soit l'eau-de-vie, parce que la franchise du goût du vin en est toujours plus ou moins altérée. Quant à ce goût plein qu'on appelle le corps du vin, que les meilleurs vins perdent maintenant très-vite, comme les chimistes ne sont jamais embarrassés, ils auront sûrement quelque tartrate ou de la glucose à votre service ; mais on pense bien que l'œnologue le plus grand ennemi des drogues ne peut guère s'accommoder de cette prescription.

En conséquence, je me permettrai d'exposer mon opinion :

Je crois que les propriétaires cesseraient de mettre les commerçants dans la nécessité d'opérer les mélanges dont j'ai parlé, s'ils plantaient, comme l'ont déjà fait quelques-uns une plus grande surface du sol en Sirrah de l'Hermitage ou en *Noir de Preissac*, connus aussi sous le

nom de *Gourdoux*, et s'ils commençaient d'abord par renoncer à l'égrappage. Voilà pour le corps, la plénitude de la saveur et pour la longue conservation. Quant à l'esprit, à cette qualité qui consiste à produire une douce chaleur dans l'estomac, qualité dont ils sont généralement dépourvus, on y remédierait facilement par le même procédé, en choisissant parmi les plants du Roussillon, dont les vins sont les plus chauds de tous les vins de France, un plant reconnu pour cette propriété; par exemple, la *Picapûlla grise*, ou le *Mauzac* de la même couleur, et en faisant entrer une certaine proportion de leur vendange dans la cuve : d'autres encore, tels que la *Marfieye*, du Gard, d'après M. Astier, etc. Ce serait là un moyen simple, légitime, honorable, de faire revenir les riches étrangers au goût qu'ils avaient autrefois pour les vins de Bordeaux, enfin un moyen même profitable en tout temps pour les propriétaires, qui seraient consolés de l'accident d'une mauvaise vente par la certitude que leurs vins acquerraient encore de la valeur avec l'âge.

Cet article était terminé depuis quelques mois, quand j'ai reçu le volume des actes du Congrès viticole tenu à Bordeaux en septembre 1843; j'y ai retrouvé avec une véritable satisfaction le résultat des observations d'un praticien recommandable, M. Eyquem. Il confirme complétement les vues que je viens d'exposer, et j'aurais bien regretté de ne pas citer ce témoignage en faveur des considérations précédentes. Quand il nous a présenté les siennes à l'une des séances du Congrès, mon oreille paresseuse m'avait empêché de bien saisir son opinion, qu'il n'a exprimée, du reste, et sans doute par modestie, que sous la forme du doute, sur le résultat des préten-

dus perfectionnements adoptés dans le Médoc depuis une quinzaine d'années. Il s'attache surtout aux effets de l'égrappage ou dérapage, et il attribue à cette nouvelle pratique le défaut de conservation du vin et la perte d'une qualité qu'il appelle sa *fraîcheur*, que je crois être dans ce cas synonyme de ce que j'ai appelé *franchise de goût*. En Bourgogne on n'a pas tardé de renoncer, après quelques années d'essai, à cet usage pernicieux de l'égrappage, qui avait été conseillé par les œnologues chimistes.

J'ai reçu en même temps une brochure de M. Fauré, chimiste de Bordeaux, sur la composition des vins les plus estimés de la Gironde. Cet opuscule, qui contient des choses fort curieuses, nous prouve que l'auteur, se dégageant de la fascination opérée par ses prédécesseurs, Dussieux, Chaptal, Roard, Lenoir, etc., sur les viticoles de la Gironde, a fait de nouvelles expériences dans le but de connaître au juste l'effet de la présence de la grappe dans la cuve, non plus dans un matras, mais dans une belle et bonne cuve. Ces expériences dont l'auteur a rendu compte avec autant de sagacité que de bonne foi, ont eu pour résultat la supériorité incontestable du vin de la cuve dont la vendange n'avait point été privée de sa rape ou grappe, supériorité non-seulement reconnue par lui, mais constatée aussi par le marchand qui lui a acheté son vin. Et cependant la conclusion de M. Fauré se ressent encore, par sa timidité, de l'enchaînement de l'auteur aux préceptes des œnologues chimistes; car, n'osant pas rompre complétement avec eux, il se réduit à ne conseiller que la soustraction d'un tiers ou deux tiers de la masse totale des rapes, selon le degré de maturité de la vendange.

Je pourrai bien encore appuyer mes arguments, en faveur des bons effets de la grappe dans la cuve, sur l'usage que l'on suit dans quelques localités au delà du 46° de latitude, de faire des *rapés ;* car ce n'est pas seulement des grappes ou rapes que l'on fait fermenter avec le moût, mais bien des sarments entiers. Or, l'on se sert de ces rapés pour donner de la couleur et de la force aux petits vins provenant de mauvais plants trop fertiles, dont les sucs ne sont pas suffisamment élaborés à une température presque toujours froide et humide. Chaptal et tous les œnologues chimistes savaient bien cela ; pourquoi n'en ont-ils tiré aucune conséquence ? Serait-ce donc une condition désirable, pour un bon œnologue, d'être étranger aux sciences ; je veux dire de ne tenir à aucun système dérivant de quelques aphorismes de la science ; mais de se laisser tout bonnement entraîner par les faits pour bien régler sa pratique ? Ainsi donc, sans nier positivement que la grappe contienne un principe astringent, j'affirme fermement que son influence, si peu qu'elle soit reprochable quand on laisse cuver trop longtemps, est de bien courte durée dans cet état reprochable, et que la bénignité de cet influence est incomparablement supérieure, puisque, corps, couleur, fraîcheur ou franchise de goût, solidité ou propriété du vin de se conserver sont des avantages qui accompagnent, qui découlent de ce principe et qui lui survivent indéfiniment.

Pour ce qui est des vins blancs, il m'a semblé qu'on faisait souvent abus du méchage au soufre, qui leur donnait de la sécheresse, de la raideur, et altérait la franchise de leur goût.

CHAPITRE II.

—

BASSIN DE LA CHARENTE, DES DEUX-SÈVRES ET DE LA VIENNE.

CÉPAGES A VIN ROUGE.

CHAUCHÉ NOIR ou PINOT DU POITOU.

Quoiqu'il soit tardif à débourrer, il est assez sujet à souffrir des gelées du printemps, et plus tard sa fleur résiste mal aux intempéries ; aussi la culture de ce cépage s'est-elle beaucoup réduite. Il n'est certainement pas de la famille des Pinots de Bourgogne ni de ceux de la Loire ; et, quoi qu'en ait dit M. de Secondat, et Chaptal d'après lui, le Chauché n'a rien de commun avec ces Pinots : il est donc loin d'être identique avec aucun d'eux, malgré l'affirmation de ces auteurs.

Un caractère remarquable qui l'en éloigne beaucoup, est la grosseur de ses sarments, leur couleur rouge et le rapprochement de leurs nœuds. Il a beaucoup plus de ressemblance avec le Troussot du Jura ; à ce point que mon correspondant de Bourgogne, possesseur d'une riche collection de cépages, m'a écrit que ces deux cépages étaient identiques. A la vérité, au premier aspect on peut s'y tromper ; mais l'erreur est facile à prouver :

Les feuilles du Chauché sont généralement plus découpées et plus tourmentées; elles sont d'une nuance de vert bien différente. Les grappes du Troussot sont plus longues et plus fournies; mais aussi les grains du Chauché sont plus gros, plus croquants, plus agréables au goût : ce dernier est peu productif, l'autre l'est beaucoup. La grappe du Chauché est de moyenne grosseur, assez mal garnie de grains peu serrés, oblongs comme ceux du Troussot, mais un peu plus gros : il est bien facile de croire, en le goûtant, que ces raisins donnent un vin généreux, coloré, même liquoreux dans certaines années, et qui rappelait, selon M. Boutard, auteur d'une notice sur les cépages de l'Aunis et de la Saintonge, les vins du Roussillon.

CHAUCHÉ GRIS.

De même que le Pinot noir du Poitou est très-différent de celui de Bourgogne, de même le Chauché gris l'est également dú *Pinot gris*, même par la couleur; car il y a bien des nuances de gris. Il n'a pas non plus à un si haut degré ses bonnes qualités soit pour manger, soit pour en faire du vin. Cependant un de nos œnologues les plus habiles, M. Lannes de Moissac, nous a appris qu'il en avait tiré du vin parfait.

Dans ma vigne, où j'en ai bien une centaine de souches, ce raisin pourrit très-facilement, et c'est un défaut capital; et un autre qui l'est autant, c'est l'inégalité de sa maturité qni annule complétement ce qu'il a de bon : aussi vais-je transformer les souches de cette espèce en une autre, telle que le *plant de la Dole*, le *Menu noir*, etc. Son bois est gros et noué court, de couleur grise; les grappes ne sont pas grosses, mais elles sont plus serrées que

celles du Chauché noir ; les grains sont légèrement oblongs. Il paraîtrait d'après le nom de

PLANT DE SAINT-ÉMILION, sous lequel il est connu en Tarn-et-Garonne, qu'il concourt à la composition du vin de ce beau vignoble. Ces deux Chauchés mûrissent en même temps, comme notre Côt, avec lequel ils peuvent fort bien s'allier. Je pense qu'on fera bien de laisser une verge de huit à dix nœuds au noir, de cinq à sept au gris, qui est plus productif et d'une végétation moins vigoureuse.

Comme mon but est de faire connaître les bons cépages qui ont bien réussi à la Dorée, je vais parler d'un de ceux de cette contrée poitevine qui m'a paru être d'une aussi bonne qualité qu'offrir chaque année une récolte satisfaisante. C'est une réparation du tort que j'ai eu de n'en pas parler dans mes éditions précédentes,

PETIT-ÉPICIER.

La souche n'est pas vigoureuse, les grappes ne sont pas grosses, mais elles sont nombreuses et bien fournies ; les grains ou baies sont à peine de moyenne grosseur ; ils sont ronds, noirs, et d'une saveur vineuse qui fait bien augurer du vin qui en provient. Une production constante et une maturité facile ont appelé ma considération sur ce cépage.

Un cépage beaucoup plus cultivé, le plus cultivé de tous pour vin rouge, est le

DÉGOUTANT, du département de la Charente, où il est si répandu, qu'en Poitou on le nomme

SAINTONGEOIS.

C'est un des cépages les plus fertiles que je connaisse ; aussi l'appelle-t-on

FOLLE-NOIRE. Ses grappes sont nombreuses, volumineuses et très-allongées, bien garnies de grains noirs, ronds et assez gros, d'un goût peu agréable ; ce qui lui a fait probablement donner son premier nom. Ses feuilles sont cotonneuses en dessous. J'en parle ici sous le rapport de l'étendue de sa culture ; mais je dois ajouter que je le crois incapable de donner du vin de quelque qualité.

Un autre plant, aussi fort répandu, est le

BALZAC. C'est, je crois, une variété du Mourvède, qui aura un long article lorsque je parlerai des vignes de la Provence. Depuis que je le possède, je n'ai pu voir d'autre différence qu'un peu plus de grosseur dans la grappe et dans les grains du Balzac, ce qui pourrait cependant bien constituer une variété, de même que le Pignolo des Italiens, qui est évidemment un Mourvède à petits grains. Le vin du Balzac est de la même nature que celui du Mourvède, très-couvert, ferme et même dur dans sa jeunesse ; mais perdant ces défauts avec l'âge, en acquérant beaucoup de qualité.

Il est encore un bon plant très-cultivé ; c'est le

MAROCAIN, qui est différent de celui du département du midi, et que j'ai reconnu être le même que

L'ULLIADE (du Gard) ou MILHAU (du Tarn). On le trouve particulièrement dans ceux de la Dordogne, Charente et Deux-Sèvres.

Ce cépage a des feuilles grandes, profondément découpées, bordées de dents aiguës et supportées par un pétiole gros et long. La grappe est belle, allongée, garnie de gros grains oblongs, à peau épaisse, d'un bleu foncé adouci par une fleur ou pruine abondante. La chair de ces grains est d'une saveur agréable et relevée quand le

raisin est à sa complète maturité, état qu'il acquiert un peu tard dans notre pays. Il donne assez abondamment. selon M. l'abbé Picard, membre du congrès viticole d'Angers, du vin de bonne qualité et très-couvert : mais il n'a rien de commun avec le Barbaroux, dont les grains sont ronds et de couleur rouge clair, quoique Dussieux et Chaptal aient dit qu'ils étaient identiques.

GRIFFORIN (Charente-Inférieure).

On peut joindre avec avantage la vendange de ce cépage à celle des deux précédents, selon M. Boutard, de La Rochelle, auteur d'une notice sur les divers cépages de son pays. Voici la description qu'il en donne : « Bois rouge, noué long; souche basse; feuilles plus longues que celles du Chauché; grappe ronde, queue longue et molle; grains gros et ronds; raisins très-bons à manger et à faire du vin. » Les crossettes que j'ai reçues sous ce nom m'ont donné du Côt à queue rouge.

On cultive encore dans cette contrée, qui s'étend depuis la Dordogne jusqu'aux coteaux de la Loire-Inférieure inclusivement, quelques bons plants à raisins noirs, dont il est utile de connaître les noms locaux : tels que le

QUERCY, qui est notre *Côt* de Touraine, un Pinot noir de la famille des Pïnots de la Loire, que nous appelons

PINOT D'AUNIS, et dont nous parlerons plus tard; et enfin le

VÉRON ou VÉRONNAIS, qui est le Breton de l'arrondissement de Chinon, et dont nous avons déjà parlé sous le nom capital de Carmenet. Les deux autres auront leur article.

Nous allons passer aux cépages à raisins blancs.

CEPAGES A RAISINS BLANCS.

FOLLE BLANCHE (Charente et littoral océanique).

ENRAGEAT (Gironde et quelques localités de la Dordogne).

C'est surtout comme cépage producteur des meilleures eaux-de-vie de France et peut-être du monde, que je le place ici ; mais non comme donnant du vin remarquable dans aucun pays. Ce vin est cependant assez agréable dans une bonne année ; mais il ne se conserve guère que les six ou sept mois qui suivent les vendanges. C'est cependant de ce même vin que l'on tire les fameuses eaux-de-vie de Cognac. La *Folle* n'est pas seulement cultivée dans les lieux que j'ai signalés plus haut : elle l'est aussi presque exclusivement dans plusieurs cantons de l'arrondissement de Chinon (Indre-et-Loire), notamment celui de Richelieu, où c'était autrefois une branche de commerce assez lucrative ; car je sais que mon père en avait vendu pour mille louis en 1789. Le bois des trois variétés qui portent ce nom est noué court ; les grappes sont nombreuses, très-serrées, ce qui les rend plus faciles à se gâter ; de forme peu régulière, comme cylindrique, renflée au milieu ; les grains sont ronds, de moyenne grosseur, verts ou jaunes, selon la variété. Le cep est sujet, au moment de son bourgeonnement, à souffrir des gelées du mois d'avril ; mais quand il y échappe, la coulure n'est pas à craindre pour ses fleurs. Ainsi que tous les plants fertiles, celui-ci exige une taille courte. La

FOLLE A GRAINS JAUNES est la plus estimée pour la qualité ; la

FOLLE VERTE D'OLÉRON ou GROS PLANT, aux vignobles de Nantes, pour l'abondance.

COLOMBAR (département de la Charente). — J'adopte l'orthographe de M. Boutard, auteur d'une notice intéressante sur les vignes de son pays ; d'autres terminent ce nom par un *d*, qui n'ajoute rien à la prononciation, et dont la présence n'est justifiée par aucune étymologie. Son bois est taché de noir et noué court, les feuilles sont petites et très-découpées ; les grappes longues, peu serrées ; la queue longue, mince et cassante ; les grains verts, oblongs et à peine de moyenne grosseur, d'un goût relevé. Il est regrettable qu'il soit d'un faible rapport, car il passe pour donner le meilleur vin, c'est même avec ce raisin qu'on fait un très-bon vin de liqueur fort estimé dans le pays sous le nom de vin des *Grandes-Borderies*, près de Cognac ; ce qui est d'autant plus facile que le raisin étant peu serré et par conséquent peu sujet à se gâter peut être attendu sur le cep jusqu'à sa maturité la plus avancée. Comme le cep débourre tard, il est moins sujet à la gelée que le précédent. Le raisin a été ici, en 1857, admirable d'aspect, de maturité et d'abondance.

CHALOSSE (Gironde, Dordogne et Charente).

Ce cépage est fort répandu dans les vignobles des départements désignés par leurs fleuves ou rivières, et cela doit être, car son débourrement étant tardif, il est peu sujet aux gelées du printemps, et il donne abondamment. Sa grappe est belle, allongée, bien pourvue de grains assez gros, oblongs, peu serrés, dorés si l'on a soin

d'épamprer. La qualité du vin est médiocre ; mais c'est une considération peu importante pour ceux qui le cultivent, parce que dans cette contrée presque tous les vins blancs sont destinés à la chaudière.

SAINT-PIERRE (de la Charente).

Il a une végétation vigoureuse, et toutes ses parties l'annoncent : des feuilles amples et d'un vert foncé, des grappes abondantes, grosses et longues, bien pourvues de grains plus que moyens, quelquefois dorés, dit M. Boutard. Dans ma vigne et sur la seule souche que je possède, je les ai toujours vus verts et mûrissant assez tard. Tous ces caractères établissent une grande différence avec le prétendu *Saint-Pierre de Bosc*, et même avec celui de l'Allier, qui se dore admirablement à sa maturité. Si l'on retranche de ces espèces le Balustre, qui n'est pas très-multiplié, les quatre autres, dit M. Boutard, font les cinq-sixièmes des vignes de la Charente, et la Folle seule en fait près de la moitié.

GUILIN-MUSCAT.

Il est important de ne pas confondre ce cépage avec le Guilan-Muscat des coteaux du Tarn et de la Garonne : les grains de la grappe de ce dernier sont très-ronds, très-écartés et mûrs d'assez bonne heure, ils sont aussi d'une jolie couleur dorée ; il n'en est pas de même de ceux du Guilin, dont les grains sont légèrement oblongs et conservent presque jusqu'à la complète maturité une couleur un peu verte ; le raisin mûrit même assez tard pour être exposé aux premières gelées d'automne, auxquelles il résiste bien du reste. Les feuilles ont des dents aiguës et sont d'un vert foncé à la face supérieure : sur l'autre on peut remarquer que les nervures grandes et petites sont

chargées de poils et que les espaces qu'elles encadrent sont un peu cotonneux. Le pétiole est long et rouge, et les bourgeons, dans la première moitié du cours de leur végétation, sont aussi d'un rouge remarquable. Quand on attend l'extrême maturité du raisin et si les souches sont dans un sol convenable, le vin que donne cette espèce de vigne est d'une très-bonne qualité.

BALUSTRE (vignobles de Cognac et de Saint-Jean-d'Angély).

COGNAC (vignoble de La Rochelle).

Il doit sans doute son premier nom à la forme allongée de ses beaux grains, mais la grappe n'est pas forte en proportion ; il s'en faut de beaucoup qu'il soit aussi productif sur le sol où je le cultive que ses deux compagnons de voyage et venus du même pays, la *Folle* et le *Balzac* ; cependant M. Boutard dit, dans la notice déjà citée, qu'il résiste à la gelée, et qu'il est assez abondant quand l'année est favorable; il donne pour trait caractéristique à celui-ci, comme à plusieurs autres, des *feuilles vertes;* cette couleur étant généralement celle de toutes les feuilles et ne différant dans chaque espèce que par la nuance, on eût désiré qu'il expliquât s'il voulait dire par là, d'un vert foncé ou d'un vert clair et vif.

Quant aux cépages à raisins blancs, nous allons parler de ceux qui font l'honneur des vignobles du bassin de la Loire-Inférieure, depuis Blois jusqu'à Nantes, ou plutôt des coteaux qui l'encadrent ; car c'est particulièrement en vue des vins blancs que Virgile a dit : *Bacchus amat colles.*

FAMILLE OU TRIBU DES PINOTS DE LA LOIRE.

Je dois prévenir que cette tribu n'a rien de commun avec celle des Pinots de Bourgogne. La plus remarquable des nombreuses différences qui existent entre elles est celle de l'époque de maturité de leurs raisins; l'intervalle est d'environ six semaines.

GROS PINOT (coteaux de la Loire).

PLANT DE BREZÉ (Deux-Sèvres).

CHENIN (coteaux de la Vienne, depuis Châtellerault jusqu'à sa jonction avec la Loire).

UGNE LOMBARDE (département du Gard).

PLANT DE SALÈS (ancienne Provence).

Ce cépage est, sans contredit, l'un des plus cultivés en France : et il le mérite, tant par la qualité de ses produits que par leur abondance. J'ai lu quelque part que les rois d'Angleterre, de la maison des Plantagenets, consommaient habituellement à leur table de leurs vins d'Anjou.

Toutefois, ces deux avantages d'abondance et de qualité ne se produisent pas simultanément; la qualité succède à l'abondance, et encore dans certains sols à fonds argileux et dans des expositions où la maturité requise puisse s'opérer. C'est même une condition essentielle de ne prendre la vendange qu'à une maturité outrepassée, telle que celle qu'elle atteint quelquefois vers la Toussaint, quand la pellicule, attendrie par les pluies, tombe en sphacèle; mais il faut en outre que la température des derniers mois soit chaude. C'est particulière-

ment à ce cépage que les bons vins blancs de la Loire, qui s'exportent en Belgique et en Hollande, doivent leur réputation. La grappe est ailée, pyramidale, allongée, bien garnie de grains oblongs de moyenne grosseur, d'un jaune roussâtre du côté du soleil, et couverts de points roux. La grosseur de la grappe varie beaucoup selon l'âge de la souche et la sorte de taille qu'on lui fait subir. Quelquefois le volume en est énorme ; mais dans cet état le goût n'en est pas fin. J'ai reçu de la Provence, sous le nom de *Plant de Salès*, et du Gard, sous celui d'*Ugne Lombarde*, des plants que mes vignerons et moi avons trouvés parfaitement identiques à notre Gros Pinot ou Chenin.

Voici ce qu'a dit de l'Ugne Lombarde l'auteur d'un mémoire sur les vignobles du Gard :

« L'Ugne Lombarde réussit très-bien sur les collines ; elle demande un fond argileux et une bonne exposition qui la mette à l'abri du vent du nord. Sans ces conditions, le vin est acide, et ses raisins ne conviennent pas à la composition de nos bons vins de la côte. »

Ce Pinot a une variété très-vigoureuse, connue dans le canton que j'habite sous le nom de

PINOT LONGUET ; comme elle est très-peu fertile, et que son fruit est en outre de faible valeur, les vignerons ont bien soin de l'arracher dans leurs propres vignes, et de provigner ses longs et beaux sarments dans les nôtres. Ses grappes sont petites ; les grains menus, très-écartés et toujours verts.

Une autre variété, bien plus recommandable, est le

PINOT VERDET ou simplement le VERDET, dans nos vignobles. Dans Loir-et-Cher il porte le nom de

ORBOIS ou ARBOIS, quoique je ne croie pas que ce cépage nous soit venu du Jura et même qu'il y soit cultivé. On le nomme aussi dans quelques vignobles

MENU PINOT. Son nom de *Verdet* lui vient de ce que ses raisins conservent une couleur verte jusqu'à leur maturité inclusivement, et celui de *Menu Pinot*, de ce que ses grains serrés sont menus; mais ils n'ont pas la pellicule dure comme les grains du *Longuet*. Il a les mêmes qualités que le Gros Pinot.

Un autre membre remarquable de cette tribu, et qui le dispute bien en mérite à ce dernier, est le

PETIT PINOT, qui s'associe du reste très-bien avec lui, le premier donnant de la force au vin, celui-ci ou Petit Pinot donnant de son côté beaucoup de douceur et de liqueur. Ses feuilles sont entières, c'est-à-dire rarement découpées, cotonneuses en dessous; à l'approche des vendanges, quelques-unes sont d'une teinte rousse, foncée et obscure. Les grappes sont plus tassées, moins allongées que celles des autres Pinots; les grains sont très-ronds et plus jaunes à leur maturité, qui est du reste contemporaine de celle des précédents, par conséquent tardive.

Tous ces Pinots sont blancs. Nous en connaissons deux noirs qui ne jouissent pas de la même réputation que les blancs : l'un, sous la dénomination très-impropre de

PINOT NOIR, se trouve rarement dans nos vignes; plus souvent dans celles de l'arrondissement de Chinon, où l'on cultive presque exclusivement le *Breton* ou *Carbenet* du Médoc. J'ai dit que le nom qu'on lui avait donné ne lui convenait pas; car je ne le crois pas de la tribu des Pinots de la Loire : la seule communauté de caractère qu'il ait

avec eux est d'être encore plus tardif à la maturité. Les amateurs de l'abondance doivent regretter qu'il ait ce défaut, car il est très-productif; et sa couleur et d'un beau bleu très-foncé. Ce défaut est particulièrement remarquable dans nos vignes peuplées de plants hâtifs; et, quand il s'en trouve, c'est une preuve de la négligence du vigneron. Il en existe un autre qui me semble bien préférable; et c'est bien véritablement le

CHENIN NOIR : aussi l'ai-je reçu sous le nom de

PINOT D'AUNIS. Je désire donc qu'on adopte le nom que je lui donne de Chenin noir; car il en est manifestement une variété : même feuillage, même forme de grappe et de grains, même fertilité, mais un peu plus de facilité à mûrir; de même pas la moindre communauté de caractère avec les Pinots de Bourgogne. Je crois qu'il s'associerait très-bien avec le Breton et aussi avec le Mourvède de la Provence, notre Côt est trop hâtif pour le réunir avec eux. Sans ce désaccord de maturité, ils feraient bien ensemble; la couleur du vin du Pinot d'Aunis ayant besoin d'être fortifiée. Il est cultivé en grand et presque exclusivement dans quelques vignobles du département de Loir-et-Cher, notamment à Troo, commune dont les vins sont des plus estimés de ce département.

N'oublions pas un cépage du plus grand intérêt, le

MUSCADET, puisqu'il compose exclusivement quelques vignes des coteaux de la Loire-Inférieure qui ne sont peuplés que de vignes blanches. Cette mention me paraît d'autant plus convenable que ce plant produit le meilleur vin de ces coteaux, les plus occidentaux du cours de la Loire.

Il ne faudra pas le confondre avec d'autres cépages du

même nom ou d'un nom très-approchant : par exemple, avec le Muscadel de Tarn-et-Garonne, dont les raisins sont beaucoup moins serrés, les grains plus gros, et les feuilles d'une forme et d'une nuance bien différentes; et encore moins avec le *Pinot gris*, qui porte le nom de *Muscadet* aux environs de Paris et même en Bourgogne. Enfin, il ne faudra pas non plus le croire identique avec le Muscadet de la Gironde, comme je l'ai cru quelque temps avant de les avoir bien considérés l'un et l'autre, regardant comme bien naturelle cette extension de culture du Muscadet de la Gironde, dont la maturité facile pouvait avoir donné l'idée à quelques Bretons de cette introduction sur leurs coteaux. Ces deux Muscadets diffèrent beaucoup entre eux par leur feuillage d'abord : les feuilles de celui de la Loire sont rondes, point divisées, retournées sur elles-mêmes par les bords, bien plus rapprochées parce que le bois est noué plus court; les pétioles et pédoncules, les lacets ou vrilles sont verts, et non rougeâtres, comme ils le sont dans le Muscadet girondin; son feuillage lui constitue un aspect particulier qui le fait reconnaître facilement; ses grappes sont petites, ramassées, serrées, tandis que le Muscadet girondin a des grappes bien plus longues, plus amples et des feuilles à dents aiguës, gondolées en dessus et non en dessous comme celles du Muscadet de la Loire. Sa maturité, plus hâtive que celle des Pinots de la Loire, empêche de les associer dans la même vigne. Ce Muscadet se taille à court bois, mais il est d'une bonne pratique d'élever peu à peu la souche jusqu'à un tiers de mètre pour que ses bourgeons naissants soient moins sujets à la gelée.

CHAPITRE III.

—

AMÉRIQUE.

CONSIDÉRATIONS PRÉLIMINAIRES.

Les efforts que l'on a faits dans plusieurs États de l'Amérique septentrionale pour obtenir de la vigne du vin de quelque qualité, ont été sans succès, ainsi que l'a affirmé M. Lakanal dans un article inséré dans plusieurs bulletins de Sociétés d'agriculture, notamment dans celui de la Société d'Œnologie, en 1836. Il a lui-même essayé d'introduire cette culture au Kentucky, 38° de latitude, et il a suivi cet essai pendant vingt ans qu'il y a passés ; on peut croire que ce fut avec autant d'intelligence que de persévérance, en rappelant que c'était un membre de l'Institut. Or, ce n'est pas seulement d'après sa propre expérience qu'il a formé son opinion, mais encore d'après l'observation de beaucoup d'essais de la même nature, notamment de celui dont le succès avait fait le plus de bruit par les journaux ; je veux parler de la création du petit vignoble de Vevay (dans l'État d'Indiana) par des cultivateurs suisses, vignoble qui n'existe plus, du reste, que dans la mémoire des gens du pays. Il ne paraît pas qu'au Mexique les résultats de cette culture aient été plus satisfaisants, puisqu'à Mexico on préfère pour l'usage

habituel une liqueur nommée *Pulgue*, que l'on tire d'une plante, le Maguey, de la famille des Agavés ; il n'est pas inutile d'ajouter qu'elle est de l'odeur la plus repoussante.

Je me réduirai donc à parler du très-petit nombre de cépages d'Amérique qui m'ont paru avoir quelque mérite, et dont il me semble que nous pourrions tirer parti. Ces derniers mots ne s'appliquent pas au raisin dit :

SCUPERNONG. — « Grappe énorme ; grains blancs, oblongs, très-gros, sucrés, parfumés, mûrissant de très-bonne heure. Cette espèce peut rivaliser avec tout ce que nous possédons de mieux en Europe. » (Extrait d'une lettre de M. Tourrès, marchand-pépiniériste à Machetaux, près Tonneins, horticulteur instruit et plein de zèle pour son état, recommandable particulièrement pour son intelligence de la culture du Prunier d'*Agen* ou *Robe de sergent*.) Il ajoutait qu'il en avait semé des pepins ; cela lui aura été d'autant plus facile que ce raisin en a de très-gros. L'on pense bien qu'il y a quelque chose à rabattre de cet éloge fait par un marchand si voisin des bords de la Garonne. Ainsi, pour un appréciateur habitant la Touraine, cette *énormité* se réduit à des proportions très-ordinaires ; le parfum de la grappe exposée au Congrès viticole de Bordeaux s'était probablement dissipé en route, car nous n'avons vu qu'un raisin de moyenne grosseur, peu garni de grains, assez beaux à la vérité, mais sans parfum, et non pourvus de cette qualité de quelques raisins d'être croquants. C'est sous cette même apparence que les deux ou trois souches de cette espèce que je possède m'ont présenté leurs raisins ; et ces souches ayant été plusieurs années extrêmement avares de leurs

fruits, je les ai supprimées. Les feuilles du Scupernong sont profondément divisées ; les lobes sont très-aigus, ainsi que les dents ou dentelures du limbe.

Ces mots, raisins de quelque mérite, ne s'appliquent pas davantage au raisin dit généralement

RAISIN ISABELLE, quoique le président de plusieurs Congrès viticoles l'ait appelé un excellent raisin, en recommandant sa culture, et même, quoique le marquis Ridolfi, agriculteur très-distingué, directeur d'un institut agricole en Toscane, en ait fait valoir les prétendus avantages. Je me réunirai donc à plusieurs propriétaires viticoles de France, qui pensent tout à fait comme moi, que ce raisin, avec son goût plat et médicinal de Cassis, n'est propre à rien, pas plus au pressoir qu'à la table. Le propriétaire de Carbonieux, près Bordeaux, en a fait la triste expérience sur un tiers d'hectare. Toutefois, on ne peut pas refuser à ce cépage sylvestre d'être très-productif.

Mais en voici un plus recommandable : c'est le

KATAWBA, qui est facile à reconnaître à ses raisins de couleur rouge peu foncée, et, en le goûtant, à une saveur particulière assez agréable et un peu vineuse. En cela il est bien préférable au raisin *Isabelle*, venu de la même contrée. Le Katawba m'a paru peu productif, et ses raisins n'atteignent pas si facilement leur maturité que ceux des cépages dont il est question dans ce chapitre, quoiqu'il soit le premier à fleurir et le plus prompt à défleurir. Ses grappes, un peu allongées, sont assez belles et se conservent longtemps ; les grains sont couverts d'une fleur ou pruine abondante qui affaiblit leur couleur rouge : ils sont gros, ronds et bien écartés. J'en avais encore, au 21 février de cette année 1848, plusieurs grappes bien

saines. Son bois est d'un rouge brun bien uni ; ses feuilles sont amples, rondes, recourbées en dessous en forme de volute, et si bien recouvertes d'un coton très-fin qu'elles en sont blanches : j'entends parler seulement de la face inférieure ou de l'envers de la feuille.

YORK'S-MADEIRA. — RAISIN DE VORLINTON.

Celui-ci est encore un des cépages dont les traits caractéristiques sont les plus faciles à saisir. Durant le cours de sa végétation, nul ne présente une écorce aussi verte et chargée de poils d'une nature aussi singulière, qui peut faire hésiter sur la propriété du mot *poils* : ils sont terminés, dans leur très-courte dimension d'un millimètre, par un point charnu ou globuleux comme une petite tête d'épingle. Les feuilles sont généralement entières, planes, cordiformes, légèrement cotonneuses en dessous ; les bourgeons sont cannelés, très-minces et très-allongés, c'est-à-dire sans coudure, et les nœuds peu saillants ; leur couleur est, pendant l'hiver, d'un rouge-brun foncé. Les grappes sont de médiocre grosseur ; les grains petits et peu serrés, d'un beau noir, d'une saveur singulière, vineuse, relevée et assez agréable.

Le nom qu'on lui a donné porte à croire qu'il est considéré par les Américains comme propre à produire de bon vin, ou peut-être parce qu'il est provenu de pepins de raisins de Madère. Toutefois, il n'a pas cette vigueur que les savants en physiologie végétale attribuent aux nouvelles créations provenues de semis. Je l'ai reçu aussi de Bordeaux sous le second nom, que j'ai converti pour mon usage en celui-ci :

PETIT-NOIR PARFUMÉ.

DEUXIÈME PARTIE

RÉGION CENTRALE

Bornée au NORD par une ligne partant du Mans, passant par Paris, et suivant les limites de nos vignobles du Nord jusqu'à la frontière orientale du département de l'Aube; — à l'OUEST par une ligne qui, partant d'un point intermédiaire entre Langeais et Bourgueil, passerait par Châtellerault, Poitiers, Périgueux, Agen, atteindrait et suivrait les limites orientales du département des Landes; — à l'EST par la ligne que nous tracerons pour la partie orientale; — au MIDI par une ligne qui passerait par les limites méridionales du département de la Drôme, suivrait le cours de l'Ardèche, les limites méridionales du département de la Haute-Loire, du Cantal et du Lot, qui y seraient compris, et aboutirait aux limites orientales du département des Landes.

CONSIDÉRATIONS PRÉLIMINAIRES.

Cette région, à laquelle j'ai donné le moins d'étendue superficielle, produit peut-être autant de vin que la région occidentale, incomparablement plus grande; mais j'ai cru simplifier ainsi mon système de division, d'autant plus que cette région renferme non-seulement les vignobles les plus renommés du royaume, concurremment avec ceux du Bordelais, mais plusieurs autres qui, sans avoir la réputation de la Champagne, de la Bourgogne et de l'Her-

mitage (Drôme), n'en ont pas moins un assez grand mérite ; notamment les vins du département du Lot, appelés communément vins de Cahors, qui sont fort recherchés du commerce de Bordeaux, pour donner de la couleur et du corps aux vins du Médoc et des Graves, et aussi nos vins du Cher, qui sont également recherchés des Parisiens dans la même intention : c'est un fait assez singulier, qu'à une aussi grande distance que le sont le Lot et le Cher, ces vins soient produits par les mêmes cépages, les *Auxerrois* vers le Lot, les *Côts* ou *Cahors*, sur les coteaux du Cher. — Je me suis décidé à comprendre le département de la Drôme dans cette région, à laquelle il était convenable de donner une étendue qui ne fût pas trop disproportionnée avec celle des autres, par cette considération que cette annexe ne dérangeait rien dans l'ensemble des produits de cette région, les vins de l'Hermitage tenant un juste milieu fort honorable entre les vins du Lot et du Cher, et ceux de Bourgogne, et les raisins qui les produisent atteignant facilement une complète maturité dans tous les départements qui composent cette région.

L'honneur d'être placés en tête des cépages de cette région revient sans contredit aux Pinots : car ils ne sont pas propres seulement aux anciennes provinces de Champagne et de Bourgogne ; mais on les retrouve dans une foule de localités, tant de cette région que de la région orientale ; et même j'ai acquis la conviction, dans mon voyage de Hongrie, qu'ils étaient cultivés dans le Banat de Temeswar.

FAMILLE OU TBIBU DES PINOTS.

Les Pinots forment, dans tous les pays où ils sont cultivés, la base ou le fonds des vignobles qui ont le plus de réputation, en exceptant cependant les vignobles de la Gironde, dont le cépage le plus estimé n'est point de cette famille, et dont les vins ont autant de réputation que ceux de la Champagne et de la Bourgogne. Ils sont à peine connus dans les départements du Midi, et n'y sont cultivés que comme objets de curiosité, et je pourrais dire de mépris, à cause de la faiblesse de leur végétation et de leur peu de rapport; ils le sont encore moins en Italie et en Espagne, quoique la vigne qui nous est venue d'Ischia me semble bien être de la famille. Mais ils font l'honneur de la Bourgogne et de la Champagne; c'est là leur climat favorable, ainsi que tous les pays en France et en Allemagne qui ont un climat à peu près pareil, tels que les départements de Saône-et-Loire, du Loiret, d'Indre-et-Loire, etc. En Allemagne, la Franconie, quelques comitats de la Hongrie, et même le Banat de Temeswar.

Cependant, si la culture de ces plants se maintient dans ces divers pays, elle ne s'y étend pas à cause du faible rapport et de l'entretien dispendieux de ces plants délicats. Dans mon département, l'ancienne Touraine, nous n'avons guère que deux communes où les Pinots de Bourgogne soient en majorité sous le nom générique de *plants nobles*, et le vin qu'ils produisent porte aussi ce

même nom ; tandis que le nom de Pinot s'applique à d'autres cépages qui n'ont pas la moindre analogie avec ceux de Bourgogne, rouges, gris ou blancs : ces Pinots de la Loire sont tous blancs, à l'exception d'un seul très-rare dans les vignes, et tous mûrissent six semaines après les Pinots de Bourgogne. Quoique ma commune ne soit pas du nombre de celles où les plants fins de Bourgogne sont le plus cultivés, cependant ils forment une portion assez considérable de mon vignoble, près de deux hectares, ou un peu plus de vingt-cinq mille souches. Il paraîtrait, d'après plusieurs tentatives qu'on a faites dans nos départements du Midi, qu'ils n'y réussissent pas : ils y mûrissent trop tôt, les mouches de toute espèce les font promptement disparaître, et le dégât est d'autant plus sensible que la récolte n'est jamais très-abondante ; puis encore, comme ils sont d'une nature délicate, ils exigent d'assez grands frais d'entretien : des échalas pour les soutenir, un provignage perpétuel, leur séparation des espèces vigoureuses ; c'en est plus qu'il ne faut pour qu'ils ne s'établissent jamais dans cette contrée méridionale, où le seul mérite d'un cépage est sa fertilité, aux yeux de la presque totalité des propriétaires. Aussi feront-ils bien de renoncer à leurs tentatives d'imitation de vin de Champagne, et nous garderons-nous bien de partager l'opinion du docteur Letellier sur la possibilité de faire cette sorte de vin en Corse, quand il dit que, si l'on suivait les procédés d'œnologie posés par Chaptal, on obtiendrait les plus heureux résultats. Ce serait sans doute de faire bouillir du moût, et d'y ajouter force matière sucrée ; or, c'est justement à cause de la densité du moût, que les méridionaux ne peuvent faire de ces vins-là. Jamais

ils ne réuniront les deux conditions les plus essentielles : l'espèce de raisin, et une température qui ne permette pas l'épaississement du moût.

PINOT et plus souvent NOIRIEN (Côte-d'Or).
FRANC PINOT (Clos de Migraine, Yonne).
AUVERNAT-NOIR (Haut-Rhin, Loiret, Loir-et-Cher).
ORLÉANS et aussi PLANT-NOBLE (Indre-et-Loire).
SALVAGNIN NOIR (Jura et Cortaillod en Suisse).
SCHWARTZ KLEWNER (Alsace).
NOIR DE FRANCONIE, NOIR DE VERSITCH (collection de vignes près de Bude, fondée par Schams).
CZERNA OKRUGLA RANKA (Sirmie en Hongrie).

Je me garderai bien de répéter l'erreur de l'abbé Rozier, et plus tard de Dussieux, en ajoutant à ces synonymes le Manosquen et la Mérille, qui sont deux cépages vigoureux et productifs, et qui n'ont rien de commun avec aucun Pinot.

CARACTÈRES COMMUNS A TOUS LES MEMBRES DE CETTE TRIBU.

Sarments grêles, allongés, et d'une grosseur égale du commencement à la fin : en hiver, écorce brune ou d'un gris brun. Grappe petite, grains ronds dans presque toutes les variétés, et à peine moyens. Végétation médiocre, et qui a besoin d'être soutenue. Tous les sujets de cette tribu présentent ce caractère commun si essentiel à remarquer, qu'on peut le dire un titre de famille, c'est d'être les premiers à perdre leurs feuilles ; ce qui n'implique pas toutefois que ce caractère suffise à un

cépage pour s'honorer de cette alliance avec les Pinots ; par exemple, personne ne s'avisera, sans doute, de comprendre dans leur famille l'excellent et précoce *Musqué de Courtiller*, le précoce *Blanc de Malingre*, et quelques autres qui perdent leurs feuilles en même temps, et aussitôt que tous les Pinots. Le botaniste marseillais Garidel, puis l'abbé Rozeir et Chaptal, qui l'ont copié, n'ont pas décrit le Pinot noir le plus cultivé en Bourgogne, à Volnay, Coulanges, Chambertin, etc. ; car ils donnent aux grains une forme oblongue, forme qui n'est propre qu'à une variété très-rare dans les vignobles bourguignons, plus commune dans ceux du Jura et de la Suisse, sous le nom de *Savagnin noir*.

Le Pinot qui fait le sujet de cet article, et qu'on peut regarder comme le type des Pinots, a les grappes petites, tassées, irrégulières et variées dans leur forme ; elles sont composées de grains ronds, à peine de moyenne grosseur, assez serrés quand la souche est jeune et bien entretenue ; plus tard ces grains semblent plus écartés, parce qu'ils sont entremêlés d'autres plus petits. Les feuilles sont assez grandes, un peu rugueuses en dessus, sans coton ou nues à la face inférieure : elles sont quelquefois lobées, mais les lobes ne sont pas dessinés par de profondes découpures. Le vin est d'une couleur vive assez foncée, quand il n'est pas accompagné d'une trop grande quantité de Morillons blancs et de Pinot gris ; il se conserve bien quand on n'a pas eu le tort d'égrapper, usage qui a eu peu de durée en Bourgogne, et dont on est revenu comme d'un abus, et avec raison.

J'ai supprimé dans cette synonymie, et je la reproduis en un article spécial, comme variété renommée, le

PETIT-PLANT-DORÉ d'Aï.

J'avais eu tort, dans ma troisième édition, de laisser croire que ce plant était identique au Franc-Pinot. C'était bien plus de ma part par faute d'attention que par ignorance ; car aucun de ceux qui m'ont demandé cette variété n'a eu à se plaindre de n'avoir pas reçu le Petit Plant-Doré, en possédant une vingtaine de souches, dont les sarments primitifs sont venus directement de ce célèbre vignoble. Du reste, cette erreur que j'ai commise, et que l'ampélographe français a eu bien soin de relever, n'était pas d'une si grande importance : sans doute cette variété est méritante par la fine qualité de son fruit ; mais il est si rare sur la souche, que dans le vignoble qu'il a contribué à illustrer, on se décide à le supprimer dans les nouvelles plantations. On trouvera sa description et son image dans l'Ampélographie Française ; mais je défie bien l'observateur le plus exercé de reconnaître cette variété parmi plusieurs autres, d'après l'une et l'autre. Je viens de visiter mes souches de cette variété ; elles sont en pleine pousse, et j'ai remarqué qu'effectivement les grappes étaient plus ailées, mieux garnies, et plus allongées que celles des Pinots de Bourgogne, qui ont à la vérité soixante-dix à quatre-vingts ans de plantation, tandis que mon *Petit-Plant-Doré* n'en a qu'une quinzaine.

Quoique j'aie dit que les plants qui donnaient les meilleurs vins de Champagne fussent, dans l'origine, identiques à ceux des grands vignobles de Bourgogne, il en est cependant quelques-uns, probablement créés par semis adventice, qui sont propres à quelques cantons dans l'un comme dans l'autre de ces grands vignobles.

Tels sont, entre autres, deux plants particulièrement cultivés dans le canton d'Épernay. L'un, dont un propriétaire, riche marchand de vin, m'avait donné le signalement, et qu'il m'avait fortement recommandé, est le

PINOT DE FLEURY, connu sur les bords de la Marne, à peu de distance d'Épernay. Son caractère le plus frappant est que son bois est noué très-court, plus court que celui de tout autre Pinot. Son rapport est plus sûr et plus abondant que celui du Petit-Plant-Doré ; son raisin offre une telle variété de forme, qu'il est difficile de lui en assigner une qui lui soit propre ; il concourt, avec le suivant, à la composition des meilleures cuvées de vin rouge. — L'autre, qui n'est pas nouveau non plus, mais seulement trié parmi les autres, vient de s'illustrer par la médaille qui a été décernée par la Société d'agriculture de Châlons-sur-Marne, au propriétaire qui en a reconnu le mieux les qualités et qui l'a le plus propagé. Voici un extrait du procès-verbal de la séance où la médaille a été remise : « Agé de soixante-dix-sept ans, M. Geoffroy Cyrey s'est occupé, depuis une cinquantaine d'années, du choix des plants de vigne. Aussi y a-t-il bien longtemps, qu'étant parvenu à découvrir un cépage d'une nature particulière et très-satisfaisante, il s'est appliqué à le multiplier. D'autres cultivateurs, en voyant les belles et abondantes récoltes de ce patient observateur, se sont empressés d'introduire cette bonne variété dans leurs vignes ; et aujourd'hui elle est la plus répandue dans le vignoble de Cumières. » C'est sans doute par une conséquence de cette prédilection locale, que je l'ai reçue sous le nom de

PLANT DE CUMIÈRES.

Cette commune, située à trois quarts de lieue d'Epernay, est l'une des plus renommées pour le vin rouge. Je prends la liberté de donner à cette variété un second nom, pour la faire mieux reconnaître, celui de

PLANT MÉDAILLÉ.

Son bois est moins coudé, moins ramassé que celui du Pinot de Fleury; ses grappes sont plus allongées que celles du Franc-Pinot, et les grains sont plus égaux; enfin, les yeux ou boutons laissent apercevoir en hiver une pointe cotonneuse blanche.

Ce n'est pas sans quelque hésitation que je vais comprendre dans cette tribu une variété recommandable par son produit, et que je cultive avec beaucoup d'avantage depuis une vingtaine d'années, époque où je l'ai reçue des frères Baumann, sous le nom de

AUVERNAT NOIR, nom qui se change, en quelques localités, en celui de

SCHWARTZ KLŒFNER; mais, au vignoble très-estimé de Jungholtz près Guebviller, dans lequel ce cépage est presque exclusivement cultivé, il prend le nom de

BURGUNDER, c'est-à-dire BOURGUIGNON. Je n'ai pu découvrir quel coin de la Bourgogne était sa patrie.

Un propriétaire fort éclairé, M. l'ingénieur Robin, à Colmar, qui fait grand cas de ce plant, lui donne le nom de

PINOT DE SCHAUENBOURG, nom que j'adopterais volontiers comme capital. Dans l'*Ampélographie Rhénane*, M. Stoltz le décrit très-bien sous le nom de

SCHWARTZ SILVANER ou SALVINER. C'est aussi sous ce nom qu'il est connu dans les vignobles d'Outre-

Rhin, notamment dans le Wurtemberg, où il porte aussi, selon M. le baron Babo, celui de

BLAU BODENSES TRAUBE.

Enfin, dans l'*Ampélographie Française*, l'auteur, soucieux de dissimuler d'autres emprunts, s'est bien gardé d'adopter l'une de ces dénominations, ni mon orthographe non plus : il le nomme

PINEAU DE RIBAUVILLER, en sorte qu'il est le premier à en parler, sous ce nom-là du moins.

Si cet excellent cépage est un Pinot, ce que je n'ose décider, nulle variété n'est plus productive, sans en excepter le Meunier, qu'il surpasse de beaucoup en qualité. On peut l'assimiler aux meilleurs Gamais, avec lesquels concorde la maturité de ses raisins. Son bois est en hiver d'un brun plus foncé que celui des Pinots; il est plus gros, et il a plus de moelle. Son produit étant constamment abondant et de bonne qualité, je ne peux trop en recommander la culture.

En voici une probablement plus ancienne; car un auteur champenois, qui a publié il y a une centaine d'années deux volumes sur la culture de la vigne et sur la vinification, en a parlé sous le nom de

PINOT AIGRET; je l'ai reçue sous celui de

PINOT DE VOLNAY; et M. Fleurot, de Dijon, la nomme

PINOT DRU.

Ce Pinot est bien plus vigoureux, mais encore moins productif que le premier; aussi s'en sert-on quelquefois comme de sujet de greffe. Il a les feuilles plus profondément découpées que le Plant-Doré, et elles sont un peu cotonneuses à leur face inférieure.

Le plant qu'on lui substitue le plus souvent par la greffe ne me paraît pas être de cette tribu, malgré son nom de

NOIRIEN DE PERNANT (commune près de Baune), car la couleur de son bois en hiver, d'un jaune clair, est un caractère suffisamment différentiel pour justifier sa séparation; il est aussi plus robuste et plus fertile; mais son nom de *Noirien*, synonyme de Pinot dans la Côte-d'Or, m'a en quelque sorte forcé de le placer ici. On le croit un hybride du Pinot et du Gamai.

Ce cépage est un des plus prompts à l'épanouissement de ses fleurs et à former son grain. Robuste, fertile et d'une assez bonne qualité pour le vin, il mérite d'être introduit dans nos cultures, d'autant plus que la maturité de son raisin est contemporaine de celle des Pinots. Ses feuilles sont entières, un peu plus larges que longues, et d'un vert un peu jaunâtre.

GROS PLANT DORÉ d'Aï. — MORILLON à Épernay. — MAITRE NOIR en Laonnais.

Cels lui donne bien à tort pour synonymes *Manosquen* et *Massoutet*, dans ses notes au *Théâtre d'Agriculture*; et Chaptal n'a pas eu plus de raison de le faire identique avec le Bouchy des Pyrénées et le Chauché noir ou Pinot du Poitou; car je cultive tous les cépages qui portent ces noms, et j'affirme qu'ils sont très-différents entre eux. Les grappes du Morillon sont plus longues, et les grains sont plus gros que ceux du petit Plant-Doré, quoiqu'ils tournent aussi en petits grains quand la souche vieillit et n'est pas entretenue d'engrais.

PINOT DU JURA. — SALVAGNIN de la Suisse.

Il est assez difficile à distinguer des autres : sa grappe

est plus allongée et plus fournie, plus régulière ; ses grains ne sont pas complètement ronds comme ceux des précédents ; ils sont légèrement oblongs ; son bois est tavelé. M. Dauphin, qui a fait un très-bon mémoire sur les vignes du Jura, reconnaît que le vin de Salvagnin est excellent, d'un bouquet agréable et de bonne garde.

PLANT MEUNIER (dans plusieurs départements).

MORILLON TACONNÉ (quelques cantons de la Marne).

FERNAISE (Moselle et Meurthe) et aussi BLANCHE-FEUILLE.

PLANT DE BRIE (Seine et Seine-et-Oise).

CARPINET (Puy-de-Dôme).

GOUJEAN (Allier).

MULLER REBEN (Rives du Rhin).

Son premier nom, qui est le plus généralement usité, puisqu'il est le même que celui qu'il porte en allemand le long des coteaux du Rhin, indique suffisamment son caractère le plus saillant, qui consiste à avoir sur ses boutons d'abord, puis sur ses feuilles, un duvet blanc très-épais et bien remarquable, particulièrement sur l'envers de ses feuilles. Son nom de *Plant de Brie* n'annonce pas une grande qualité dans son vin ; effectivement, ce vin, quand il est le produit du Meunier seul, est un peu plat, d'un goût peu agréable, de peu de couleur et de peu de garde ; mais ce raisin a le grand avantage de mûrir de bonne heure et d'être toujours abondant. Il n'est pas insensible aux frimas, mais il n'est pas sujet à la coulure. Il paraîtrait qu'il est meilleur à tirer en vin blanc qu'en vin rouge ; car l'auteur champenois Bidet était d'avis qu'il concourait à la qualité des meilleurs vins

de Champagne, et qu'il convenait parfaitement au sol de ce pays. Ainsi que tous les Pinots, il est des premiers à perdre ses feuilles. Je vais le faire suivre d'un autre Pinot également fertile, et dont le vin est aussi d'une qualité inférieure. Il est assez commun dans les vignobles du vigneron.

PINOT CREPET.

Son bois est plus fort, ses feuilles plus amples, ses grappes plus volumineuses que celles des précédents.

Si j'avais suivi l'ordre de précocité de maturité, j'aurais commencé par la

VIGNE D'ISCHIA ou UVA DI TRI VOLTE des Italiens.

Quoique je croie ce Pinot propre à donner de très-bon vin, j'en reparlerai plus au long au chapitre des raisins de table, ainsi que du

MORILLON HATIF ou RAISIN DE LA MADELEINE, plus curieux par sa précocité apparente que par aucune autre qualité. Il a cependant une variété hongroise qui n'est pas sans mérite; elle se nomme

JACOVICS en Hongrie, et

FRUH MAGYAR TRAUBE en allemand; le nom de

MORILLON VIOLLET ou RAISIN VIOLLET DE MADELEINE, est celui qui lui convient en français.

PINOT MOURET. — TÊTE DE NÈGRE.

Cette jolie variété a des grains bien noirs, luisants, presque tous d'égale grosseur, qui est à peine moyenne; leur saveur est douce et agréable; si la peau est un peu épaisse, du moins elle ne renferme que du suc, et presque pas de chair. Son nom spécifique lui vient de la ressemblance qu'on lui a trouvée avec le fruit de la ronce, qu'on

appelle *Moure* en Bourgogne. Ce cépage était encore en 1789 assez commun dans le vignoble de Gy, le plus distingué du département de la Haute-Saône ; mais il devient de plus en plus rare dans les vignes, je ne sais trop pourquoi ; car je suis très-satisfait de son rapport.

Dans les départements de la Moselle et de la Meurthe, quelques propriétaires, soigneux de leurs vignobles, cultivent sous ce même nom de Pinot des cépages qui ne m'ont paru identiques avec aucun de ceux de la Bourgogne, dont je possède bien vingt milliers de souches.

MENU-NOIR ou NOIR-MENU (Moselle).

PETIT-NOIR (Côte-d'Or et Meurthe).

J'avais eu tort, dans ma première édition, de placer ce nom dans la synonymie de Petit-Noir, type des Pinots les plus répandus dans les meilleurs vignobles de la Bourgogne. Dois-je même comprendre ce plant dans la famille des Pinots ? chacun aura intérêt à résoudre cette question lui-même ; car il est encore fort estimé en quelques lieux malgré l'invasion des Gamais, notamment à Haussonville (Meurthe) et à Fontaine-lès-Dijon (Côte-d'Or). Ce plant ne manque guère de rapporter chaque année ; mais il n'est pas d'une grande vigueur, et il a besoin d'être soutenu par quelque terrassement. Comme le bois a beaucoup de moelle, il craint les hivers rigoureux. Les yeux ou boutons sont la plupart géminés et à distance inégale. C'est un cépage qu'on ne peut guère voir au moment de la récolte sans se proposer de le multiplier.

PINOT ROUGIN (Côte-d'Or).

Dans les premiers temps ce Pinot m'avait paru d'un faible rapport ; mais je suis bien revenu sur son compte ; et de même que feu M. Fleurot, de Dijon, auteur d'une

notice sur les plants de la Côte-d'Or, j'en fais maintenant beaucoup de cas, d'autant plus que j'ai remarqué que le raisin de ce Pinot était fort agréable à manger, et fournissait un vin léger et parfumé. Ses grains sont d'une couleur moins intense que celle du Franc-Pinot. On ne le trouve que dans les vignes des premiers crus de la Bourgogne. Il me semble être un hybride du Franc-Pinot et du Pinot-Gris.

On voit bien que l'auteur de l'*Ampélographie Française* a fait son ouvrage en courant, parce qu'il n'a pas parlé de cet excellent Pinot, le plus fin, le plus délicat de tous. Plusieurs autres Pinots, non moins recommandables, ont eu le même sort d'échapper à son inspection trop rapide. Je dirai en passant que la grappe, type de la tribu qui est représentée dans son *Iconographie*, est plutôt celle du Petit-Pinot de Chambertin que de tout autre ; malheureusement il ne nomme ni le vignoble ni le propriétaire, en sorte qu'on ne sait où s'adresser pour obtenir les espèces ou variétés dont il a parlé. Espérons, pour les amateurs, que dans une autre édition il laissera moins de vide dans son cadre, si vaste en apparence, et dont les feuillets sont si peu remplis.

PINOTS DE COULEUR INTERMÉDIAIRE.

PINOT GRIS, BUROT (Bourgogne).
FROMENTOT et PETIT-GRIS (Champagne).
AUXOIS, AUXERRAT, GRIS DE DORNOT (Moselle).
AFFUMÉ ou ENFUMÉ (Ancienne Lorraine).
GRIS CORDELIER (Allier).

GRISET, MUSCADE, en quelques localités.

MALVOISIE, AUVERNAT GRIS (Loiret, Indre-et-Loire).

FAUVÉ (Jura).

MALVOISIEN (Doubs).

Voici ce qu'a dit de ce plant l'auteur d'un ouvrage en deux volumes sur les vins et les vignobles de la Champagne, un officier de bouche de Louis XV, il y a près de cent ans : « Le Fromentot est un raisin exquis et le plus parfait de tous; il est fort commun en Champagne, et c'est même à lui que les fameux vins de Sillery et de Versenay doivent leur réputation. » L'abbé Boulay faisait imprimer à Orléans, en 1723, dans un gros volume sur la culture de la vigne, que cet Auvernat était le meilleur de tous les Auvernats cultivés dans l'Orléanais. J'ajouterai qu'il est également estimé dans les départements de la Meurthe et de la Moselle, où il fait le fond des vignobles distingués de Thiaucourt et de Dornot; enfin, quoiqu'il ne soit pas de bon goût de parler de soi et de citer ses œuvres, ma conviction de supériorité de la liqueur produite en 1834 par la vendange de ce raisin, au moyen du procédé décrit dans mon *Manuel du Vigneron*, est si complète, elle a été si positivement confirmée par la Société œnologique de Paris (1) pour des produits antérieurs du même raisin, qu'il m'est bien permis de citer ma propre conviction de l'excellence de ce raisin. Cela ne surprendra pas ceux qui savent qu'en Alsace on s'en sert aussi pour faire ce qu'on appelle le *vin de paille*. Et pour dernière expérience de la valeur de ce Pinot, quand il est

(1) Voir la préface du *Manuel du Vigneron*.

à la disposition d'un homme qui en sait tirer parti, je dirai que dans l'année 1848 j'ai fait de la vendange de ce raisin (avec ce léger changement dans le procédé, que je n'ai pas attendu assez longtemps pour que la pellicule fût déprimée) deux forts hectolitres d'un vin plus sec que celui dont je viens de parler, d'un vrai vin d'entremets, duquel je me contenterai de dire, pour varier mon tour laudatif, que c'est en buvant de pareil vin que la mémoire s'illumine de ce joyeux début d'une ode d'Horace : *Nunc est bibendum*..... et qu'il sera probablement l'égal de celui auquel ce gracieux chantre de Bacchus avait souvent recours pour alléger et dissiper ses amers soucis (1). Il paraît que, malgré la différence de longitude et de latitude, ses bonnes qualités se sont maintenues en Crimée

(1) Sollicitis animis onus eximit.....
Et dans son ode à Virgile :

Spes donare novas largus amaraque
. . . . . curarum eluere efficax.

Bien d'autres passages laissent apercevoir qu'Horace n'a fait qu'imiter avec beaucoup de grâce les mêmes idées d'une foule de poëtes grecs qui l'avaient précédé, notamment de Diphyle, de Bacchylides, cousin de Simonide, tous les deux de l'île de Teos, de Chérémon, tous florissant près de quatre cents ans avant Horace. Il avait indubitablement connaissance de leurs œuvres, puisqu'il avait terminé ses études à Athènes. Peut-être sera-t-on curieux de pouvoir comparer les passages de ces poëtes grecs avec ceux du poëte latin.

Diphyle, poëte comique contemporain de Ménandre, avait dit : « O Bacchus, délice des sages, toi seul relèves l'âme des hommes « tombés dans la misère; tu dérides les fronts les plus sévères; par « toi l'homme faible et timide devient fort et courageux. »

Voici comment Bacchylides, poëte lyrique dont quelques amateurs, dans l'antiquité, préféraient les vers à ceux de Pindare même, s'exprime dans une de ses odes :

« La douce nécessité de boire a-t-elle amené un commencement « d'ivresse, que dès ce moment les rigueurs de Vénus s'adoucissent, « le buveur se sent animé d'espérance, et son âme éprouve une « secousse agréable qui chasse au loin les soucis. Bientôt il se croit « en état de renverser les remparts des villes, de devenir même le « monarque de toute la terre. Son illusion lui fait voir l'or et l'ivoire « briller dans sa maison, et des vaisseaux chargés de blé lui apporter « d'immenses richesses. »

comme en Champagne, en Alsace et en Touraine ; car voici ce que m'écrivait en décembre 1845 M. Hartwiss, habile directeur de l'école impériale de vignes et de vinification à Magaratch : « Voulant s'instruire de tout par lui-même, l'archiduc Jean a goûté de tous mes échantillons de vin, et a surtout été satisfait d'un vin de paille fait avec notre raisin favori le *Pinot gris*, qui donne ici un vin qui égale, s'il ne le surpasse, l'Ausbruch de Tokai. » Il ajoute une observation que j'ai faite moi-même, c'est que ce cépage est bien plus fertile que le Furmint. Si la couleur de ses raisins n'offrait pas un caractère suffisant pour distinguer ce cépage de tous les autres, je n'aurais pas à tracer des caractères bien tranchés, quoique mon vigneron le reconnaisse facilement en hiver au simple aspect du bois, qui est d'un gris brun dans ce pays, et, ce qui me paraît un peu difficile à croire, jaune-aurore dans le Jura, selon le docteur

Chérémon, poëte tragique, qui me semble le même que le parasite Chérephon, ami de Socrate et de Démosthènes, nous est connu par ce passage : « Les buveurs trouvent au fond de la bouteille les ris, la « science, la sagesse et les bons conseils. »

Parmi d'autres poëtes que je néglige de rappeler, Euripide a dit dans ses *Bacchantes* : « La vigne a été donnée à l'homme pour calmer « ses peines ; pas de vin, plus d'amour ni de plaisir pour lui. » Mais bien avant eux Pindare avait chanté cette liqueur, et tel était le sens de ce qu'elle lui avait inspiré :

« L'effet du vin, pris dans une juste mesure, est d'agrandir et « d'élever l'âme ; c'est alors que les soucis, les inquiétudes s'éloignent « du cœur de l'homme ; il vogue au gré de ses illusions dans un océan « de richesses. »

On peut voir, dans l'*Epître d'Horace à Torquatus*, comment il a rendu toutes ces idées. J'en offre la traduction à ceux qui, ainsi que moi, sont peu versés dans la langue latine.

« Que l'ivresse a de puissance ! par elle les cœurs sont mis à dé- « couvert, l'espérance devient une réalité ; elle pousse le poltron au « combat, elle décharge du fardeau de leurs peines les âmes agitées « de soucis et d'inquiétudes. Elle nous apprend les arts. Quel buveur « ne trouve pas au fond de sa coupe le talent de la parole ? Quel cœur « serré par l'indigence n'a-t-elle pas épanoui ? »

Guyétant. J'en ai reçu de l'Allier, de la Moselle, de l'Italie, de l'Angleterre même, et le bois était toujours de la même couleur, avec une légère différence dans la nuance. Il est singulier que Cels n'en fasse pas mention à l'article des Pinots, dans ses notes au *Théâtre d'Agriculture* d'Olivier de Serres. J'en possède une variété qui m'est venue de la Moselle sous le nom de

AUVERNAT GRIS DE DORNOT. L'on m'avait assuré qu'elle était plus précieuse encore pour la qualité, et personne ne peut en douter en la voyant. Ses grappes sont un peu moins tassées que celles de la nôtre, et elle m'a semblé moins productive. Quelque temps après la chute des feuilles, les yeux ou boutons ont quelque chose de blanc, à la manière de ceux du *plant Meunier*, mais pas autant.

J'en ai reçu une autre variété du même pays, sous le nom de

AUXERROIS VERT; ses grappes sont, au contraire, plus longues et plus serrées; la couleur des grains est moins rouge, et même quelquefois un peu verdâtre; attendues à leur maturité, leur infériorité de qualité n'est que relative à l'égard des autres.

Quoique j'aie placé les noms allemands *Grauer Klœvner* et *Ruhlander* parmi les diverses dénominations du *Pinot gris* de Bourgogne, je reconnais que c'est une licence synonymique; car les crossettes que j'ai reçues sous ces noms ont produit des raisins plus amples et à grains plus gros, enfin des sarments plus forts que l'Auvernat gris du pays. Ainsi donc, acceptons-la pour une variété bien tranchée.

En étudiant bien l'auteur alsacien, Stoltz, qui me

semble mériter plus de confiance sur les cépages de son pays que l'auteur parisien M. V. Rendu, je me suis décidé à appliquer à cette belle variété de notre Malvoisie le nom de

GRAU KLŒVNER ; les frères Baumann me l'avaient envoyée sous celui de

AUVERNAT GRIS. Mais je crois qu'il faudrait faire précéder ces mots de celui-ci : GROS; parce que notre Malvoisie se nomme aussi Auvernat gris dans l'arrondissement de Tours.

Je crois devoir encore comprendre dans cette famille de la tribu des Pinots un plant étranger nommé

GRAUER TOKAYER par les Alsaciens, mais improprement ; et

SARFEJER par les Hongrois. J'en parlerai plus au long au chapitre des vignes de cette contrée. Comme on n'adoptera sûrement pas ces noms, je propose de l'appeler

PINOT CENDRÉ, à cause de la fleur ou pruine abondante dont ses grains sont couverts. Plusieurs personnes le confondent, mais à tort, avec le Pinot gris; car Bosc, dans son *Cours complet d'Agriculture*, les frères Baumann, célèbres pépiniéristes du Haut-Rhin, avaient bien remarqué les différences, et mes observations, depuis longtemps, me les ont confirmées.

Ses grains sont plus exigus, et au lieu d'être ronds, comme ceux du Pinot gris, ils sont légèrement oblongs et moins serrés sur la grappe; leur pellicule est d'une nuance différente, d'un bleu d'ardoise ; la couleur que le peintre leur a donnée dans l'*Ampélographie Française* est fausse et imaginaire, et leur maturité n'est point dans le mois d'octobre, comme le dit l'auteur de ce grand

ouvrage, mais dans la première quinzaine de septembre. Le feuillage est d'un vert moins foncé que celui du Pinot gris ; aussi est-ce un moyen facile de distinguer les uns des autres dans le courant de leur végétation, quand ils sont voisins comme ils le sont ici, dans ma vigne.

PINOT BLANC. — CHARDENAI ou CHAUDENAI. — NOIRIEN BLANC (Côte-d'Or, Yonne, Saône-et-Loire).

C'est à ce Pinot, en même temps qu'au sol, que les meilleurs vins de Bourgogne en blanc doivent leur haute qualité ; les vins de Montrachet et de Pouilly. Ses grappes sont petites, allongées, garnies de grains presque ronds, peu serrés, marqués de points bruns, et bien dorés. Il fleurit et défleurit plus tôt que le Morillon blanc, qui a quelques traits de ressemblance avec lui ; ses sarments sont plus minces et plus tendres à la coupe ; il a les feuilles plus délicates, plus régulières, moins rugueuses, d'un vert moins foncé. Le raisin est d'un goût plus fin. Son faible rapport, qui n'est guère, selon M. Bouchardat, auteur d'un mémoire sur les vignobles de l'Yonne, que de quinze à vingt hectolitres par hectare, a certainement été le seul motif de la répugnance que les propriétaires ont mise à le propager ; cependant, en le soutenant de bons terreaux et en lui laissant une verge avec le courson, on peut encore en obtenir une récolte satisfaisante.

ROUSSEAU (arrondissement de Tonnerre, Yonne).

PLANT DE TONNERRE, vignoble de Joué (Indre-et-Loire).

Cette bonne variété du *Pinot blanc* en diffère surtout par sa grappe, qui est plus courte, plus large, plus écartée, plus branchue, et par la forme des grains qui sont plus ronds, par leur couleur plus dorée tournant au

roux, et enfin par une maturité plus hâtive. Son feuillage ressemble beaucoup à celui du Chardenai; les feuilles sont cependant plus arrondies et d'un vert plus foncé. Ce cépage est assez répandu dans les vignobles des environs de Tonnerre, et c'est sans doute de là qu'on l'a tiré pour le cultiver dans la commune de Joué, près de Tours. Il ne s'est pas beaucoup multiplié au dehors, parce qu'il est peu productif et parce que ses raisins mûrissent trop tôt, plus de huit jours avant notre Arnoison et plus d'un mois avant nos Pinots de la Loire. On devra à la taille laisser avec le courson une verge de trois à quatre décimètres, selon la vigueur de la souche.

Néanmoins la variété suivante me paraît plus avantageuse à cultiver; aussi s'est-elle répandue dans la plupart des départements viticoles, comme le prouve le grand nombre de noms sous lesquels elle est connue.

MORILLON BLANC (Chablis). — ÉPINETTE. — BEAUNOIS (Yonne et Marne).

AUXOIS ou AUXERRAS BLANC (Moselle).

AUVERNAT BLANC (Haut-Rhin, Loiret, Loir-et-Cher).

ARNOISON BLANC (Indre-et-Loire).

GAMAI BLANC (Marne et Jura), mais improprement.

MESLIER JAUNE (Nièvre).

Il ne faudrait pas que le nom de *Gamai*, qui est porté par un autre plant ignoble, donnât mauvaise opinion de la qualité de ses produits; car il est le seul plant à raisins blancs dont les Champenois admettent la vendange, en petite proportion à la vérité, avec les Pinots noirs pour la composition de leurs délicieux vins mousseux; et dans mon canton il jouit aussi d'une bonne réputation sous le

nom d'*Arnoison blanc*. Partout il est très-estimé, tant à cause de son bon et constant rapport qu'à cause de la vigueur et de la longévité de ses souches. Toutefois, il a bien quelques défauts : ses raisins ne résistent pas longtemps aux temps humides, et ce sera une raison de ne pas manquer de l'épamprer; puis son vin jaunit aussitôt sa mise en bouteilles. Un autre défaut plus rebutant que je lui ai connu il y a une vingtaine d'années, était la facilité de ce vin à tourner à la graisse; mais j'ai trouvé le moyen de détruire cette tendance, et nul doute que cela ne soit très-préférable à tous les moyens de guérir cette maladie, dont le vin se guérit si difficilement. Il consiste, ce moyen si facile à suivre, à couvrir de pierrailles ou pierres brisées comme on les prépare pour les routes, toutes les parties de la vigne plantées en cépages à raisins blancs. Tel est ce procédé si simple et que je ne peux trop recommander, puisqu'il produit cet effet multiple, vigueur de végétation, abondance et excellence du produit, préservation de la pourriture du raisin (*Voyez* l'article Sercial), et de cette dégoûtante maladie, la graisse, à laquelle mon vin était sujet. — Comme il y a des pierres ou pierrailles de nature très-différente, on désirerait sans doute que je désignasse la couleur, la densité, la nature enfin de celles que je crois les plus propres à produire un si beau résultat. Je n'oserai rien prescrire positivement, j'exposerai simplement ma pensée intime : si j'en avais le choix, condition bien rare, je préfèrerais les cailloux rouges ou les pierres noires, réduites à la grosseur d'une noix ou d'un œuf de poule. Mais ayant été forcé de prendre ce qui était à ma portée, j'ai fait tout simplement usage des pierres dont se servaient les

cantonniers sur les routes et cassées de même. Toujours est-il que ce conseil bien compris peut porter plus de bons résultats pour mon lecteur que les leçons qu'il pourra trouver dans aucune œuvre de chimie agricole, et, de plus, qu'il ne découvrira pas de pareille expérience dans aucune autre Ampélographie, voire même dans celle qualifiée par l'auteur de *Française*. J'ai fait avec cette vendange, en 1844 et en 1846, un petit baril d'un demi-hectolitre : il était d'une qualité parfaite, et le dernier surtout était si agréable, mis en bouteille seulement à la fin d'avril pour éviter la mousse, que c'était une précaution de prudence pour un Socrate rustique de s'imposer une mesure fixe de consommation. Malgré sa vigueur supérieure à celle de la plupart des membres de cette famille, c'est bien un Pinot, et j'ai à l'appui de cette affirmation l'opinion de Bosc, fondée sur celle de plusieurs vignerons de la Champagne qui regardent ce plant, dit-il, comme étant le Pinot blanc. En cela, ils ont évidemment tort, car les grains de leur Épinette sont ronds et jaunes, tandis que ceux du Chardenet sont légèrement oblongs et roux. Il n'y en a pas moins une alliance intime entre le Morillon blanc et les plants nobles ou Pinots en Bourgogne comme en Champagne. La souche étant naturellement vigoureuse, on laissera à la taille une verge avec le courson. Quoi qu'en ait dit Chaptal, ce plant est très-différent du *Mornen*, qui est évidemment un Chasselas. J'ai supprimé par déférence à l'opinion de l'ampélographe français le nom de Savagnin jaune, quoique la figure qu'il nous en donne soit bien plus ressemblante à notre Arnoison qu'à un Savagnin, cépage que je connais très-bien, car j'en ai bien une vingtaine de souches qui paient bien mal la

place qu'elles occupent depuis longtemps. Il me permettra à mon tour une observation sur la composition de nos vignobles de Joué. Si l'on trouve quelquefois parmi eux quelques Pinots de Vouvray, ce ne peut être que par inadvertance ou insouciance du vigneron, car il y a une différence de plus d'un mois dans la maturité de ces Pinots de la Loire, et celle des raisins Nobles noirs cultivés à Joué, qui sont les Pinots de Bourgogne. Le plant à raisin blanc qu'on associe quelquefois à ces derniers est notre Arnoison.

Je regarde comme un devoir indispensable, et toutefois pénible, de protester contre la synonymie démesurée établie par l'auteur de l'*Ampélographie Rhénane*, qui malheureusement n'avait pas de collection. Il ne faudra donc pas croire, sur la parole de cet auteur, que le *Tressot* de l'Yonne, que le *Petit-Pinot* de la Moselle, que le *Petit-Noir* de la Meurthe, que le *Pinot-Mour*, le *Pinot-Dru* et le *Pinot-Crepel* de la Côte-d'Or soient identiques avec le vrai *Pinot* ou *Noirien* de la Bourgogne. Ce sont tous des cépages différents entre eux et dont quelques-uns, tels que le *Tressot* ou *Verrot*, n'ont pas la moindre analogie avec lui. Il en est de même pour le *Pinot-Gris* ou *Burot* et non pas Beurot comme il l'écrit; et c'est aussi une erreur qu'on ne peut passer sous silence; ce cépage, si facile cependant à reconnaître, n'est pas identique avec le *Klein-Traminer*, il n'est pas même de sa tribu; ni avec le *Pinot-Cendré* de l'*Ampélographie universelle*, qui est le *Klein-Tokayer* des Allemands des bords du Rhin. J'en suis bien sûr, car j'ai bien une centaine de souches de ce dernier et au moins deux milliers de Pinot gris sous le nom de Malvoisie. La synonymie qu'il nous donne de l'*Épinette*

blanche est également erronée · ce cépage est différent du vrai *Pinot blanc* ou *Chardenai*, du *Fromenté blanc* de l'Aube, qui a les grains un peu oblongs, et surtout du *Mauzac blanc* qui ne mûrit pas dans notre pays ou du moins bien rarement, comme j'en ai l'expérience. Quant aux synonymes allemands, je me récuse pour incompétence ; cependant je sais très-bien que le nom de *Klebroth* est appliqué dans le catalogue du Luxembourg à un autre cépage, qui est le *Tressot* de l'Yonne ou *Verrot* de Coulanges.

COROLLAIRE DU CHAPITRE DES PINOTS DE BOURGOGNE.

Tous les sujets de cette tribu sont particulièrement propres à nos climats tempérés, tels que ceux situés entre le quarante-cinquième et le cinquantième degré de latitude. Nul doute, cependant, qu'on ne puisse faire de très-bon vin dans les pays méridionaux avec tous ces Pinots ; mais il serait d'une autre nature : il ne faudrait pas que l'expérimentateur s'attendît à obtenir des vins légers, frais et coulants, comme ceux de Bourgogne ou de Champagne ; dans le Midi ces qualités seront remplacées par d'autres : ainsi le vin de Constance, près du Cap, est fait, dit-on, avec de la vendange de plants tirés de la Bourgogne, probablement avec le *Franc-Pinot ;* or, ce vin est doux, aromatique, je dirai presque médicinal ; car à une table où l'on en servait et où son origine était incontestable, j'étais du très-petit nombre de convives qui le trouvèrent exquis. C'était de ces vins de liqueur dont on ne peut boire qu'un petit verre ou deux au plus

et non pas une bouteille, comme cela est si facile lorsque vous avez à faire à du bon vin de Bourgogne, et même à nos vins nobles de Touraine (produits par les mêmes plants), quand ils sont bien faits ; ce qui est rare.

Depuis plus de quarante-cinq ans que je m'occupe de vinification avec le désir constant de m'édifier complétement sur cette matière ; après avoir essayé la plupart des modes d'opérer, décrits par les auteurs ou usités par mes voisins, je me suis fixé à celui décrit et suivi par M. Rougier-la-Bergerie, auteur bourguignon d'un Cours d'agriculture, et alors propriétaire du clos renommé de Migraine (Yonne). Ce procédé consiste à bien trier la vendange, à la fouler en y laissant la grappe, et à découver aussitôt que la fermentation commence à faiblir. Le seul changement que je me suis permis d'y faire a été de substituer à la gueule-bée, qui laisse le marc exposé aux impressions de l'air et à l'avidité des insectes, un couvercle intérieur ou faux-fond, au moyen duquel le marc se maintient immergé dans le moût, et de plus un couvercle supérieur simplement appliqué sur la cuve, et n'opérant pas une fermeture hermétique.

J'ai d'autant plus de raison de tenir à ce mode de cuvage que depuis le commencement de ce siècle je le suis constamment et toujours avec le même succès. Ce mode de cuvage a cependant été combattu par un savant géologue au Congrès viticole de Dijon, mais il m'a été impossible de saisir un motif bien fondé de son opinion adverse ; il n'a donné que des conjectures sur le prétendu mauvais effet de ce procédé, ainsi qu'on va pouvoir en juger. Voyons les arguments dont il se sert pour prononcer que ce mode de cuvage est *essentiellement vicieux*.

On voit tout d'abord que ce n'est pas par expérience qu'il en parle; car il suppose que nous plaçons le faux-fond troué aux deux tiers de la cuve : c'est aux cinq sixièmes, et même aux six septièmes, si la cuve est très-large. Ensuite il nous affirme que les gaz, qui ne peuvent s'échapper que très-difficilement selon lui, mais avec la plus grande facilité selon nous, puisque ce couvercle est percé de cent à deux cents trous, exercent une pression si forte qu'elle peut provoquer la rupture des cercles et projeter du moût par-dessus les bords de la cuve : enfin, il imagine que toutes les molécules du vin, sans exception, sont mises en contact avec l'air extérieur; ce qui doit évidemment, selon lui, entraîner la dégénération acide. On voit que pour gagner sa cause il fait sciemment abstraction de la couche stationnaire qui se forme entre les deux fonds, et aussi du couvercle supérieur, qui oppose bien quelque difficulté à la dispersion des gaz produits par la fermentation. J'affirme à mon tour, sur la conscience d'un homme qui n'a dans ce débat d'autre intérêt que celui de la vérité, qu'aucun des inconvénients signalés par ce savant ne s'est manifesté depuis plus de quarante-cinq ans que je pratique cette méthode sur six cuves de différente grandeur, et même que l'aspect de ces cuves en fermentation a toujours été tellement rassurant qu'il m'est souvent arrivé de m'absenter pendant une huitaine sans jamais, à mon retour, trouver de cercle brisé ni aucun signe de perte ou d'altération de vin; tandis qu'on m'a souvent rapporté que des cuves sans aucun couvercle avaient tourné à l'aigre. Ici donc, comme toujours, *expérience passe science*, et vaut mieux pour l'usage que les raisonnements les plus subtils.

Je ne dois pas oublier de noter qu'au moyen de ce procédé si rationel, je ne consens pas au partage de ma cuvée, ainsi que le fait mon honorable antagoniste, avec une innombrable population de moucherons et même de vermisseaux, tels qu'il convient en avoir vu quelquefois dans le chapeau de ses cuves ouvertes, mode ancien de cuvage qu'il a adopté.

Du reste, je me félicite d'être d'accord avec lui sur les inconvénients de l'égrappage. Quoiqu'il dise seulement que la présence de la grappe est utile au travail d'une bonne vinification, je me permets d'aller plus loin : je crois la présence des grappes indispensable à la qualité la plus précieuse du vin, la franchise du goût. Je ne rappelle pas cette expérience qui s'est renouvelée pendant trente ans à mon détriment par la suppression des grappes, et ces vingt dernières années à mon avantage par leur maintien dans la cuve, parce que j'en ai parlé avec beaucoup de détails dans mon *Manuel du vigneron*. Du reste, la nécessité de ce retour à l'ancien usage, de laisser la grappe, a été proclamée au Congrès viticole de Dijon en 1845. Les avantages de la présence de la grappe dans la cuve ont été confirmés tout récemment et peut-être mieux développés que je ne l'ai fait moi-même, par un judicieux œnologue de Besançon, M. Machard, dans son *Traité de vinification*, où j'ai vu avec une grande satisfaction tous ou du moins presque tous mes principes adoptés et très-bien soutenus par l'auteur.

Tous ces Pinots mûrissent de bonne heure ; on a vu en faire la vendange dans la dernière quinzaine d'août ; mais en général elle n'a lieu qu'en septembre. Je vais passer à quelques observations sur les vins qu'ils pro-

duisent, et auxquels la Bourgogne doit sa réputation sous le rapport œnologique.

J'ai été bien surpris, lors de mon voyage à Dijon, en septembre 1845, de trouver, dans un pays si célèbre par ses vignobles, le vin moins bon que le vin de Bourgogne que l'on boit à Paris dans quelques maisons bien tenues et chez quelques honnêtes restaurateurs. En disant moins bon, j'ai voulu exprimer qu'il était moins pourvu de ces qualités qui ont porté partout, depuis plusieurs siècles, la réputation de ces vins : la finesse ou délicatesse, la franchise de goût, la fraîcheur désaltérante et provocante. Je n'ai pas tardé à en apprendre la cause ; et, au risque de passer pour maniaque, je dirai encore : c'est l'œuvre des chimistes. En effet, un homme d'une haute capacité intellectuelle et industrielle, un chimiste fabricant de *glucose* ou sucre de pommes de terre, est parvenu, par cette supériorité d'un esprit éclairé, ferme et délié tout à la fois, à persuader aux Bourguignons d'ajouter de cette matière sucrée, en grande proportion, à leur vendange ; dans la cuve pour le vin rouge, et dans les poinçons pour le vin blanc. Cette mixtion a donné quelques qualités nouvelles aux vins qui l'avaient subie, de la spirituosité et de la couleur qui peuvent convenir au vulgaire des buveurs ; mais cet effet n'a pas eu lieu sans priver ces vins d'autres qualités bien plus précieuses qui en avaient fait les premiers vins du monde avec les vins de Bordeaux. Cette addition les a tellement dénaturés, qu'au sentiment de Bosc, auteur du chapitre *Vigne et vin*, d'un *Cours complet d'agriculture*, et de Julien, auteur de la *Topographie de tous les vignobles du monde*, ils ne sont vraiment plus reconnaissables, et que leur réputation, déjà menacée

du temps de ces auteurs, est plus que jamais compromise. J'appuie le sentiment de ces auteurs de toute l'autorité qu'on veut bien m'accorder en cette matière ; car c'est une conviction que j'ai acquise après la dégustation des vins traités par le *procédé* comme disent les Bourguignons.

Un chimiste de Mâcon vient bien tout récemment de nous prescrire, dans un gros volume envoyé au Congrès scientifique tenu à Tours en 1847, et comme résultat de ses longues élaborations sur l'amélioration des vins de Bourgogne, d'ajouter à celui qu'on veut vieillir de la chaux-vive et du tartrate de potasse ! N'est-ce pas un barbarisme irrémissible de mixtionner des vins pour lesquels la nature a tant fait ? Les Bourguignons ont cependant reconnu qu'ils se suicidaient peu à peu ; et au Congrès viticole qui se tenait à Dijon en septembre 1845, après une longue et animée discussion sur laquelle a eu une grande influence l'opinion émise avec une sincérité entraînante par M. Poulet de Nuys, commerçant en vins, il a été décidé, à une forte majorité, que l'emploi du glucose et de toute autre matière, sucrée ou non, serait condamné comme une pratique vicieuse et pernicieuse. Ce vote a été prononcé, malgré l'éloquent plaidoyer de M. Mollerat, l'habile fabricant dont je viens de parler.

Laissons donc les Anglais profiter seuls de ces belles découvertes, formulées dans l'ordonnance de leur compatriote le chimiste Mac-Culloch, et savourer le nectar qu'ils obtiendront en la suivant exactement. La voici, pour la satisfaction des amateurs de compositions officinales ; car il faut bien se prêter à tous les goûts :

Prenez du verjus (on sait que c'est le seul état où le

raisin parvienne en Angleterre) et l'extrémité encore verte des sarments de vigne ; mettez-les en fermentation au moyen de matières sucrées et de crême de tartre étendues d'eau (sans doute aussi après avoir pilé verjus et bouts de sarments) ; et puis, la fermentation finie, vous aurez de très-bon vin (du moins pour un gosier grand-breton).

« Or, ajoute judicieusement l'auteur, comme il est possible d'avoir tous les ans en Angleterre du verjus et des bouts de sarments, ce procédé peut avoir de très-grands avantages pour notre pays. »

Il a oublié les aromates pour donner aux vins anglais le bouquet des vins bordelais et bourguignons. Ce sera dans une autre édition.

Toutefois, il est encore en Bourgogne de ces vins sans apprêt, et que je pourrais dire naturels, par opposition aux vins composés ; il en est encore, dis-je, qui sont d'une telle qualité, qu'ils mériteraient de remplir l'antique coupe d'Hercule (1), pour être vidée par un nouvel Alexandre (2). Du reste, ces vins d'élite, blancs ou rouges, sont si coulants, qu'on n'aurait plus à déplorer

(1) Elle contenait deux conges (*choüs*), c'est-à-dire deux fois 3 litres 237 millièmes, ou 6 litres 474.

(2) Je dois m'excuser auprès des savants d'avoir évoqué ici le roi de Macédoine, qui défaillit à cette tentative, au lieu de Protéas, l'un de ses officiers, personnage peu connu dans l'histoire, et par ce seul fait d'avoir vidé hardiment cette terrible coupe d'Hercule. Il m'a semblé de meilleur goût de réunir ainsi ces deux capacités héroïques. Pour nous autres Français, sur qui la civilisation a exercé une notable modification dans l'appréciation des faits extraordinaires, nous n'attachons aucun honneur, aucune gloire à nous assimiler à une cruche plus ou moins grande. Ce serait donc bien assez pour nous de vider, à la santé de la personne qui nous serait la plus chère, la coupe de Mithridate (coupe en agathe onyx contenant 5 à 6 décilitres) pleine d'un vin vieux de Chambertin ou de Château-Laffitte.

la mort du vainqueur au concours des plus vaillants buveurs, ainsi qu'il arriva au festin donné par le conquérant macédonien à ses capitaines et à ses courtisans, et où non-seulement le vainqueur, mais quarante autres convives avec lui payèrent de leur vie les excès auxquels ils s'étaient abandonnés.

Quoique les Pinots de la Loire fournissent de bons vins, même d'exportation dans quelques années rares, comme celles de 1844 et de 1846, cependant, comme il leur faut des terres et des expositions privilégiées, à cause de leur tardive maturité, je conseillerais, à celui qui n'en aurait pas de pareille et qui tiendrait à se pourvoir d'une bonne nature de vin blanc de son cru, de préférer les Pinots de Bourgogne, gris ou blancs. Outre l'expérience que j'en ai faite et dont j'ai déjà parlé, je citerai un très-habile œnologue de Saumur, M. Ackerman, qui fait chaque année, depuis 1834, avec nos plants nobles de Joué, qui sont les Pinots de Bourgogne, des vins blancs mousseux d'une haute qualité, d'une qualité que les propriétaires de Vouvray et de Saumur n'ont pu atteindre avec les Pinots de la Loire, même dans les années extraordinaires de 1834 et de 1846. Je sais bien que les meilleures variétés de ces Pinots sont les moins productives : mais bien entretenues, les vignes *Morillon blanc* et *Pinot gris* sont d'un rapport très-satisfaisant ; et le *Meunier*, qui est très-fertile, concourt, selon l'auteur champenois Bidet, à la composition des meilleurs vins blancs de la Champagne.

Du reste, la plupart des sujets de cette famille se

prêtent à toutes nos exigences : vin d'ordinaire, vin mousseux, vin de liqueur, car j'ai fait de ce dernier en 1834, et je l'affirme comparable à tous les vins de liqueur les plus exquis qui soient au monde. J'avais été mis sur cette voie par le voyageur et naturaliste Spallanzani, qui raconte avoir bu au vignoble de Reggio du vin qui rappelait le vin de Bourgogne, pays d'où les plants avaient été tirés, et dont on faisait aussi, en les vendangeant plus tard, du vin de liqueur.

Malheureusement les sujets de cette tribu tombent de plus en plus en minorité devant une autre tribu riche en production ; production dont la qualité dépend sans doute beaucoup du sol dont elle provient, mais dont la meilleure est toujours inférieure à celle des vins de Pinot.

Avant d'entamer le chapitre qui concerne cette autre tribu, avant de jeter au feu la plume qui m'a servi à l'exposition de tout ce que je savais sur cette précieuse tribu des Pinots de la Côte-d'Or, l'homonymie de quelques plants du département de la Moselle avec eux me décide à faire un article sur ces plants, ou du moins sur celui d'entre eux que je connais le mieux.

PETIT PINOT DE LA MOSELLE.

Quoique ce cépage ne tienne par aucune communauté de caractère à la tribu des Pinots de Bourgogne, on m'excusera de le placer ici, par la raison que je viens de donner. Entre autres différences notables, il garde ses feuilles très-tard, et les Pinots sont les premiers à les perdre. Ses grappes sont abondantes et bien fournies, tellement serrées même, que cela nuit à leur maturité, bien plus tardive d'ailleurs que celle des Pinots ; la saveur du raisin est aussi bien différente et moins agréable ;

toutefois, le vin provenu de cette vendange est de longue durée, ferme et généreux, de la couleur la plus vive et de la saveur la plus franche, du moins selon M. Huot, conseiller à la Cour impériale de Metz; car je n'en ai pas assez de souches pour avoir fait du vin exclusivement de leur vendange.

On cultive aussi, dans ce même département de la Moselle, le *Gros Pinot*, qui n'a rien de commun non plus avec les Pinots de Bourgogne ni avec ceux de l'Ouest de la France. Comme les greffes que j'en ai faites n'ont pas réussi, je m'en tiens à le mentionner, tout en sachant cependant qu'il est plus cultivé que le précédent, parce qu'il est encore plus productif, mais il est moins estimé pour la qualité du vin qu'il rend.

J'avais fait une omission blâmable dans mes deux premières éditions; et, avant de m'éloigner de la région centrale, je vais essayer de la réparer.

TRIBU DES MESLIERS.

Je ne sais pourquoi on ne plante plus autant de *Mesliers* qu'autrefois; car ils étaient très-communs dans les vignes du centre de la France avant le commencement de ce siècle. Cependant ils ne sont pas sans mérite : le *petit Meslier*, ou *Meslier jaune*, donne de bon vin en quantité suffisante.

Le *Meslier vert* en donne d'incolore comme de l'eau, et même une faible proportion de vendange de cette variété suffit pour tenir clair et limpide le vin de la vendange d'autres raisins blancs.

Enfin, le *Gros Meslier*, ou *Meslier de Saint-François*, produit en abondance du vin passable. Tous mûrissent très-bien, et bien plus tôt que les Pinots de la Loire, auxquels on donne maintenant la préférence, qui ne me semble pas justifiée suffisamment dans la plupart des cas. Ces cépages étant généralement très-connus, je me dispenserai d'en faire la description.

Je supprime l'article sur un cépage indigne de figurer ici, après l'avoir cultivé une douzaine d'années et en avoir parlé dans mes deux premières éditions; c'est le *Giboulot-Blanc* ou *Alligoté* de la Côte-d'Or, ou *Purion* des coteaux de la Saône.

Quoique j'aie annoncé que je m'occuperais peu des cépages qui ne se recommandent que par leur fertilité, cependant un plant tellement répandu dans l'ancienne Bourgogne, le *Tressot* et ses variétés, et surtout la tribu nombreuse des Gamais, encore plus productive, présentent, par leur multiplicité et l'étendue de leur culture, une telle importance, que ce serait une omission blâmable que de ne pas leur consacrer un chapitre; d'autant plus que ces deux tribus comprennent des variétés d'un mérite incontestable sous le rapport même de la qualité de leurs produits.

TRIBU DES TRESSOTS OU VERROTS.

Ce ne serait pas une tribu très-recommandable si l'un des sujets qui la composent ne l'ennoblissait pas. Les vins de Coulanges (Yonne) et ceux des Riceys (Aube) sont généralement appréciés des amateurs, vrais gour-

mets. C'est l'un de ces vrais gourmets, le plus accrédité auprès de ceux qui s'occupent de cette matière, l'auteur Julien, qui a dit des vins des Riceys, qu'ils étaient vifs, spiritueux, d'un goût agréable et d'un joli bouquet. Un autre auteur, M. Rose, propriétaire intelligent dans le vignoble de Tonnerre, a dit que le *Tressot à bon vin* produit un vin léger, gracieux et de bonne garde. Nous allons donc nous occuper presque exclusivement de celui-ci, et nous ferons une simple mention des autres:

TRESSOT à bon vin, — BON TRESSOT (Yonne).
VERROT DE COULANGES (même département).
NERIEN ou NOIRIEN (vignobles des Riceys, Aube).
BOURGUIGNON NOIR (Seine-et-Marne, Meurthe).
PLANT DE THOISEY, au département de l'Ain.

D'après mes propres observations, confirmées depuis par celles de M. Bouchardat (1), auteur d'une *Monographie des Tressots*, ce cépage, ainsi que ceux de la même tribu, est assez reconnaissable à ses feuilles, qui sont profondément découpées, et dont les lobes, ainsi que les sinus, que produit leur découpure, sont arrondis; elles sont un peu cotonneuses en dessous, et d'un vert pâle à

(1) Ce représentant volontaire de l'industrie viticole et œnologique à la Société impériale d'Agriculture est né en Bourgogne, où il a même une petite propriété, mais qu'il ne peut visiter que lors des vendanges. Il est bien malheureux pour les progrès de notre industrie qu'il soit retenu onze mois de l'année à Paris par les fonctions qu'il remplit à l'Hôtel-Dieu; car c'est à lui que nous avons l'obligation de pouvoir estimer la valeur du moût d'un raisin par son *pouvoir moléculaire rotatoire*, au moyen de l'appareil de polarisation, et apprécier la qualité d'un vin quelconque par la quantité de potasse et d'acide tartrique qu'il parvient à y trouver par l'analyse chimique. Cette opinion pourra surprendre ceux qui savent que je suis peu partisan des procédés scientifiques dans notre industrie; mais je me suis hasardé à l'exprimer pour complaire à ceux qui ont plus de confiance que moi dans la science, et aussi par égard pour un confrère si estimable par ses travaux et par le désir qu'il manifeste dans les rapports dont il est chargé, d'encourager les auteurs d'ouvrage sur cette matière.

la face supérieure, un peu jaunâtres même dans les jeunes feuilles, durant les premiers jours de leur développement ; cette nuance est telle qu'elle donne au cep un aspect particulier jusqu'à la fin de juillet. Les grappes assez abondantes sont petites, en pyramide allongée, de forme peu régulière et médiocrement garnies de grains presque ronds, pas trop serrés, d'un noir tirant sur le bleu-foncé, adouci par une pruine ou fleur blanche qui en modifie la nuance ; les pédicelles et même le pédoncule sont plutôt herbacés que ligneux. Le fruit n'acquiert sa complète maturité que dix à douze jours après les Pinots ; par conséquent on a tort de les réunir dans une même plantation, comme on le fait souvent. Quoique moins exigeant que le Pinot, dit M. Rose, de Tonnerre, il ne supporte cependant pas une terre trop maigre ni le voisinage de plants plus vigoureux. D'après ce que j'ai dit de la faible dimension de ses grappes, qui sont en outre lâches, peu serrées, on voit qu'il est de toute nécessité de laisser, lors de la taille, une verge de quatre à cinq décimètres avec le courson de deux ou trois yeux. L'auteur de la *Monographie* s'est tu sur cette considération : il est même douteux qu'il ait connu cette excellente variété, car il affirme, avec l'aplomb d'un homme qui connaît bien le sujet qu'il traite, que le *gros* et le *petit Verrot* ne donnent que de très-mauvais vins, consommables seulement par les habitants du Morvand. Cependant, il fait cette concession à la bonne opinion qu'on a de ce cépage hors de sa localité, si toutefois son *Petit Tressot* est le même que le *Bon Tressot* de M. Rose, de Tonnerre, c'est que si l'on voulait soigner mieux le cuvage de sa vendange, c'est-à-dire la faire cuver en

vaisseau clos, ce Tressot pourrait donner de bon vin. La clôture doit-elle être hermétique? Il ne le dit pas; s'il répondait oui, alors je crierais haro, et tous les vignerons ou tous les propriétaires praticiens en feraient autant.

Voici les autres variétés, selon M. Bouchardat, pour lequel malheureusement l'étude de la vigne n'est qu'un délassement d'une quinzaine de jours de ses occupations habituelles et plus sérieuses des préparations pharmaceutiques, à l'Hôtel-Dieu de Paris.

TRESSOT-LECLERC ou peut-être LECLAIR, parce qu'on dit souvent d'un raisin peu serré qu'il est clair. Est-ce là mon *Verrot-Moussu* que j'ai reçu de M. Demermety? car il ne paraît pas que le monographe précité connaisse cette dénomination; mais il nous apprend que cette variété est plus hâtive que les autres et donne un vin plus coloré. Est-ce aussi le même que le *Bourguignon Noir* de l'Alsace ou *Klebroth* de l'autre côté du Rhin, comme le croit M. Hardy, jardinier en chef du Luxembourg? ou bien ces derniers noms s'appliquent-ils au suivant : *Grand Tressot* ou *Gros Verrot*, qui est très-productif, mais qui donne un vin plat et acerbe? Les autres variétés qu'il me suffit de nommer sont : le *Trop bon Tressot*, inférieur au bon à cause de la faiblesse de sa végétation; son bois de couleur grise mûrit mal et n'acquiert pas assez de longueur pour être provigné.

Le PETIT VERROT ou VERROT A PETITS GRAINS, est très-peu productif, ce qui ne me paraît guère probable d'après ce qu'il a dit de l'usage qu'on fait de son vin, de son exportation au Morvand, ce qui annonce une culture répandue. M. Bouchardat regarde les suivants comme

des sous-variétés, sans nous dire pourquoi elles sont plutôt *sous* que *sur variétés*.

TRESSOT BLANC ou VERROT BLANC.

Il donne, dans les bonnes années, un vin blanc assez agréable, mais dans les autres, ou années communes, son acidité est trop prononcée; aussi sa culture est-elle fort restreinte.

TRESSOT BIGARRÉ, — RAISIN PANACHÉ, — BALLON DE SUISSE.

Cette variété, plus curieuse qu'utile, existe depuis longtemps à Girolles (Yonne), en Suisse et chez quelques amateurs. Bien différent du *Pinot-Gris*, qui varie aussi quelquefois de la même manière, mais une fois sur dix mille, les grains sont d'habitude moitié noirs, moitié blancs, d'autres fois tout blancs ou tout noirs. Dans les bonnes terres, et surtout quand la souche est greffée, les grains sont serrés.

Avant de passer à la tribu nombreuse des Gamais, j'ai quelques mots à dire sur un cépage que je ne saurais ranger dans aucune. J'avais négligé jusqu'ici de mentionner ce cépage, parce que je le regardais comme indigne de figurer parmi ceux de cette province viticole si distinguée; mais un Bourguignon de naissance, car ses fonctions le retiennent habituellement à Paris, ayant lu, à la Société centrale d'agriculture, un mémoire où il donnait à ce cépage une synonymie fausse et dangereuse à propager, il a été de mon devoir envers le public de profiter de toutes les occasions d'affirmer que les *Côts* de Touraine ou *Auxerrois* du Lot, ou *Malbeck doux* de la Gironde, n'avaient rien de commun avec le *César* ou

Romain de l'Yonne ou *Picarniau* des vignobles d'Auxerre, quoi qu'en ait dit M. Bouchardat, qui a fini par en convenir avec moi. Je m'abstiens de faire une description de ce cépage, qui n'est estimable que par la vigueur de sa végétation et son abondant rapport, et dont les raisins mûrissent difficilement dans le département de l'Yonne ainsi qu'en Touraine. Du moins tel il m'avait paru depuis une douzaine d'années que j'en voyais le fruit ; mais un propriétaire de vigne dans l'Yonne, M. Vincent d'Auxerre, a bien voulu me donner des renseignements qui replacent ce plant au degré d'estime qu'il mérite. Je m'empresse d'inscrire ces mots de sa lettre : « Cet admirable plant, dit-il, l'honneur de notre pays après les Pinots, fait le fond des vignobles renommés d'Yrancy, Bailly, Sussy, Coulanges et de nos meilleures côtes ; car c'est le raisin des coteaux par excellence. » Puis il met en doute que ce soit le César ou Romain que je possède. D'après ce renseignement avons-nous raison de préférer un plant également très-répandu dans les vignobles de l'Yonne, sous le nom de

LOMBARD, — GAILLARD, — HUREAU, et aussi dans les vignobles aux environs de Tours, sous le nom de

BOURGOGNE.

Ce plant, qu'on ne peut rallier ni à la famille des Pinots ni à celle des Gamais, est très-fertile, et c'est même son principal mérite. Ses raisins, qui mûrissent plus tard que ceux de ces deux tribus, sont bien fournis de grains pas tout à fait ronds, d'un noir bleuâtre, et très-fleuris. Le vin qu'on en tire est de médiocre qualité, et sa coloration est faible et de peu de durée ; mais il a du

corps, et, de plus, la propriété de se bien conserver ; ses feuilles le font facilement reconnaître : elles sont blanches en dessous.

FAMILLE OU TRIBU DES GAMAIS.

On sait que plusieurs ordonnances des ducs de Bourgogne, notamment celle publiée en 1395, et même avant cette époque un édit du Conseil dirigeant la république Messine en 1338, puis, dans des temps plus rapprochés de nous, des édits réitérés des parlements de Dijon, de Metz et même de Besançon, ont proscrit un cépage du nom de Gamai, qui fut traité d'*infâme* par le duc Philippe-le-Hardi, le prince des bons vins, ainsi qu'il en prenait le titre. Cette proscription était certainement très-sage, si l'on considère qu'elle tombait sur le *Gros Gamai* ou *Gamai Rond*, sans doute le seul cultivé alors, mais qu'on ne trouve plus guère en Bourgogne, et qui s'est réfugié dans les environs de Paris, d'où je l'ai tiré. Depuis, l'on a remarqué des variétés qui lui sont bien supérieures, et dont la plupart sont dues aux semis adventifs, aux semis du bon Dieu, comme disent nos vignerons. Pour suivre l'ordre des temps, nous allons commencer par le *Déloyal*, comme l'appelle le duc Philippe dans son édit ci-devant mentionné.

GROS GAMAI ou GAMAI ROND (Seine et Côte-d'Or).

HAMEYE (vignoble de Commercy).

On écrit souvent Gamet, du moins Bosc, auteur du *Cours complet d'Agriculture*, l'écrivait ainsi, mais à tort, parce qu'il paraît certain qu'il tire son nom du bourg de

Gamai en Bourgogne. Ce cépage annonce, dans sa jeunesse et dans les bons sols, une assez grande vigueur. qui, du reste, ne se soutient pas longtemps; ce qui arrive ordinairement à tous les plants très-fertiles. Les feuilles sont planes, un peu cotonneuses en dessous, lisses et d'un vert jaunâtre à la face supérieure; elles sont grandes, bien étoffées, peu découpées et supportées par un pétiole violet bien nourri; les boutons sont très-saillants, les grappes sont très-nombreuses, assez grosses et bien garnies de grains noirs légèrement oblongs. Ce plant convient plus aux plaines qu'aux coteaux, où il ne durerait pas longtemps. Il est peu sensible aux gelées, et quand il en est atteint, il repousse des sous-yeux, des bourgeons qui donnent une demi-récolte. Sa vendange donne un vin dur, un peu plat, mais d'assez bon goût quand une maladie à laquelle ce plant est sujet, la *brouissure*, ne rend pas ses raisins rouges et acides au lieu d'être noirs et sucrés. Son grand mérite est donc une grande fertilité qui rend sa culture plus profitable, même en Bourgogne, que celle des Pinots auxquels est due la réputation des vins de ce pays, où du reste il est devenu très-rare, parce qu'il a des variétés presque aussi fertiles et d'une bien meilleure qualité. Mais avant de passer à elles, parlons d'abord du Gamai le plus répandu dans une partie considérable de la France viticole : le Lyonnais, le Bourbonnais, l'Auvergne, le département de la Nièvre, et même celui du Loiret; car, à la Dorée, cette variété est étiquetée Gamai d'Orléans; c'est le

GAMAI COMMUN de bien des localités, ou

LYONNAISE COMMUNE du département de l'Allier, ou enfin

GAMAI D'ORLÉANS, de la collection de la Dorée.

Je le préfère de beaucoup au précédent; il est au moins aussi fertile, et il n'est point sujet à cette anomalie de végétation dont je viens de parler, et qui est un défaut capital. On doit bien s'attendre qu'un plant si fertile, qui donne dès la seconde année de plantation, et chaque année abondamment, se soutient peu de temps dans le même sol : dès la quatorzième année ses grappes, ou du moins une partie, tournent en petits grains, et vers la vingt-cinquième année il devient avantageux de rendre le sol à une autre culture, mais il a bien payé son loyer. Ce cépage est si commun et si connu en France, qu'il me semble inutile d'en donner une description.

GAMAI NOIR ou PETIT GAMAI (Beaujolais).

PETITE LYONNAISE (Allier).

Toutes les vignes au nord de Lyon, dont les vins d'ordinaire connus sous le nom de vins du Beaujolais, vont à peu près de pair avec les premiers vins de France, dans cette classe du moins, la plus recommandable de toutes, de vins d'ordinaire, sont peuplées presque exclusivement de cette bonne variété de Gamai, très-différente du précédent. C'est pour avoir ignoré cette différence que Bosc a présenté, dans son *Cours complet d'Agriculture*, comme un phénomène surprenant, ce fait bien simple et bien facile à comprendre : que le Gamai, qui donnait de très-bon vin aux environs de Lyon, en donnait de très-mauvais en Bourgogne. C'est également sans raison qu'il a dit, dans un autre endroit du même chapitre, que le nom de Gamai s'appliquait dans le Lyonnais à un Pinot. Le Petit Gamai produit un peu moins que le gros et que d'autres de la même tribu, mais son rapport est encore

satisfaisant. Ses raisins mûrissent bien, et le vin qu'ils fournissent, dans un sol convenable à la vigne, est d'une belle couleur, de bonne garde et bien coulant, comme disent les marchands.

On peut citer comme faisant honneur à ses produits, les vins de Fleury, de Brouilly, de Brassieux et de la Chassagne, auxquels on peut ajouter ceux de Chenas et de Julienas (toutes ces communes sont de l'arrondissement de Villefranche). Son bois est lisse, sans coudure, d'un rouge brûlé, marqué de points noirs. Lors de la maturité du raisin le pédoncule et les pédicelles sont violets. A la taille on peut lui laisser, avec plus de raison qu'à tout autre sujet de cette tribu, une verge de quatre à cinq décimètres, parce que sa végétation est vigoureuse, et aussi parce que ses grappes sont petites et clair-semées de grains. Un de ses caractères les plus remarquables est la couleur vert très-foncé de son feuillage.

J'ai dit que cette bonne variété, déjà ancienne, faisait le fond des vignobles du Beaujolais, et on doit s'attendre qu'un plant si généralement cultivé aura produit quelques variétés. J'en possède une sous le nom de

GAMAI DE LA CLAIRE, qui diffère du Petit Gamai par plus de vigueur encore de végétation et une fructification plus abondante. Ses raisins sont plus allongés et plus clair-semés ; ils donnent du vin plus coloré et même supérieur, dit-on, à celui du précédent ; ce dont je me permets de douter. Sa force de végétation et sa fructification, un peu moins abondantes que celles de la plupart des Gamais, permettent de lui donner un peu plus de charge à la taille.

Une des variétés qui paraissent généralement préférées

dans les nouvelles plantations depuis une trentaine d'années, est le

GAMAI CHATILLON, le même que la LYONNAISE DU JONCHAY de mes précédentes éditions. Ce dernier nom lui vient de moi, parce que, ignorant le nom que porte ce cépage dans le pays où il est le plus cultivé, je lui ai donné le nom du riche et obligeant propriétaire qui m'en a envoyé une centaine de sarments il y a seize à dix-huit ans, après avoir eu la bonté de me donner une bouteille de vin provenant de ce cépage ; par conséquent je connaissais sa valeur en le plantant. C'est parce que j'en ai reconnu toutes les qualités, que je l'ai multiplié, et beaucoup propagé par des envois répétés. Son premier nom, celui de Gamai Châtillon, était celui du vigneron, aussi bon observateur qu'exécuteur persévérant, qui, ayant remarqué il y a une cinquantaine d'années dans les vignobles de la Chassagne, au canton d'Anse, près de Lyon, un cépage qui mûrissait plus tôt que les autres, et qui joignait à cet avantage celui d'une fertilité satisfaisante, en planta une vigne exclusivement, vigne dont il accrut peu à peu l'étendue, et dont il tira un si bon parti, tant par la vente de son vin que par la vente du plant que beaucoup lui demandèrent, qu'il laissa une belle fortune à ses enfants. J'ai appris qu'il vendit en certaines années pour cinq mille francs de plants. On voit donc que ce vigneron, observateur si judicieux, méritait bien qu'on honorât son nom en l'attachant à ce plant ; mais ce nom de Châtillon est celui de plusieurs bourgs ou petites villes de France, et pouvait faire croire que ce Gamai provenait de l'une de ces localités, tandis qu'en lui donnant le nom le plus recommandable de l'un de ses

propagateurs, M. du Jonchay, ce nom ne rappelait que l'un des plus actifs, des plus intelligents cultivateurs de France et le plus grand multiplicateur de cet ancien plant, puisqu'il en a fait venir l'énorme quantité nécessaire à la plantation de trente hectares de vignes dans son beau domaine de Torcy, près de Moulins.

On doit s'attendre qu'un plant si généralement cultivé et depuis bien longtemps, a produit quelques variétés. En voici une qui se trouve mêlée, dans les vignes, au précédent, et qui se recommande par les mêmes qualités. Son nom lui vient probablement aussi du vigneron qui l'aura remarqué, l'aura cultivé et l'aura fait connaître par les succès que sa culture lui aura procurés. C'est le

GAMAI PICARD.

Il est très-facile à distinguer des autres parce que, dès la fin de juin, ses feuilles sont fouettées de rouge; et là où il est accompagné du Gamai Châtillon, sa souche paraît moins vigoureuse. Il a aussi l'avantage, d'après l'un de mes correspondants, M. de Ruoltz, de résister mieux aux gelées du printemps que celui plus renommé, peut-être, dont nous allons parler. C'est le

GAMAI NICOLAS ou PLANT DE LA TREILLE.

Je crois qu'il doit une grande partie de son succès à l'un de mes confrères au Congrès viticole de Dijon, M. le conseiller Sauzery. Je ne peux rien faire de mieux que de suivre l'opinion d'un magistrat qui a cultivé ce plant à part et en grand. Voici ce que j'en ai recueilli. Encouragé par l'exemple et les succès du vigneron Châtillon, un autre vigneron du nom de Nicolas, du bourg de Blacé, canton de Villefranche, remarqua à son tour une vieille treille unique dans le pays, et qui se recommandait non-

seulement par la qualité de ses raisins, mais, ce qui lui importait le plus, par l'abondance et la régularité de sa production. Il s'en procura des crossettes et multiplia cette vigne autant qu'il le put. « Aujourd'hui, a dit M. Sauzey, conseiller à la Cour royale de Lyon, à une séance du Congrès viticole tenue en 1846, dans cette même ville de Lyon, cette variété peuple nos meilleurs vignobles, et chaque jour elle devient l'objet d'une préférence bien méritée. Ses raisins, d'une grosseur médiocre, plus allongés et à grains un peu plus gros et pas plus serrés que ceux du petit Gamai, ne sont pas sujets à la coulure, et résistent bien aux intempéries de l'automne ; ils mûrissent facilement et également, et sont fort agréables au goût ; ils sont même légèrement musqués, et assez sucrés pour porter à croire que ce cépage est un hybride du Pinot et du petit Gamai. » On voit donc d'où lui est venu son nom de *Plant de la Treille*. Sa feuille ressemble à celle de presque tous les sujets de cette tribu, régulière, plane et peu découpée. Sans prétendre contredire l'opinion de M. Sauzey, je me laisserai entraîner par ma propre expérience, et encore plus par celle bien plus solide d'un propriétaire vivant habituellement à la campagne, M. du Jonchay, auquel j'ai reconnu une grande intelligence des choses rurales : j'ai dit qu'il avait planté une trentaine d'hectares des deux Gamais Châtillon et Picard : il donne une préférence décidée à ceux-ci sur le Nicolas. M. Sauzey, dont le bon jugement est un devoir et un mérite de position, termine son article par cette judicieuse réflexion : « On voit combien l'observation peut rendre de services à la viticulture, soit en signalant des variétés meilleures, soit en indiquant des mélanges de cépages au moyen des-

quels on donnerait naturellement aux vins les qualités les plus recherchées des connaisseurs, notamment ce bouquet, caractère distinctif des vins de premier choix, but que la chimie s'est vainement proposé d'atteindre. » J'ajouterai cette autre réflexion à celle de M. le conseiller : c'est que si la tribu des Gamais compte au nombre de ses sujets des infâmes, tels que le *Gros Gamai*, le *Plant de Bevy* et le *Plant d'Arcenant*, elle offre aussi à nos soins des sujets sinon illustres, du moins recommandables à tous égards, tels que les trois Gamais dont nous venons de nous occuper, et quelques autres dont je vais parler.

Mais, auparavant, je veux compléter cet article par une courte observation sur une assertion de l'ampélographe français au sujet du Gamai Nicolas. Il paraît que cet auteur a adopté ce Gamai pour type de la nombreuse famille de ce nom; car, à l'exception d'un Gamai de montagne qu'il fait aussi comparaître, et que je ne connais pas, il fixe seul son attention, il paraît, dis-je, qu'il le regarde comme supérieur à tous les autres, car il lui attribue l'immense mérite de produire ou de concourir le plus à la haute qualité des vins du Beaujolais, de société à la vérité avec le Petit Gamai, auquel il attache sans doute peu d'importance, puisqu'il ne lui consacre pas d'article particulier. Or, il a été reconnu au Congrès viticole de Dijon, en 1845, que cette bonne variété n'avait guère plus de quarante ans d'existence connue publiquement; la vieille réputation des vignobles de Beaujolais ne peut donc pas tenir à la présence de ce plant dans ces vignobles. Je dirai plus : chaque localité a son Gamai de prédilection; en outre des précédents, nous avons le Gamai de Saint-Galmier, le

Charmeton, le Magny, le plant de la Bronde, etc. On me permettra donc bien d'avoir aussi le mien, et ce sera le

PLANT DE LA DOLE, qui est évidemment un Gamai. Quoiqu'il soit bien plus répandu en Suisse qu'en France, je l'établis, ou je le rétablirai dans sa tribu, d'autant mieux qu'il n'y a qu'un pas de l'un à l'autre pays. Il porte aussi le nom de

PETIT BOURGOGNE dans le canton de Vaux.

Ce cépage, qui est préféré à tout autre pour le vin rouge dans cette partie de la Suisse, est un exemple de l'avantage qu'il y a d'essayer les espèces étrangères. L'introduction de celle-ci en Suisse est due, selon M. Lullin, à la trouvaille qui fut faite au commencement de ce siècle par un paysan, de deux paquets de crossettes tombés de la voiture d'un voyageur sur la grande route de Nyon à Rolle; et son nom, de ce qu'ils furent plantés dans un champ de ce nom de *la Dole*, près Beaulieu. Je supprime ici les solides raisons que j'ai déjà données pour démontrer que ce plant n'est point originaire de la Gironde, comme l'a supposé M. Lullin sans aucun fondement, mais bien des vignobles du Lyonnais. Quoi qu'il en soit de son origine, ce plant réunit assez d'avantages pour expliquer sa rapide propagation; et moi-même, en l'année 1847, malgré mon âge avancé, j'en ai encore planté une cinquantaine de crossettes. Il est tardif à la pousse, et ses raisins sont des plus hâtifs à la maturité; il est fertile, et son fruit se soutient bien contre l'humidité prolongée; les grains sont légèrement oblongs et d'un bleu foncé approchant du noir. Comme il mûrit en même temps que les Pinots de Bourgogne, je pense que leur vendange s'allierait bien ensemble, de même qu'avec celle du Sal-

vagnin dont nous venons de parler. Il a, comme eux, besoin d'être soigné en raison de la faiblesse de sa végétation ; il redouterait un voisin vorace.

Voici la note qui accompagnait l'envoi du paquet que j'ai dû à l'obligeance de M. Hénon, directeur du jardin public de Lyon : « Ce raisin est précoce et donne un vin léger, parfumé, et qui se conserve bien. »

Comme j'ai parlé de quelques variétés qui étaient adoptées de prédilection dans quelques localités, je vais en citer deux seulement sur lesquelles j'ai reçu des renseignements qui m'ont paru mériter toute confiance. L'une, étant déjà assez connue dans le pays, c'est par elle que je commence, d'autant plus qu'elle est toujours fort estimée, tant pour son abondance de produit que pour la longévité de sa souche. Elle est connue, depuis une centaine d'années, sous le nom de

PLANT DE LA BRONDE, que ce Gamai tient du riche propriétaire qui l'a cultivé le premier en grand. Il n'est pas douteux que ce soit un Gamai ; mais j'ai dû lui laisser son nom vulgaire, de même qu'au plant de la Dôle. Quoique ce plant, que je ne possède que depuis une année, soit assez recommandable par le nombre et la beauté de ses grappes, un peu trop serrées, j'ai hâte de passer à une variété plus intéressante encore, et qui en est probablement provenue ; c'est le

GAMAY MAGNY ; nom qu'il tire aussi du propriétaire intelligent qui a eu la sagacité d'en démêler les bonnes qualités. Tout ce que je sais de ce plant m'ayant été communiqué par M. Jacquier de Vacheron, et ne possédant moi-même ce cépage que de cette année, je ne peux rien faire de mieux que de transcrire la notice qu'il a bien

voulu joindre à l'envoi qu'il m'a fait de plusieurs variétés de Gamais : « Cette excellente variété est le résultat de triages successifs faits avec le plus grand soin dans une vigne peuplée d'un cépage estimé dans le Beaujolais, le Gamai de la Bronde. — (Qu'on me permette d'attirer l'attention sur cet excellent moyen de progrès dans la culture des vignes). — Le propriétaire qui s'est occupé de ce triage, fait en 1816 d'abord, et répété depuis, se nomme Magny, cultivateur aisé, demeurant à Seguy, près de Lyon. Il a résulté de la culture de ce plant trié une amélioration si notable dans ses récoltes, que ce plant n'a pas tardé à se propager. Nous venons de dire que c'est en cette année néfaste pour les viticulteurs qu'il opéra le premier triage : il se composa de tous les plants qui avaient résisté aux variations si malfaisantes de la température de cette année ; mais ce ne fut qu'à la suite de nouveaux triages qu'il s'en tint à la bonne et robuste variété dont il est ici question. On reprochait au plant de la Bronde le trop grand rapprochement de ses grains, qui le rendait sujet à la pourriture dans certains sols : le Magny ne présente pas le même inconvénient ; si ses grappes sont moins volumineuses, elles sont plus nombreuses, et leurs grains sont convenablement espacés, et, de même que son type, il se fait remarquer par sa fertilité comme par sa rusticité, avantage important qu'il a sur son rival, justement renommé pourtant, le Gamai Picard, tout en étant comme lui invariable dans l'abondance de son produit et dans ses bonnes qualités.

Un autre bon cépage, assez commun dans les vignobles du Lyonnais, et qui est certainement provenu de pepin de Gamai, est le

PLANT DE PERRACHE, nom qu'il a tiré d'un faubourg de Lyon, où il a été trouvé, dit-on, dans une tête de saule. Il est d'une végétation plus faible que les autres; il se distingue d'eux par un caractère facile à remarquer, quelques feuilles sont frappées de rouge plus d'un mois avant la maturité du raisin, maturité contemporaine de celle des deux premiers Gamais et de notre Côt. La taille qui lui convient est celle à court bois. Il a cette qualité d'être tardif à bourgeonner, et son produit est abondant; ses grappes ne sont pas grosses, mais elles sont nombreuses et bien garnies. Son bois en hiver est rouge, mince et allongé.

PLANT DES TROIS CEPS ou GAMAI DE SAINT-GALMIER (canton de l'arrondissement de Montbrison).

C'est encore une *Lyonnaise* nouvelle : c'est ainsi qu'on appelle les Gamais dans le département de l'Allier. Elle a été trouvée, il y a trente-six à quarante ans, par un paysan, dans son champ, et élevée par lui avec soin. Trois petits ceps étaient sortis de terre, tout près l'un de l'autre, circonstance d'où cette variété a tiré son nom. Des voisins, ayant remarqué que ces ceps donnaient des raisins de meilleure qualité que leur *Lyonnaise* commune, s'empressèrent, à l'exemple du paysan propriétaire, de propager ce plant. Plus tard, un riche habitant de Montbrison, M. de Meaux, en planta plusieurs hectares, et il a eu lieu de s'en féliciter, par l'abondance des récoltes qu'il en a retirées et la bonne qualité du vin. C'est de lui que je tiens ces renseignements. Les rapports de ce cépage, ajoutait-il, avec le *Gamai noir* ou Lyonnaise du pays, ne laissent aucun doute à ses vignerons sur son origine. Depuis que je le cultive, sa récolte a toujours

été d'une abondance modérée, d'une maturité facile et d'une résistance aux temps humides qui ne laissent rien à désirer.

Voilà les Gamais dont on peut obtenir un vin aussi agréable que celui des Pinots ; mais il en est d'autres qui sont plus généralement cultivés, surtout par les vignerons propriétaires, à cause de leur énorme produit. Tels sont, outre le *Gras Gamai*, l'ancien *Infâme*, qui a déserté presque complétement la Bourgogne pour se réfugier aux environs de Paris, la

LYONNAISE COMMUNE ou GAMAI DE LA NIÈVRE.

Mais un Gamai plus fertile encore, peut-être, est le

LIVERDUN ou ÉRICÉ NOIR, et aussi GROSSE RACE (Moselle, Meurthe, Doubs) ; aussi l'appellerai-je

GAMAI DE LIVERDUN.

Il est le plant le plus cultivé dans les départements que je viens d'inscrire ; et à la vérité nul ne lui est comparable pour la fertilité. Ce n'est pas pour la qualité de ses produits qu'il est recommandable, mais par sa constante abondance. Cependant, dans tous les catalogues, son nom est presque toujours suivi de ces mots : *bon vin ;* sans doute d'après l'éloge qu'en a fait le respectable curé Thomassin, qui lui reconnaît *dix* avantages, ni plus ni moins. Qu'on les prenne pour une amorce de marchand ; car, en règle générale, abondance extrême et qualité ne se trouvent jamais réunies. C'est à cause de cette constante fertilité qu'il m'est tant demandé de ce plant ; il faut donc prendre garde de le charger trop à la taille ; un, deux, trois coursons, selon la force du cep, mais jamais de verge. Ce cépage fleurit de bonne heure et secoue promptement sa fleur : les feuilles sont régulières,

planes, d'un vert foncé en dessus, nues en dessous. La grappe est un peu ailée ou conique, bien garnie de grains légèrement oblongs, moins serrés que ceux du Gros Gamai, mûrissant plus tôt, et, il faut le dire, pas plus également; ce qui rend indispensable de vendanger à deux fois. Le vin est d'une couleur très-faible, et d'un assez bon goût dans les bonnes années, surtout quand on n'a pas égrappé; mais il est peu corsé, peu spiritueux, un peu *mou*, pour me servir de l'expression des marchands. Il faut donc rabattre un peu de l'éloge qu'a fait de ce plant M. Thomassin, curé d'Achain, surtout quand on se rappelle qu'il mêlait cette vendange avec celle du Gros Gamai. On s'est plaint, dans la Moselle et dans la Côte-d'Or, où il a pénétré, qu'il était sujet à passer à cet état anormal qui s'appelle, en plusieurs lieux, brouïssure. Ici il se comporte bien; mais j'ai soin de l'épamprer aux approches de la vendange. J'ignore quels sont les rapports que Bosc a pu lui trouver avec les Pinots, pour avoir dit qu'il le croyait un Pinot. Comme savant et comme fonctionnaire public, je veux dire comme homme forcément occupé d'une foule de choses diverses, Bosc était bien excusable d'avoir dit que le Liverdun était de la race des Pinots, et qu'il donnait de meilleur vin qu'aucun d'eux; mais qu'un ampélographe représente la même idée quarante ans après lui, non-seulement sans combattre cette grosse erreur, mais, au contraire, pour lui donner quelque autorité, en l'appuyant de ce nom respectable, c'est nous forcer à la défiance pour toute opinion qu'il aura émise.

J'avais négligé, dans ma première édition, de parler de deux mauvais Gamais, quoique je n'ignorasse pas qu'ils

étaient assez cultivés par quelques vignerons de la Côte-d'Or : cette omission avait pour cause la règle que je m'étais tracée de ne parler que de cépages de quelque mérite ; mais, l'ayant souvent enfreinte, j'ai reconnu la nécessité de m'en affranchir en faveur des amateurs de l'abondance. Ainsi donc, leur désir sera complétement satisfait par la culture des deux plants qui suivent : le

PLANT ou GAMAI D'ARCENANT, qui se charge de très-grandes grappes garnies de grains assez gros, oblongs, serrés, d'une maturité inégale et tardive, et dont la peau cède facilement aux temps humides ; je veux dire qu'ils pourrissent très-promptement, même avant leur maturité. L'autre Gamai, encore plus fertile, est le

PLANT DE BEVY, dont les produits sont en même temps d'une plus mauvaise qualité, s'il est possible. Je ne les possède pas ; parce qu'ayant vu des souches du premier chargées de raisins, je n'ai pas eu l'envie de l'introduire dans ma collection. Tous les deux sont noirs, mais le vin qu'on en tire est très-peu coloré.

Il nous reste encore à parler du

GAMAI BLANC ou FEUILLE RONDE (Doubs, Saône-et-Loire et Jura).

MELON (de l'Yonne), mais non le Melon du Jura.

LYONNAISE BLANCHE (département de l'Allier).

BARROLO (Piémont).

Ce Gamai a la grappe allongée, cylindrique, garnie de grains serrés qui restent longtemps verts, et dont quelques-uns deviennent roussâtres à leur extrême maturité ; ils n'y parviennent guère sans qu'une partie soit gâtée. Les feuilles sont amples, bien étoffées, cotonneuses en

dessous, arrondies, très-peu divisées. Le bois est gros, noué court; sa couleur est variable suivant la nature du sol, car M. Descolombiers, président de la Société d'agriculture de l'Allier, l'a vu d'un blanc-cendré; et M. le docteur Guyétant a dit qu'il lui a paru rouge-clair. En Touraine, sur mon sol, je l'ai trouvé d'un gris-fauve. Ce plant, très-productif, donne du vin de médiocre qualité et sujet à filer ou graisser; on doit le tailler à court bois, ainsi que tous les sujets de cette tribu. J'ai reçu de Turin des crossettes étiquetées *Barrolo*, qui se sont trouvées, lors de leur fructification, exactement pareilles à ce Gamai, qui m'était venu de la Moselle. On aura bien soin de ne pas le confondre avec un cépage du même nom dans quelques localités du Jura, et qui lui est bien supérieur en qualité; aussi ai-je bien deux cents souches de cet improprement nommé Gamai blanc, et n'en ai-je qu'un couple du véritable, seulement pour échantillon.

Je ne quitterai pas cette tribu sans remplir les devoirs d'un auteur consciencieux, puisqu'on a bien voulu me reconnaître ce mérite dans plusieurs rapports faits à diverses Sociétés d'agriculture au sujet de la seconde édition de cet ouvrage. Ayant accepté cet éloge de grand cœur, je veux continuer à le rendre juste. J'ai reçu, il y a une vingtaine d'années, du jardin public de Moulins, un nouveau-venu dans cette tribu, obtenu de semis; je l'ai dénommé, en conséquence de cette origine :

GAMAI NOIR du jardin de Moulins, ou mieux, du directeur de ce jardin, GAMAI HENRYET.

J'en possède une vingtaine de souches qui sont sur le bord d'une allée où je passe tous les jours plusieurs fois,

en sorte que j'ai eu souvent occasion de les voir. Leur rapport a été constamment abondant, je peux dire presque autant que celui du Liverdun ; mais il a sur celui-ci cet avantage important de résister bien mieux aux temps humides, et d'être bien moins sujet à la pourriture. Je ne peux rien dire de la qualité de son vin, n'en ayant point fait à part. Il n'y a peut-être que moi qui cultive ce plant, et dans quelques mois, peut-être, je ne serai plus : avis aux semeurs de pepins.

GAMAI DE MALAIN (bourg de l'ancienne Bourgogne).

Les vignobles où il s'est répandu ne sont pas ceux qui soutiennent le mieux l'ancienue réputation des vins de la Côte-d'Or ; car ce n'est qu'à sa grande fertilité qu'il doit sa réputation. Toutefois, je dois dire qu'on cultive dans les vignobles d'Aubigny (Haute-Marne), et notamment dans la vigne dite *Princesse*, qui produit le meilleur vin de ce département, un cépage sous le nom de

PLANT DE MALAIN.

Je n'affirme pas toutefois qu'il soit identique avec celui qui fait le sujet de cet article, quoique cela me paraisse probable. Le Gamai de Mâlain, que je possède depuis quelques années, est d'une nature délicate au point de vue de la vitalité ; aussi demande-t-il une terre substantielle et une taille courte ; de plus, il est très-sensible aux premiers froids de l'automne, lesquels crispent ses feuilles, les font rougir et quelquefois tomber avant la maturité du raisin, qui est un peu tardive, plus du moins que celle des premiers, et une quinzaine après la maturité des raisins du *Plant de la Dole*, que mon correspondant de la Côte-d'Or a cru identique avec lui.

Un propriétaire, dans le canton où il est le plus cultivé, et en même temps auteur d'un mémoire manuscrit sur les vignobles qui entourent le sien, termine son article sur ce Gamai par ces mots : « Le vin que l'on tire de ce plant manque en général de finesse et de bouquet. »

On trouvera peut-être que je me suis bien étendu sur cette tribu ; mais je ferai remarquer qu'elle est d'autant plus intéressante qu'elle tend à envahir tous les vignobles de France. J'en ai envoyé en bien des lieux, particulièrement du Liverdun, et notamment à un propriétaire aux environs de Toulon, M. Pellicot, et il m'a écrit qu'il en était très-satisfait. parce que ce plant n'est pas sujet à être attaqué de l'oïdium. Chacun trouve quelque raison de le multiplier, si bien qu'un de mes voisins vient d'aller dans le département de la Meurthe en chercher vingt milliers qu'il a plantés cette année. Qu'on ne m'accuse pas d'avoir encouragé la culture de ce plant par mes écrits ou par mon exemple, car chez moi j'en ai réduit la culture, et je n'en ai conservé une centaine de souches que pour satisfaire les amateurs. Quant à ce que j'en ai écrit, cela se réduit à reconnaître qu'il est le plus productif de sa tribu à la vérité, mais en même temps qu'il exige beaucoup de soins pour sa récolte, et qu'on peut le ranger dans les inférieurs pour la qualité du vin qu'il produit.

Quoique les Gamais surpassent généralement en nombre les autres cépages, même en Bourgogne, mais surtout au département de Saône-et-Loire et dans l'arrondissement du Rhône au nord de Lyon, il y a deux vignobles dans ce département du Rhône, ou d'autres espèces ont donné quelque célébrité aux vins qui en sont le produit, et qui

en reçoivent un caractère particulier. Ces vignobles sont ceux de Côte-Rôtie et de Condrieux.

Le plant presque exclusivement cultivé dans le premier, qui est un vignoble à vin rouge, est la

SÉRINE NOIRE, qui fait le fond du vignoble de Côte-Rôtie (commune d'Ampuis, Rhône).

CANDIVE (département de l'Isère et vignoble de Bourgoin).

Quoiqu'il y ait deux autres variétés, l'une d'un noir rougeâtre, l'autre à raisins blancs, je ne m'occuperai que de la noire, parce qu'elle est la plus cultivée. Celle-ci est non-seulement d'un assez bon rapport, mais ses belles grappes allongées résistent bien à l'humidité des jours d'automne, et elles sont la source des excellents vins de *Côte-Rôtie*. Les grains sont légèrement oblongs, peu serrés; son feuillage en masse ne le ferait pas facilement reconnaître; cependant les feuilles ont un caractère qui leur est particulier, c'est que le sinus pétiolaire est formé par un angle très-ouvert et des lignes droites. On met également bien la Sérine, selon un propriétaire de l'Isère, en vigne haute et en vigne basse. Si on l'élève en *hautin*, nom qu'on donne à la vigne élevée d'un mètre et demi à deux mètres, on la taille en lui laissant une pointe (demi-verge de trois à quatre décimètres), et un arçon (verge de cinq à six décimètres). On la met aussi en vigne basse, et c'est la manière d'en tirer de meilleur vin. Sa vendange produit un vin fin d'un rouge brillant; on y ajoute souvent une petite proportion de vendange blanche du Viognier.

Voici comment M. Dupuits, auteur d'nn mémoire inséré dans le volume des actes du Congrès viticole de Bor-

deaux, s'est exprimé au sujet de ce cépage : « La Sérine des bords du Rhône, dont la liqueur est appréciée à l'égal de celle de la *Vuidure*, est peut-être plus remarquable encore, parce qu'elle contient, de plus que cette dernière, le principe d'une coloration intense qui manque à l'autre, ou du moins dont elle n'est pas pourvue. C'est à cette réunion si rare de toutes les qualités que cette espèce doit la préférence exclusive dont elle jouit dans le bassin du Rhône. Aussi pensons-nous que ce serait approcher de la perfection dans l'assiette d'une plantation, que de joindre la Sérine au Carmenet ou Vuidure. Dussieux, Chaptal et leurs copistes, ont fait une erreur facile à vérifier, en faisant la Sérine synonyme de notre Côt, et j'ai le regret d'ajouter que je ne partage pas l'opinion de M. Bouchardat sur l'infini rapprochement de la Sérine (ce sont ses termes), des Tressots de l'Yonne. Je dois prévenir aussi que plusieurs collections ont, sous le nom de Sérine, la Persagne, dont nous allons parler ; je suis bien sûr du moins que c'est bien la Persagne que j'ai reçue de la belle collection de Carbonieux sous le nom de Sérine ; celle-ci est bien différente ; elle est beaucoup moins productive que l'autre, les grappes sont beaucoup plus petites, et son feuillage est beaucoup plus pâle. Il suffit de les avoir vues l'une et l'autre une seule fois pour ne pas les confondre.

Deux autres cépages à raisins noirs sont très-cultivés dans les vignobles du Lyonnais, où l'on ne vise pas à la réputation du vin ; surtout celui-ci :

PERSAGNE ou PERSAIGNE, ou encore PROSSAIGNE (notamment dans les vignobles de Meximieux).

GROS PLANT et aussi MEXIMIEUX (dans le Bugey).

CHÉTOUAN (au département de l'Ain).

MOUTEUSE ou MONDEUSE (en Savoie).

Il mérite, sous le point de vue de la fertilité, la préférence qu'il obtient dans cette contrée, et aussi sous le rapport de la coloration : or, on sait que ce dernier avantage convient beaucoup au commerce et au débit dans les cabarets. Toutefois, quand ce vin provient d'un sol propre à la vigne, il vieillit avec profit pour la qualité; il perd sa rudesse et sa grossièreté, surtout si sa vendange a été mêlée de celle du *Mècle* ou *Pelosart* rouge qui lui donne du nerf. La maturité des raisins est un peu tardive; elle est simultanée avec celle du Carmenet du Médoc ou Breton d'Indre-et-Loire. Ses feuilles, d'un aspect pâle, sont plus allongées que celles de la Sérine et plus amples; elles ont cela de particulier, que les lobes voisins du pétiole sont inégaux, que l'un est beaucoup plus élevé que l'autre. Les grappes sont plus grandes et plus pyramidales que celles de la Sérine, et les grains sont plus sphériques. Voici un passage de l'article qu'a fait sur ce cépage M. Dupuits, que nous venons de citer : « La Persaigne est le plant duquel on obtient cet énorme produit de deux cents à deux cent cinquante hectolitres à l'hectare; mais il lui faut absolument des terres fortes. » Je suis très-disposé à le croire, car en 1852, année où j'écris ces lignes, et où la plupart de nos cépages du pays ont été rudement éprouvés par les intempéries, la Persagne, semblable à un vieux soldat de Napoléon, accoutumé à entendre sans sourciller siffler les boulets de canon à ses oreilles, a vu passer la gelée et la coulure qui ont fait les plus grands dégâts parmi ses voisins, sans perdre un seul bourgeon, ni plus tard un seul grain.

L'autre cépage que j'ai annoncé est le *Corbeau*, qui aura son article un peu plus loin, pressé que je suis d'arriver au plant blanc de Condrieux.

VIOGNÉ ou Vionnier (départements du Rhône et de la Loire).

Ce cépage fait le fond du vignoble de Condrieux, dont les vins, selon l'auteur Julien, le plus juste appréciateur en cette matière, ont du corps, du spiritueux, de la séve et un bouquet très-suave. Ce plant est également en majorité dans le vignoble de Château-Grillé, commune de Saint-Michel, département de la Loire, qui n'est qu'à une demi-lieue de Condrieux, quoique dans un département différent, et dont le vin ne le cède en rien à son voisin, si ce n'est en réputation. Ce raisin, m'écrivait un habitant du pays où ce plant est cultivé, est meilleur à manger que votre Chasselas, mais sa grande qualité vineuse le fait réserver pour le pressoir.

J'aurais pu en faire une tribu qui se serait composée de trois sujets ou variétés, comme nous disons ordinairement. On les désigne ainsi :

Le PETIT VIONNIER, le JAUNE et le VERT.

Ce dernier, qui a de petits grains très-serrés, est le plus productif; mais les autres, qui le sont très-peu et qui ont des grains très-écartés, donnent un vin exquis; ils mûrissent aussi plus facilement que le vert. En les taillant on aura soin de leur laisser une verge, d'autant mieux qu'ils font des pousses vigoureuses tous les trois. La culture de ces plants se réduit de plus en plus; les vignerons n'en souffrent guère dans leurs vignes, parce que ces plants fournissent trop peu.

VIGNOBLES DE L'HERMITAGE.

Nous ne quitterons pas cette contrée sans nous occuper avec l'intérêt qu'il mérite du vignoble qui lui donne son plus beau relief, le vignoble de l'Hermitage, situé canton de Thain, au département de la Drôme, le plus méridional de la région centrale dont j'ai indiqué les limites, peut-être un peu trop descendues au midi, faiblesse excusable chez un auteur habitant de cette région centrale.

Voici ce que dit, du vin rouge de l'Hermitage, l'auteur Julien, habituellement bien informé, sa position de marchand de vins à Paris lui ayant donné la facilité de prendre ses renseignements aux meilleures sources :

« Ce vin est peut-être celui de France le plus riche en couleur vive et naturelle, en parfum agréable et en plénitude. Il n'est ni violent, ni capiteux comme le sont ceux du Midi, et il a toute la force nécessaire pour devenir stomachique en vieillissant. Le commerce de Bordeaux en consomme les quatre-cinquièmes pour en opérer le mélange avec les vins de ce nom de Bordeaux, et leur donner plus de corps et de couleur; le reste se place dans les grandes villes de l'Europe, et même en Asie. »

On voit donc que les cépages qui font la majorité dans ce vignoble si distingué méritent d'être traités avec soin. Cela sera d'autant plus facile qu'ils se réduisent à un très-petit nombre, et parmi ces cépages, le plus estimé et presque exclusivement cultivé, est la

SIRRAH (orthographe de M. de Bernardy).

PETITE SYRAS (orthographe de M. Machon, propriétaire aux environs de l'Hermitage).

SIRAC (orthographe de quelques autres).

J'ai adopté l'orthographe de M. de Bernardy, auteur de plusieurs mémoires sur l'agriculture, parce qu'elle représente bien la prononciation de ce mot. Cette adoption de ma part annonce que je n'accepte pas l'étymologie que lui ont faite quelques savants ampélologues, les uns de *Schiras*, comme le fait l'ampélographe français, qui l'écrit ainsi sans façon, les autres de *Syracuse*. Ce plant peuple presque exclusivement le vignoble de l'Hermitage et ceux du territoire de Thain, qui approchent le plus de sa haute qualité. Son bois pendant l'hiver a l'écorce d'un gris particulier, résultant d'un fond brun, couvert d'un voile gris; ce bois est noué long, et les nœuds sont violets. Les feuilles sont grandes, un peu cotonneuses en dessous. Les raisins sont cylindriques, assez bien garnis de grains noirs, égaux, peu serrés et décidément oblongs; leur maturité se complète chaque année, quoiqu'un peu plus tardive que celle de notre Côt. La bonne qualité du vin qu'il produit a décidé plusieurs propriétaires de la Gironde à introduire ce cépage dans leurs vignobles, même dans les mieux famés. Je sais qu'il a bien réussi près d'Avignon ; car j'ai reçu quelques bouteilles de vin provenu de ce plant, et il était d'une qualité assez remarquable. Son seul défaut est sa parcimonie dans le produit, défaut qu'il partage avec tous les plants producteurs de vins renommés.

L'épithète qui accompagne cette *Sirrah*, fait pressentir qu'il y en a une autre variété :

GROSSE SIRRAH, beaucoup moins cultivée, quoique plus fertile. Ses grains sont plus ronds et plus gros, les grappes plus abondantes; mais le vin a moins de parfum et se conserve moins bien. De cette disposition à une fructification plus abondante, on tirera la conséquence du traitement à lui faire à la taille : si l'on doit laisser une verge ou pleyon à la petite Sirrah, il faudra tailler la grosse à court bois, ou si sa vigueur est grande, la verge qu'on lui laissera sera bien moins longue que celle laissée à la petite.

Bosc a dit, dans son *Dictionnaire d'histoire naturelle*, que les plants du vignoble de l'Hermitage provenaient du vignoble de Condrieux; c'est une erreur, car les plants de Condrieux sont la Sérine noire et le Viognier blanc, qui ne sont cultivés ni l'un ni l'autre dans le canton de Thain, où est situé l'Hermitage. Les plants de ce dernier sont les Sirrahs, toutes deux noires, auxquelles se trouvent quelquefois réunies les espèces suivantes : le Cornet ou Parvereau, le Flouron, le Pogayen, etc., et en blanc, les Roussannes et les Marsannes, qui vont avoir leur article, quand j'aurai dit quelque chose du

CORNET ou PARVEREAU (dans le département de la Drôme), et

PROUVERAU (dans le département de l'Isère).

Ne connaissant pas suffisamment ce plant, qu'ai-je à faire de mieux que de rapporter ce que m'en a écrit un correspondant qui m'a inspiré toute confiance par la netteté et l'étendue de ses connaissances en *ampélorguie*, s'il m'est permis de me servir de ce mot pour exprimer l'ensemble de tout ce qu'il est utile de connaître sur la vigne et ses produits ?

« Le cep est ordinairement très-vigoureux, même dans un sol médiocre, ce qui permet de le planter dans les pentes, où il est d'autant mieux placé que dans les lieux bas ses raisins pourrissent facilement. Le Cornet, m'écrivait, en outre, M. Aug. Roche, passe ici pour le raisin noir le plus délicat pour la table. Ses grappes sont assez grosses et sont garnies de beaux grains ronds, peu serrés, d'un noir mat, légèrement parfumés dans les années sèches ; elles donnent du vin d'une couleur foncée, léger de goût, par conséquent peu corsé et prompt à boire ; mais aussi d'une conservation difficile, à moins de le laisser cuver avec les grappes. Ses feuilles sont d'un beau vert en dessus et très-découpées. »

C'est un cépage fort apprécié des vignerons et fort répandu dans l'ancien Dauphiné.

CÉPAGES DE L'HERMITAGE A VIN BLANC.

ROUSSANNE ou ROUSSETTE (Ain, Ardèche, Drôme, et particulièrement le vignoble de l'Hermitage).

Il m'est venu de Lyon, sous le nom de

PLANT de SEYSSEL.

C'est un cépage vigoureux dont le bois est gris en hiver; il porte des grappes fortement ailées et composées de grappillons bien détachés; ceux-ci sont garnis de petits grains bien ronds, très-écartés, longtemps verts et très-roux à leur maturité, qui n'a pas encore été normale dans une vigne où j'en ai eu plus de cent souches, c'est-à-dire que les raisins n'ont pu encore se trouver dans les condi-

tions nécessaires pour faire de bon vin. J'en suis d'autant plus aux regrets, que c'est le cépage le plus estimé dans plusieurs départements contigus, et notamment dans la Drôme. où les excellents vins blancs de l'Hermitage sont produits en grande partie par lui. M. Cavoleau, auteur de la *Statistique de tous les vignobles de France*, les regarde comme les meilleurs vins blancs du royaume; Julien, l'auteur de la *Topographie de tous les vignobles renommés du monde*, et gourmet par état, ne le désavoue pas, puisqu'il leur reconnaît les qualités d'être corsés, suffisamment spiritueux, pleins de finesse, d'agrément, de séve et de parfum.

Il y a une

GROSSE ROUSSANNE qui produit plus que la petite, mais dont le vin est moins bon. Il en est tout autrement des

MARSANNES, qui se composent également de deux variétés blanches, la grosse et la petite : et aussi d'une noire, dont je ne m'occuperai pas, ne lui connaissant aucune part de concours à la qualité du vin de ces vignobles et sa maturité étant trop tardive ici.

La PETITE MARSANNE BLANCHE produit beaucoup plus que la grosse, donne un vin plus doux et plus sucré, qui fermente longtemps; mais qui a moins de parfum, de corps et de durée que celui de la

GROSSE MARSANNE. Celle-ci a de gros grains ronds très-bons à manger comme à faire du vin : les feuilles sont un peu cotonneuses à leur envers. Elle mûrit facilement en Touraine.

En nous éloignant du Rhône et de la Saône, parallè-

lement à ces deux grands cours d'eau, nous trouvons les anciennes provinces de l'Auvergne et du Bourbonnais, que nous réunissons, parce que les mêmes cépages, ou du moins à peu près, sont cultivés dans l'une et dans l'autre, et, de plus, que les vins qu'ils produisent n'ont guère plus de réputation les uns que les autres. Ces cépages sont généralement les *Lyonnaises* ou *Gamais*, le *Magrot* ou *Pied-Rouge*, qui est notre Côt, le *Bordelais*, qui est la Mérille de la Gironde, pour les noirs. Mais en voici deux d'un assez grand mérite, qui ne sont guère cultivés ailleurs :

NEYRAN (Allier).

NEYROU (Puy-de-Dôme), et aussi GOUGET.

Il y en a deux variétés : le

GROS, qui a pour synonyme, dans le Cher,

MORET ; et le

PETIT, qui peuplait jadis presque exclusivement le vignoble de Saint-Pourçain, lors de sa grande réputation, l'une des plus anciennes sans contredit, mais aussi l'une de celles qui ont le plus complétement disparu. Au XII^e^ siècle, ce vin faisait l'honneur des tables des princes et des grands feudataires. Le *Petit Neyrou* donne une liqueur de couleur rouge foncé, pourvue de moelle et de bouquet ; mais il est peu fertile ; et comme ses raisins sont hâtifs à la maturité, ils sont sujets à être vidés par les guêpes ; il serait bien à sa place avec les Pinots de Bourgogne, avec lesquels il a plusieurs rapports. C'est la médiocrité de son produit qui est la cause de sa diminution dans les vignobles de l'Allier, et par suite, de leur dégradation du rang qu'ils occupaient jadis. Son bois est mince et d'un gris brun en hiver ; celui du

GROS NEYRAN est également mince et d'un rouge fauve. Ce dernier se soutient davantage, parce qu'il est plus productif. M. le docteur Dumont, maire d'Arbois, croit qu'il est le même que le cépage connu dans son canton sous le nom de *Gros Noirien*. Je ne peux pas encore donner mon avis à ce sujet ; mais je suis bien sûr qu'il n'est pas le même qu'aucun Pinot de la Bourgogne, quoi qu'en dise M. Versepuy, auteur d'un *Mémoire sur les vins de l'Auvergne*.

Cet œnologue, d'ailleurs fort éclairé, parle aussi d'un cépage depuis longtemps très-répandu dans les vignobles de l'Auvergne : le

DAMAS NOIR ou GROS-NOIR.

Je vais rapporter l'article qu'il a fait sur ce cépage. Il complétera celui que j'ai déjà donné sur la Grosse-Sérine ; mais il faut bien se donner de garde de confondre ce Damas-Noir du Puy-de-Dôme avec le Gros Damas de la Provence, dont nous parlerons dans le chapitre des raisins de table de la région méridionale : il n'y a pas la moindre analogie entre eux. Ce dernier a les grains trois ou quatre fois plus gros, d'un violet clair ; il est aussi avare de ses fruits que celui-ci en est prodigue.

« Le Damas de l'Auvergne a le mérite de convenir mieux qu'aucun autre aux terres maigres, c'est-à-dire peu substantielles, et d'être très-peu sujet à la coulure. Le raisin est très-allongé ; les grains sont assez écartés pour être préservés de la pourriture, mais il leur faut une chaleur soutenue pour bien mûrir. Dans les bonnes années, le vin est coloré, corsé, de bonne garde ; toutefois il n'est agréable qu'après la seconde année. Ce cépage est robuste et d'une longévité remarquable ; et ce n'est que

lorsque sa vigueur diminue que son produit est abondant, et que la maturité de son fruit devient facile et égale dans toute la grappe. Il est très-communément cultivé dans l'arrondissement de Riom, et c'est à lui principalement qu'on attribue la qualité des meilleurs vins de cet arrondissement. »

CÉPAGES A RAISINS BLANCS.

PETIT DANESY. — RAISIN DE GRAVE (Allier).

Quoique je possède ce cépage, grâce à l'obligeance de M. le président de la Société d'agriculture de l'Allier, j'aurai recours aux renseignements qu'il a bien voulu me donner, d'autant plus que mes observations personnelles seraient insuffisantes; ce cépage, qui a très-bien poussé, ne m'ayant encore présenté de fruits que cette année. Il fait le fond des vignobles de Saint-Pourçain et de la Chaise, les meilleurs du département; il a une végétation vigoureuse, et par conséquent il a besoin d'être allongé à la taille. Ses jeunes bourgeons sont d'un rouge brun qui les fait ressembler à ceux du *Gros Cépin blanc* de Chaleuil, dont nous allons nous occuper; mais ses feuilles, également d'un vert foncé, sont bien plus découpées. Les grappes sont allongées et supportées par une queue mince qui reste verte; elles sont bien moins fortes que celles du cépage que nous venons de citer. Les grains sont de moyenne grosseur et oblongs, d'un vert qui blanchit et même se dore à la maturité, du côté du soleil, surtout si on a le soin d'épamprer. Cette maturité n'est

pas tardive pour un raisin blanc, car elle arrive au commencement d'octobre, alors le goût du raisin est agréable et laisse apercevoir, selon M. Descolombiers, déjà cité, une légère saveur de Muscat qui se trouve dans le vin, dit-il, lorsqu'il vieillit.

TRESSAILLIER.

Ce cépage est aussi fort répandu dans le département de l'Allier, et avec raison ; car il est vigoureux, productif, et sa vendange concourt à la composition des meilleurs vins de cette contrée. Son bois est mince, fort allongé, très-rouge pendant le cours de la végétation. Les feuilles sont arrondies, peu découpées, un peu cotonneuses en dessous, non d'un coton plein, mais par gros points ou par filets. Les grappes sont allongées, bien fournies, assez belles, de grosseur moyenne entre celles du *Danesy* et celles du *Grand Blanc*, et elles mûrissent en même temps. Je crois ce raisin préférable, pour la qualité du vin, à celui du

CÉPIN BLANC ou GRAND BLANC (vignoble de Chaleuil et de Varennes, Allier).

Il produit abondamment et de bon vin, qualités dont la réunion est assez rare. Il faut bien croire à cette exception à la loi commune, puisque ce cépage est fort estimé, nous dit-on, dans les vignobles de Saône-et-Loire, comme dans ceux de l'Allier, où les vins de Chaleuil et de Varennes, vignobles qui en sont peuplés, sont vendus aux Parisiens comme vins du Mâconnais. Ses bourgeons sont rouges pendant le temps de sa végétation, mais ils deviennent gris après la chute des feuilles. Celles-ci sont entières, rugueuses, recourbées en volutes, bordées de courtes dents très-obtuses ; il n'est pas difficile à leur

aspect de le distinguer du *Petit Danesy*, et plus tard ses grappes à gros grains ronds et serrés forment un caractère encore plus tranché ; il est fâcheux qu'elles passent promptement à la pourriture. Leur maturité est dans le mois d'octobre. On doit tailler ce cépage très-long dans sa jeunesse.

Il ne serait pas convenable de quitter l'Allier sans dire quelque chose d'un cépage qui est connu sous le nom de

SAINT-PIERRE, et sous celui de

LUCANE dans le département des Deux-Sèvres, car ce cépage a été en quelque sorte illustré par Bosc, ou du moins un autre auquel il a donné fort improprement ce nom de *Saint-Pierre*. Cette erreur de Bosc s'est d'autant plus répandue, que le raisin qu'il a recommandé sous ce nom réunit la double qualité d'être assez hâtif et très-bon à manger. Nous en reparlerons au chapitre des raisins de table. Le vrai *Saint-Pierre* de l'Allier, dont la connaissance positive nous a été donnée par M. le président de la Société d'agriculture de Moulins, qui en avait envoyé quelques grappes à l'exposition du Congrès viticole d'Angers, en septembre 1842, est aussi fort-différent du *Saint-Pierre* de la Charente, qui donne du vin très-médiocre, mais en grande quantité, tandis que celui de l'Allier, d'un produit à satisfaire un homme raisonnable, en donne d'assez bon. Ce dernier a des grappes allongées, assez belles, des grains ronds, peu serrés, d'une belle couleur rousse à leur extrême maturité, ou plutôt d'un jaune doré. M. Descolombiers l'a noté comme précoce ; dans ma vigne, sa maturité est en temps moyen ; il nous apprend qu'on le taille à court bois, mais je

ne me suis pas mal trouvé de laisser une verge de sept ou huit nœuds aux cinquante souches que je possède depuis 1836, grâce à l'obligeance de M. le conseiller d'État Macarel.

Le département de la Nièvre touchant à celui de l'Allier, je vais dire quelque chose d'un cépage qui m'est venu du vignoble de Pouilly, le plus distingué de tous ceux du pays, sous le nom de

SAUVIGNON (Pouilly-sur-Loire, Nièvre).

En le plaçant ici, c'est annoncer que je ne le crois pas de la famille des Sauvignons de la Gironde. Ceux-ci portent dans ce canton de la Nièvre le nom de *Blanc-Fumé*.

Il appartient encore moins aux Savagnins du Jura. Les feuilles de celui qui fait le sujet de cet article sont plus grandes et moins découpées que celles des Sauvignons girondins, moins rondes que celles des Savagnins, qui ne sont pas divisées par lobes. Le pétiole est plus gros et plus coloré dans notre Sauvignon, et cette coloration s'étend par le commencement des nervures des deux faces. Ses grappes sont ailées, garnies de grains ronds, très-doux, très-bons à manger, mais non pourvus, comme les Sauvignons de la Gironde, de cette saveur propre si prononcée, qu'elle suffit pour les faire reconnaître partout. Je ne doute pas que ce ne soit avec raison qu'on estime beaucoup ce cépage au vignoble de Pouilly, et je suis persuadé qu'il le serait partout s'il était connu. Toutefois, je ne peux m'abstenir de parler de son plus grand défaut, celui d'avoir des raisins très-pourrissants.

Si les Gamais sont extrêmement répandus dans les

anciennes provinces de Bourgogne, Bourbonnais et Lyonnais, ils sont à peine connus dans les vignobles plus centraux et ceux plus rapprochés de l'ouest, notamment dans les départements du Lot, du Tarn, Tarn-et-Garonne, Cher, Loir-et-Cher et Indre-et-Loire. Ils y sont remplacés par un cépage qui me paraît être le plus nombreux de tous ceux qui sont cultivés en France, car il fait le fond des vignobles des départements que je viens de nommer. Je crois bien qu'il n'y a guère de vignobles en France où il ne s'en trouve quelques souches. Le voici sous les différents noms que je lui connais, et je ne doute pas que sa synonymie ne soit loin d'être complète; toutefois je dois prévenir que, cette famille se composant de quelques variétés, ces noms ne désignent pas tous exactement la même.

COT *à queue rouge*, COT *à queue verte* (Indre-et-Loire).

CAHORS (Loir-et-Cher).

COT, CAULY, JACOBIN (Vienne).

AUXERROIS, *le Gros et le Fin* (Lot).

QUILLE DE COQ (Auxerre).

PIED ROUGE, PIED DE PERDRIX, PIED NOIR, COTE ROUGE (les départements baignés par le Tarn, la Garonne et la Dordogne).

MAGROT (Corrèze).

NOIR DE PREISSAC ET GOURDOUX (Gironde) et aussi MALBECK DOUX.

ESTRANCEY (Arriège et Gironde).

QUERCY (Charente).

BOURGUIGNON NOIR (Meurthe, Saône-et-Loire, Ain).

Je me garderais bien d'y ajouter *Sérine* et *Damas*, qui sont très-différents du cépage en question, quoique Dus-

sieux, Chaptal, Parmentier et bien d'autres aient établi cette erreur dans leurs ouvrages.

Ce cépage est assez reconnaissable, même quand il n'a pas de raisins, par la vigueur de ses bourgeons, par leurs gros nœuds assez rapprochés, par la couleur grise de l'écorce rayée de lignes rouges qui brunissent à la chute des feuilles, et au port de son bois, qui se soutient bien, quand l'âge a modéré l'activité de sa végétation. Ses grappes sont peu serrées, d'une bonne grosseur, mais les grains sont beaux et bien noirs, presque toujours ronds, car j'en ai vu souvent qui étaient légèrement oblongs, du moins en comparaison des grains du *Grolot*, son compagnon habituel dans nos vignes, qui sont ronds comme des balles. Ses raisins, d'une forme rarement régulière, sont très-bons à manger, non-seulement sur les bords du Cher et du Lot, où ce cépage est le plus cultivé, mais aussi vers le Haut-Rhin; car voici ce que m'écrivait à ce sujet l'un des frères Baumann, célèbres pépiniéristes : « Ne connaissez-vous pas une excellente espèce précoce nommée *Quercy*, du meilleur goût, sucré et même parfumé? » Comme ils m'en envoyèrent plus tard, mon vigneron, au moment de la plantation, avait tout de suite reconnu notre Côt au bois, et moi, plus tard, j'ai été confirmé dans cette identité à l'aspect et à la dégustation du fruit. Le vin que produit la vendange du Côt ou *Auxerrois* du Lot est d'une riche couleur, a beaucoup de corps et un bon goût, ce qui donne la facilité au commerce de fortifier les vins de Bordeaux par ceux qu'il tire du département du Lot, autrement dits vins de Cahors, et d'en faire à Paris, avec nos vins du Cher, qu'il mêle avec des vins blancs, un assez bon vin rouge, pourvu

même d'un peu plus de spirituosité que nos vins du Cher ; altération que je regarde comme la plus innocente de toutes, et même avantageuse au consommateur, quand ce mélange est fait avec intelligence. Ce cépage convient mieux que tout autre aux sols maigres, à cause de sa grande vigueur ; mais alors il faut veiller à son entretien par des engrais abondants, car son défaut naturel d'être très-sujet à la coulure se fait bien plus remarquer dans ces sortes de terrains. Il compense ce défaut par l'avantage de débourrer très-tard, ce qui le rend moins passible que tout autre des gelées printannières. C'est particulièrement du *Côt à pédoncule et pédicelles verts* que j'ai voulu ou entendu parler, parce qu'il est beaucoup plus commun dans nos vignes que le type de la famille, celui dont les mêmes parties sont d'un rouge vineux, plus ou moins foncé, selon le degré de maturité. Ce dernier est meilleur au goût et aussi pour la qualité du vin ; mais il est si sujet à la coulure, que son peu de rapport a dégoûté généralement de sa culture. C'est cette couleur rouge qui lui a fait donner, dans quelques vignobles du Midi, les noms de *Pied de Perdrix*, *Pied Rouge*. Comme cette bonne variété est la seule décrite dans l'*Ampélographie Française*, et comme on ne peut manquer d'être séduit par la beauté de la grappe, telle qu'on en voit rarement de pareille, on devra être porté à croire qu'elle est la plus connue dans nos vignobles du Cher et de l'Indre ; ce serait une grande erreur. Ce Côt devient fort rare, à cause de sa malheureuse infertilité ; et c'est au point que je connais plusieurs propriétaires qui ont fait greffer quelques centaines de souches qui leur restaient. Mon vigneron a été souvent demandé pour cette opération.

Une autre variété, que les Bordelais appellent du nom de ceux qui l'ont cultivée les premiers en grand, est le MALBECK, et aussi LUCKENS.

Elle n'est guère connue et recherchée en Touraine que depuis une trentaine d'années, et nous la nommons :

COT DE BORDEAUX.

Cette variété est plus productive que nos anciens Côts ; mais on s'accorde généralement à trouver son vin moins coloré et d'une moindre qualité. Les grappes sont plus allongées, plus régulières, et leurs grains plus égaux et moins gros, moins doux, moins agréables à manger. Leur maturité n'arrive que quelques jours plus tard que celle du Malbeck doux ou Côt de Touraine ; c'est sans doute la raison pour laquelle un propriétaire de Bordeaux, possesseur d'une riche collection de cépages, M. Bouchereau, l'a désigné par ces mots :

MALBECK AIGRE.

Il me paraît certain que M. Jouannet est tombé dans une erreur facile à démontrer, en le faisant synonyme du *Mansenc*, qui mûrit un mois plus tard, et même rarement en Touraine. Si le Malbeck était synonyme de notre Côt de Touraine, comme l'a publié l'auteur de l'*Ampélographie Française*, nous ne l'appellerions pas Côt de Bordeaux.

Il y a une nouvelle variété de Côt ou plutôt d'Auxerrois, provenue de semis adventif sur les coteaux du Lot, dans une masure abandonnée. On l'a nommée

PLANT DE BÉRAOU. Ses grappes sont belles et moins sujettes à la coulure que nos anciens Côts ou Auxerrois ; aussi s'est-elle répandue promptement dans les départements du Lot et de Tarn-et-Garonne ; elle est encore peu connue ailleurs.

J'ai reçu du département de Tarn-et-Garonne une autre variété de notre Côt, sous le nom méridional de BOUYSSALÈS ou BOUYSSOULÈS dont l'ampélographe français a fait

BOUYSALE ; elle est bien plus productive que nos Côts de Touraine; sa grappe est plus allongée, plus fournie, et la maturité est plus tardive. Feu M. Isarn, qui a eu la bonté de m'en envoyer, m'écrivait en même temps que la vendange de ce cépage donnait au vin un bouquet agréable. Je suis forcé d'affirmer, contrairement à l'opinion de l'auteur que je viens de citer, et dans la crainte que cette erreur se propage, qu'il n'est pas identique avec aucun de nos Côts de Touraine, que cet auteur distingue par Côt à côtes vertes, ce qui n'a aucune signification ; nous disons à queue verte ou à queue rouge et nous nous entendons très-bien. La grappe du Bouyssoulès est bien plus longue, bien plus fournie de grains un peu moins gros que ceux de nos Côts ; sa maturité est d'une huitaine au moins plus tardive. Il y a des millions de souches à queue verte en Touraine, et je suis bien sûr qu'il n'y a de Bouyssoulès qu'à la Dorée, au nombre d'une douzaine au plus. Il serait fâcheux pour nous que l'*Ampélographie Française* fût destinée à faire autorité, mais dans la crainte que cela arrive, il est une nécessité pour un Tourangeau de repousser l'accusation portée dans cet ouvrage contre le Côt à queue verte de produire un vin très-plat. Jamais aucun marchand de vin n'a été de l'avis de l'auteur ; nos vins de Côts sont au contraire généralement remarquables par leur bon goût, leur riche couleur et leur plénitude qui permettent de les mêler avec avantage pour les marchands avec des vins blancs communs.

Tous les sujets de cette famille se taillent à verge, qu'on laisse quelquefois sur la tête, en ayant soin de ployer rigoureusement cette verge.

Disons quelques mots de plus sur la partie de leur culture la plus intéressante, sur la taille qui leur convient, elle offre une particularité remarquable et applicable à quelques autres sortes de vignes : outre le courson de deux ou trois nœuds, il sera indispensable de laisser une verge de huit à dix nœuds, du moins dans l'état normal du cep, et de plus ce que nous appelons Niquet ou No, d'un à deux centimètres de long sur une verge supprimée ou sur un sarment de souche, s'il y a de quoi le faire. Mais il faut avoir soin de ne prendre cette verge que sur un sarment provenu d'un autre de l'année précédente, et non venu adventivement sur la souche; car, dans ce dernier cas, elle ne produirait pas de raisin. Toutefois on peut utiliser ce sarment adventif en le taillant à un œil, qui donnera un bon bourgeon pour asseoir la taille de l'année suivante. La verge choisie, comme je l'ai dit, se nomme dans mon canton verge *encouée*. Ce mot n'étant pas admis dans les dictionnaires, chacun est libre d'en choisir un autre; il sera toujours bon s'il exprime bien l'idée que j'ai exposée. Une autre remarque importante, c'est que tous les Côts n'aiment pas, comme disent nos vignerons, à être provignés. L'année du provignage, le rapport est satisfaisant, à la vérité, et justifie leur proverbe, *tout provin paye sa façon ;* mais les années suivantes, le rajeunissement de la vigne opéré par le provignage suspend son rapport, sans doute parce que les canaux séveux de la souche ont besoin d'être un peu oblitérés par l'âge; et même on a

remarqué que des vignes de Côt très-provignées ne duraient pas autant que celles qui ne l'avaient pas été. Aussi quelques paysans intelligents préfèrent-ils planter en chevelus ou plants racinés qu'en crossettes ; parce qu'il n'y a jamais de manque dans les premiers, et par conséquent pas de vide à remplir par le provignage.

En préférant notre nom de *Côt*, pour le mettre en tête, à celui d'*Auxerrois*, je n'ai point entendu établir la supériorité des vins du Cher sur ceux de Cahors ; la seule raison qui m'y a décidé, c'est que le mot d'Auxerrois est employé dans la Moselle pour désigner plusieurs sortes de Pinots, et dès lors il y aurait eu confusion.

TRIBU DES GROSLOTS.

GROSLOT ou GROLLEAU.

Il était autrefois associé généralement au Côt dans les cantons où celui-ci est cultivé, mais il a perdu de l'estime qu'on en faisait. Il existe encore en grande majorité dans les vignes d'une commune à peu de distance de Tours, et dont les vins ne se vendent que par leur bas prix. Dans ma commune, il n'y a guère de fils de vigneron, de huit à dix ans, qui ne le distingue facilement du Côt, à son bois et à son feuillage d'abord, plus tard à ses grappes bien plus longues et plus fournies. Le bois est plus allongé, plus coulant, je veux dire à nœuds moins gros et moins rapprochés, et la couleur de l'un est différente de celle de l'autre : celle du bois du Grolleau est rouge ; celle du Côt, grise, rayée de lignes rouges. Le goût de ce dernier est bien plus agréable que celui du Grolleau,

et au total, à cela près de l'abondance de son produit, le Grolleau est fort inférieur à son associé. On lui applique la même taille, mais il n'exige pas, comme le Côt, de verge *encouée*. Il y a une variété plus solide, c'est-à-dire moins sujette à la coulure et d'une maturité plus égale et plus sûre; ses grappes sont plus volumineuses, les grains sont plus gros; au total, cette variété, qui gagne du terrain depuis quelques années, paraît mériter la préférence sous tous les rapports. On l'appelle du nom d'une commune près de la Loire.

GROSLOT DE VALÈRE.

Nous connaissons aussi un

GROSLOT BLANC, cépage de peu de mérite.

TEINTURIER. — GROS NOIR (dans la plupart de nos vignobles du centre).

PLANT DES BOIS (pépinière de Machetaux).

OPORTO (Gironde).

TINTA FRANCISCA (vignoble du haut Douro).

ROMÉ NOIR (Andalousie).

J'ai dû parler de ce plant à cause de l'étendue de sa culture, mais non pour la qualité qu'il donne au vin. Le grand usage que l'on fait des raisins de cette espèce comme matière tinctoriale à l'égard du vin, lui fait occuper un rang important dans beaucoup de vignobles; dans quelques-uns il est même cultivé exclusivement. De longs détails descriptifs me paraîtraient superflus : qui ne reconnaît ce cépage à ses feuilles inférieures frappées de rouge longtemps avant la maturité du raisin, et qui deviennent complétement de cette couleur au moment des vendanges; ensuite à ses grappes rouges aussitôt qu'elles sont formées, arrondies, bien fournies de grains serrés,

ronds, noirs et dont le suc est d'un rouge cramoisi? Le mot de *gros* ne s'applique pas au volume de la grappe ou des grains, mais à l'intensité de la couleur. Il y a une variété dont le suc est moins foncé, et dont le feuillage est aussi moins rouge; nos vignerons l'appellent

GROS NOIR FEMELLE, c'est le

BETTUE de l'Isère.

Il y en a une autre aussi, peu répandue, du nom de

HAUTE-ÉGYPTE, qui pourrait bien être

L'EGIZIANO des vignobles de Naples, et qui gagnera probablement peu de terrain, parce qu'elle est encore plus délicate que les précédentes et bien moins productive. C'est regrettable, car elle jouit au plus haut degré de la qualité qui fait rechercher les cépages de cette famille : son suc est encore plus noir, ses feuilles sont plus petites, plus découpées, moins cotonneuses que celles de notre *Gros Noir* commun; ses grappes sont rares, petites et peu fournies. C'est le savant Faujas de Saint-Fond, selon M. de Bernardy, qui a introduit et multiplié ce cépage dans le canton de Loriol, où il avait son habitation. Le même M. de Bernardy a semé des pepins de cette variété, et il en a obtenu de nouvelles qui étaient plus fertiles, mais dont le suc était moins coloré; du moins celle que je possède et que je tiens de lui présente ces différences.

Il ne faut pas se laisser troubler le jugement par cette interrogation d'un ampélographe alsacien, qui, ne connaissant que le Teinturier le plus commun, s'écrie au sujet de cet article : « Qui ne voit pas que c'est là un « Teinturier dégénéré par la vieillesse des souches, par « l'influence du climat et d'un terrain chaud? » Je réponds

à cela qu'il y a beaucoup de *non-voyants*, c'est-à-dire de voyant les choses d'une manière différente de celle de M. Stoltz, et ce sont tous ceux qui connaissent les quatre variétés de Teinturier, y compris celle du Jura, dont je vais parler. Je les cultive toutes les quatre, les deux premières depuis une cinquantaine d'années, les deux dernières depuis une vingtaine seulement, dans le même sol et pour ainsi dire côte à côte. Ce n'est donc pas l'aspect d'une vieille souche qui a fait établir par M. de Bernardy et par moi cette curieuse variété dite *Egiziano*, et il m'est en conséquence impossible de la regarder comme un exemple de dégénération de la vigne. Je n'ai rien dit du climat, car celui de la Touraine et particulièrement de la Dorée est pour le moins aussi tempéré que celui de l'Alsace. Malheureusement l'auteur ne possédait pas de collection de vignes, et il ne s'est pas donné la peine d'en visiter ni consulter aucune. Voilà sinon l'excuse, du moins la source de son erreur et de bien d'autres que j'ai signalées à la Société centrale d'Agriculture et dont j'ai offert la démonstration complète ; mais elles ne font que déparer un peu un ouvrage estimable et bon à consulter en faisant ses réserves.

Peut-être trouvera-t-on que j'aurais dû garder pour la région orientale le

TEINTURIER DU JURA ou PLANT DE TACHE (Arbois).

TACHAT (de l'Isère) ; mais je n'ai pas voulu détacher de cette famille un de ses membres les plus intéressants. Il diffère du commun par ses bourgeons plus droits, par ses feuilles moins rouges, divisées par des sinus plus larges et plus profonds : elles sont aussi plus rugueuses

sur les deux faces, ce qui provient de ce que les petites nervures sont bien plus saillantes en dessous et plus creuses en dessus, et enfin par plus de vigueur.

Les trois premiers ont besoin d'un sol riche pour donner quelque profit, et ils craignent le voisinage des cépages plus robustes, tels que notre Côt. On cultive beaucoup le *Gros Noir* commun le long des rives du Cher, dans ce que nous appelons terres des Varennes, et on vend le vin aux Parisiens, qui le mêlent à des vins blancs d'un faible prix pour en faire des vins rouges. Les deux premières variétés ne sont pas sujettes à la coulure.

On cultive encore dans les vignobles de cette région plusieurs autres cépages, parmi lesquels quelques-uns mériteraient d'être étudiés. Je citerai entre autres le fertile

MILGRANET (du Tarn); j'en ai une souche greffée qui donne bien autant que quatre ou cinq ceps environnants, qui sont à la vérité des Pinots de Bourgogne. Il faut y ajouter les

BOUILLENCS, le blanc, le rouge et le noir du même pays, le

GROS-MORILLON d'Indre-et-Loire, le

LIGNAGE de Loir-et-Cher, illustré par Boileau, le

GASCON de l'Orléanais, que je crois être la

PETITE PARDE de la Gironde, le

MOURELET de Tarn-et-Garonne, etc., qui paient bien la ferme du terrain qui les nourrit et la culture qu'on leur donne. Quoique je finisse par un *et cœtera*, je ne crois pas en oublier beaucoup qui soient de quelque intérêt.

Cependant, comme un habitant du département du

Cher m'a exprimé, dans une lettre de remerciement d'un envoi de plant que je lui avais fait, son regret de n'avoir pas trouvé un article sur le cépage cultivé dans son pays sous le nom de

GENOUILLET.

Je dois réparer cette omission, avec d'autant plus de raison que voilà ce qu'il m'en a écrit : « Je pense que vous n'estimez pas ce cépage à sa valeur; c'est lui qui a produit dans les *champs forts* cet excellent vin dont se délectait César durant ses expéditions dans les Gaules, et nous en faisons tant de cas que nous avons arraché tout notre Côt pour le remplacer par le Genouillé. » Je m'excuse donc de n'en avoir pas parlé dans une précédente édition; j'ignorais ce qu'on vient de lire, et mon silence était motivé par cette double considération : la première, que les vins du Berry n'ont plus la même réputation que du temps de la conquête des Gaules, qu'il ne s'en exporte maintenant qu'une minime quantité; l'autre m'avait été inspirée par la saveur plate de son fruit et sa disposition à pourrir; ce qui ne prévenait pas en faveur du vin qu'on pouvait en tirer. Du reste, je conviens que la souche est d'une grande fécondité, et le seul motif de cette préférence vient de l'abondance de son produit, qui est en raison inverse de sa qualité, comme cela arrive presque toujours. J'espère que mon correspondant agréera mon excuse, d'autant plus que je me suis montré de bien bonne composition en admettant ses conjectures.

TROISIÈME PARTIE

RÉGION

ORIENTALE ET SEPTENTRIONALE,

Limitée à l'OUEST par les frontières occidentales des départements des Ardennes, de la Meuse, de la Meurthe, du Haut-Rhin, du Doubs et du Jura, tous compris dans cette région ; au MIDI par les Alpes, le Tyrol, la Save et le Danube depuis son confluent avec la Save jusqu'à la mer Noire.

OBSERVATIONS SUR LES VINS DE CETTE RÉGION.

Les vins de cette région sont plus communément blancs, en sorte que nous ouvrirons chaque section par des cépages à raisins blancs. Il y a bien aussi quelques vins rouges d'une certaine distinction ; mais les cépages auxquels ils sont dus sont la plupart de la famille des Pinots, que nous avons traitée avec tous les détails qu'elle méritait au chapitre de la région centrale, la Champagne et la Bourgogne devant leur grande réputation au choix que ces anciennes provinces ont fait de ces sortes de vignes.

Les vins de la partie française de la région qui fait le sujet de ce chapitre jouissaient aussi autrefois d'une bonne

renommée ; car nous voyons dans les Chroniques de Froissart, année 1327, que les vins de l'Alsace étaient recherchés des Anglais à l'égal des vins de Gascogne. Mais c'était alors qu'on n'y cultivait que des *Plants Gentils*, que nous appelons *Nobles* dans le canton que j'habite, au sud de Tours ; ces plants étaient les diverses variétés du Pinot de Bourgogne.

Les qualités des vins qui ont conservé des droits à être recherchés, sont d'être légers et délicats, prompts à être mis en consommation, mais aussi d'une assez courte conservation, défaut assez commun à tous les vins produits par les Pinots ; j'entends parler seulement des vins de la Meuse, de la Moselle et de la Meurthe, car il en est tout autrement de ceux du Rhin, qui sont d'une durée indéfinie et qui n'acquièrent même de mérite qu'en vieillissant. Tous ces vins sont bien déchus de leur ancienne réputation, au dire d'un auteur fort expert en cette matière, Julien, et aussi d'un de mes correspondants, conseiller à la Cour royale de Metz, pour les vins de la Moselle. Quelle en est la cause ? la substitution aux plants fins de plants grossiers dits de grosse race, proscrits jadis par divers arrêts du parlement de Metz, et antérieurement, en 1338, par une loi de la république Messine ; et, depuis la révolution, ou autrement depuis le progrès des lumières, l'addition du sucre de fécule ou *glucose* en grande proportion à la vendange dans la cuve pour le vin rouge, et pour les vins blancs dans les poinçons, au moût qui vient d'être entonné. Quant à l'Alsace, il faut réunir à ces causes l'anéantissement de la sage institution des jurés-experts, sans l'intermédiaire desquels aucune pièce de vin ne pouvait se vendre à l'étranger.

Nous avons cependant, dans un département que j'ai placé dans cette région, quelques vins dont la réputation s'est soutenue, et même mériterait de s'étendre ; ce sont les vins du Jura, particulièrement ceux d'Arbois et de Salins, et depuis un quart de siècle les vins mousseux de ces mêmes vignobles.

Je suis bien porté à croire que si Henri IV, qui avait un goût décidé pour le vin d'Arbois (1), et qui répara si galamment la courte vengeance qu'il avait tirée de son cousin le duc de Mayenne, en calmant ses esprits agités par quelques rasades de ce vin déjà renommé, eût connu les jolis vins mousseux qui se font maintenant aux Arsures, à Pupillin et autres bons vignobles des environs d'Arbois, et surtout ceux des environs de Salins, il eût poussé son innocente vengeance jusqu'à voir rouler à ses pieds, ou du moins chanceler, le chef des ligueurs. Je dois dire cependant que je n'en parle ici que par induction : je ne connais bien, je ne peux affirmer pertinemment que l'exquise qualité des vins mousseux de Salins, de la façon de M. Thiébaud-Colomb, qui en a expédié près de deux cents bouteilles dans ma commune.

Quant aux vins mousseux de l'Allemagne et de la Hongrie, si j'énonçais mon opinion sur eux, je craindrais de troubler les jouissances du patriotisme ingénu des rares et modestes consommateurs de ces vins, jouissances qui ne sont jamais partagées par les amateurs assez riches

(1) Ce vin provenait du vignoble du château de Blandans. Dans une excursion qu'il fit en 1595 en Franche-Comté, on lui servit de ce vin ; il le trouva si bon, qu'il demanda qu'on lui en envoyât à Paris : ce qu'on ne manqua pas de faire depuis dans toutes les bonnes années.

pour payer huit ou dix francs une bouteille de vin mousseux de France.

Toutefois, ces contrées produisent d'autres sortes de vins que des mousseux, et vraiment dignes d'être mentionnés, soit en vins rouges, soit en vins blancs secs, soit en vins de liqueur ; dans cette dernière espèce, la Hongrie peut se faire honneur d'être la productrice des plus renommés, le Tokay et le Menesch ; la Franconie et l'Alsace en fabriquent aussi qui jouissent de quelque réputation sous le nom de vins de paille ; mais le nombre des vins secs distingués est plus considérable ; le célèbre vin de Johannisberg doit être placé en tête dans l'ordre de leur mérite, et presque concurremment les vins de Rudeshein, de Steinberg, de Graffenberg, de Hochheim, sur le Mein, et de Markbrunn au duché de Nassau : ceux aussi du mont Kahlemberg, et les autres Gebirgwein ou vins de montagne dans la basse Autriche ; en Hongrie, les vins de Bude, d'Erlau, de Neszmely, de Rust, d'Ædinburg, et le Bakator ; enfin celui de Cotnar en Moldavie, comparable aux meilleurs, et les surpassant même, au goût de quelques amateurs.

CHAPITRE I.

—

MEUSE, MOSELLE, MEURTHE, ET VOSGES.

CÉPAGES A RAISINS BLANCS.

AUXOIS ou AUXERROIS BLANC (Moselle).
WEISS ELDER ou GENTIL BLANC (bords du Rhin).
ÉPINETTE BLANCHE de Champagne.
MORILLON BLANC de Bourgogne.

On voit par ces deux derniers noms que nous en avons déjà parlé. Effectivement il y a un long article sur ce cépage au chapitre des Pinots ; mais nous avons dû le rappeler ici, parce qu'il est du nombre des cépages qui concourent le plus puissamment à soutenir une vieille réputation qui est sur son déclin.

AUXOIS ou AUXERROIS GRIS.

C'est de même le Pinot gris des Bourguignons ; mais il a bien fallu l'établir ici, puisque c'est principalement à sa vendange qu'est due la bonne qualité des vins de Bar (Meuse), de Dornot (Moselle), et de Thiaucourt (Meurthe).

Il y a une variété d'un gris verdâtre du nom

D'AUXOIS VERT, plus productif, mais d'une moindre

qualité pour le vin. Selon un observateur éclairé, M. le commandant Piérard,

L'AUXERROIS DE DORNOT serait aussi une variété du *Pinot Gris* commun. Il s'en distinguerait par des grappes moins bien garnies, des grains moins serrés, et serait supérieur aux deux précédentes.

D'autres Pinots sont assez communs dans les meilleurs vignobles, notamment celui que j'ai dénommé *Pinot Cendré*, qui est le

GRAUER TOKAYER des bords du Rhin et d'une partie de l'Allemagne.

Le vignoble de Magny, l'un des plus estimés de la Moselle, se compose, en outre des *Auxerrois* dont nous venons de parler, des cépages suivants :

AUBIN-BLANC.

Il est à propos de ne pas désunir ces deux mots, parce qu'il y a un

AUBIN-VERT, plus productif, mais de moindre qualité. L'Aubin-Blanc est un plant vigoureux dont les feuilles sont très-rugueuses et tourmentées, un peu cotonneuses en dessous. Les raisins sont hâtifs, très-sucrés et très-bons à manger ; les grains ronds et dorés.

PATTE-DE-MOUCHE est le nom d'un raisin dont on fait aussi quelque cas. Ce nom lui vient sans doute de l'exiguïté et de la disposition des pédicelles. La grappe n'est pas forte ; ses grains ronds, jaunes et pleins de suc, sont très-clair-semés.

PÉTRACINE ou PÉTRÉCINE, n'est autre chose, d'après l'opinion d'un de mes correspondants, que le petit Riesling, dont il sera parlé plus loin. Je sais seulement, par des renseignements certains, que ses raisins

mûrissent plus tard que ceux des cépages précédents, et qu'ils communiquent au vin dans la composition duquel ils entrent en partie notable, un goût particulier assez agréable. Ils sont aussi très-bons à manger, selon le même correspondant, ce qui me porterait à croire que ce serait notre *Sûrin*.

CÉPAGES A RAISINS NOIRS.

Outre les *Pinots* de Bourgogne, dont la culture diminue plutôt que de s'étendre, cette contrée en nourrit quelques variétés qui lui sont propres, entre autres le

FRANC-NOIR, appelé aussi

MORILLON-NOIR; il est plus abondant que notre Auvernat-Noir ou Franc Pinot des Bourguignons; mais le vin que j'en ai goûté m'a paru d'une qualité médiocre. Il y a bien aussi le

VERT-NOIR, qu'on pourrait comprendre dans la famille des Pinots; toutefois, il ne concourrait pas à la maintenir dans sa suprématie pour la qualité du vin. Il est productif, à la vérité; mais les grains de ses raisins ont la peau épaisse et passent pour faire du vin médiocre, du moins dans l'esprit de quelques-uns, ce qui n'empêche pas qu'il se propage beaucoup.

NOIR-MENU ou PETIT-NOIR.

Ce plant me paraît bien aussi appartenir à la tribu des Pinots de Bourgogne, sinon par la couleur de son bois et la manière dont il est noué, du moins par la forme de ses grappes tassées de petits grains ronds, et par leur maturité presque contemporaine. Cependant il est bien

plus productif que ne le sont généralement les Pinots fins. Les grains ne sont pas inégaux comme ceux des Pinots qui vieillissent. On accuse la Noir-Menue (car on la met souvent au féminin) de donner un peu de dureté au vin ; ce qui ne serait pas un défaut dans une cuvée où les Pinots seraient en grande majorité.

Du reste, il paraît bien que les propriétaires dans le vignoble de Scy, le plus renommé de la Moselle, pensent de même sur les qualités de ce cépage, car il y est très-multiplié ; et moi-même j'en suis tellement satisfait, que je l'ai fait provigner tant que j'ai pu. Ainsi donc, puis-je affirmer que le défaut d'être très-sujet à la coulure, défaut qui lui est reproché dans l'*Ampélographie Française*, lui est faussement attribué, et n'a même aucun fondement. Son Petit-Noir est bien mon Noir-Menu. C'est un nouvel exemple de l'avantage d'une longue expérience sur des connaissances acquises en se promenant, par des renseignements pris à droite et à gauche.

J'ai déjà fait un article au chapitre des Pinots sur les cépages nommés vers la Moselle Pinots, mais improprement, ce me semble ; il me suffit donc de les rappeler ici.

Je vais passer à un autre cépage que je n'ai pu ranger dans aucune tribu : c'est le

SIMORO ou GROS-BEC, et aussi

NOIR-DE-LORRAINE. Il a la grappe longue, le pédoncule rouge, les grains écartés et d'une saveur qui rappelle un peu celle de la fumée. Ce cépage a eu une grande vogue ; cela s'explique par l'avantage qu'il a d'être productif, et de donner un vin rouge corsé et de bonne conservation ; il est moins recherché depuis quelque

temps, parce qu'il mûrit difficilement ; alors son vin est âpre, et son mélange avec la vendange des plants plus hâtifs altère la qualité du vin qui en provient.

LIVERDUN. — ÉRICÉ-NOIR. — GROSSE-RACE (Moselle, Meurthe).

Il tire son premier nom d'une petite ville sur la Moselle, à quelques lieues de Toul. Ce n'est pas comme plant d'élection, de distinction pour la qualité de ses produits que je le place ici, quoique dans beaucoup de catalogues, non-seulement français, mais même allemands, on fasse suivre son nom de Liverdun de ces mots : *bon vin ;* probablement d'après l'éloge qu'en a fait le bon curé d'Achain, qui lui reconnaît dix avantages, ni plus ni moins (c'est par respect pour lui que je n'en reproduis pas l'énoncé). Ce qu'il y a de certain, c'est qu'il est, dans les départements où il est le plus cultivé, le plus remarquable par sa constante fécondité ; c'est du moins pour cette propriété qu'il a conservée à la Dorée, que je lui donne des soins particuliers, d'autant plus mérités qu'il n'est point sujet à la coulure comme nos Côts, et qu'il est quatre ou cinq fois plus abondant que nos Plants-Nobles, quoique je le fasse toujours tailler à court bois ou en sifflet, comme on dit dans plusieurs vignobles. Cette fécondité ne redoute presque aucune intempérie ; la grêle seule, qui a fauché toutes nos vignes en 1839, m'a privé complétement de sa récolte, et même encore ses repousses ont-elles donné de quoi faire un peu de boisson.

Dans l'envoi qu'on m'a fait de crossettes de Liverdun, il s'en est trouvé en aussi grand nombre de

VARENNE-NOIRE.

Ce cépage, très-fertile, est très-commun dans les

vignobles de la Meuse et de la Moselle ; dans ceux du moins dont les propriétaires tiennent plus à l'abondance qu'à la qualité. Il se trouve ici mêlé au Liverdun, avec lequel il m'a été envoyé et avec lequel il s'associe bien pour l'époque de maturité. Les feuilles sont moins planes que celles du Liverdun et d'un vert plus foncé ; les raisins sont moins allongés et moins serrés, les grains complétement ronds, tandis que ceux de son compagnon sont un peu oblongs. Le bois de la Varenne est rouge en hiver, celui de l'autre est gris. Le cep a encore plus besoin que celui du Liverdun d'être épampré au moment voisin de la maturité, parce que le raisin pourrit encore plus facilement ; défaut qui a dégoûté de le multiplier autant que le Liverdun. Toutefois il mûrit plus également et mieux.

Il y a aussi une

VARENNE BLANCHE, mais elle est moins cultivée.

CHAPITRE II.

—

VIGNOBLES DU JURA ET DÉPARTEMENTS VOISINS.

J'ai considéré le département du Doubs comme un simple attenant du Jura, parce que ses vins sont sans réputation et n'ont pas cours dans le commerce, et d'ailleurs que les plants de ses vignobles sont les mêmes que

ceux des départements voisins. Il n'en est pas de même du Jura, dont les vins ont une ancienne réputation, qui se soutient toujours, et où l'on cultive des cépages qui lui sont propres. Les vins blancs y sont, comme le long du cours du Rhin, plus communs et d'une plus haute qualité que les rouges, et, depuis un quart de siècle, les propriétaires en ont perfectionné la façon; car ils composent leurs jolis vins mousseux, en majeure partie, avec des raisins noirs, comme le font les Champenois; mais ces raisins sont, à l'exception d'un seul, très-différents de ceux de la Marne. Le plus estimé et l'un des plus multipliés est le

POULSARD ou PLUSSART, ou BLUSSART; je mets ici les différentes manières d'écrire ce nom, soit dans des lettres particulières, soit dans les divers ouvrages sur la vigne que j'ai consultés. Je l'ai vu aussi imprimé

BELOSARD, du nom d'une commune du Jura, dit l'auteur allemand Sprenger. D'autres encore le nomment, à cause de sa forme,

PENDOULOT, et aussi

RAISIN-PERLE. Enfin, dans le département de l'Ain, on l'appelle

MÉTIE.

Le nom de

RAISIN-PERLE n'indique pas exactement la forme des grains, car ils sont plutôt ellipsoïdes qu'ovoïdes, ils ressemblent plus à une olive raccornie qu'à une perle. Généralement, dans toutes les variétés, la feuille est très-découpée, les grains sont supportés par des pédicelles longs et minces, la grappe est peu fournie; mais les grains sont beaux et même un peu musqués, du

moins dans une variété. Quand le raisin a acquis sa maturité complète, les grains s'en séparent facilement, soit par un grand vent, soit par une forte pluie. On dit que ce cépage est très-productif en plaine et dans une terre forte ; ici, dans la vigne où j'en possède une quarantaine de souches, il a rarement échappé aux intempéries du printemps, auxquelles il est fort exposé par la précocité de sa végétation; et puis il ne se décide que très-tard à rapporter, à sept à huit ans de sa plantation. Au demeurant, depuis une vingtaine d'années que je les cultive, les noirs, les rouges et les blancs ont été également infertiles. A la vérité, j'ai eu le tort de tenir le cep toujours beaucoup trop bas ; mais ce n'est pas en Touraine seulement qu'il n'a pas répondu à l'espoir qu'on avait fondé sur son importation : dans quelques localités du Midi cela s'est passé de même, et je crois qu'aucun cépage ne s'est plus mal comporté hors de son pays. L'explication qu'en a donnée M. le docteur Guyétant, auteur d'un ouvrage sur l'agriculture du Jura, ne me paraît pas admissible. C'est, dit-il, parce que dans le Jura on ne sépare jamais les provins des souches-mères, et que ces provins, renouvelant partiellement la vigne, la maintiennent dans un état permanent de vigueur. Mais j'en agis de même chez moi, d'autres propriétaires ont suivi la même pratique; ce n'est pas là une explication de la récalcitrance de ce cépage à produire ailleurs comme il le fait dans le Jura. Je pense qu'il faut plutôt l'attribuer au défaut de bonne direction de ce plant, à ce que nous ne l'élevons pas assez de terre et à ce que nous ne choisissons pas bien les sarments sur lesquels la taille doit être assise. Je dois dire aussi qu'il est très-sujet, dans certains sols, à

donner des raisins qui n'atteignent pas un état normal de maturité; la peau des grains reste rouge, la saveur reste acide. Le retard à vendanger n'y apporte aucun remède; enfin, il redoute aussi, lors de la floraison, un temps froid et pluvieux qui fait couler la fleur. Mais voici les dédommagements qu'il offre à ceux qui le cultivent dans les lieux où il se plaît; c'est M. le docteur Dumont, à qui je vais emprunter l'extrait de son Mémoire inédit sur les Vignobles du Jura, qui va nous les faire connaître :

« Cet excellent cépage se distingue par ses feuilles d'un vert tendre, légèrement velues en dessous, plus longues que larges, divisées en cinq lobes à dentelure aiguë. Les grappes sont grosses, ailées, allongées, pendantes, ainsi que les baies qui sont oblongues. Ce cépage vigoureux peut durer plus d'un siècle sans décrépitude, quand il est planté en sol reposant sur un fond argileux. On peut en tirer également d'excellent vin mousseux, du vin de liqueur dit *de paille*, et de très-bon vin rouge. Pour parer à la propension de ce dernier à s'aigrir, on mêle sa vendange avec celle du *Savagnin*, du *Trousseau* et de l'*Enfariné*. » Il ajoute : « *La taille du Poulsard exige de l'expérience* : on doit souvent choisir le second ou troisième bourgeon pour former la courgée nouvelle qui doit être pliée en archet et être pourvue de dix à douze yeux ou boutons, et préférer, pour y asseoir la taille, le bourgeon ou sarment sur lequel les boutons sont les plus ronds et les plus rapprochés. On peut placer de deux à huit courgées par cep, selon son âge, la qualité du sol et la force de sa végétation. »

Il est donc bien entendu que ce n'est pas sur les plus forts bourgeons ou sarments qu'il faut asseoir la taille,

mais bien sur les moyens, et non pas seulement pour les Pulsards, comme je le croyais en le disant à mon vigneron, mais aussi pour les Côts et tous les plants vigoureux. C'est dans cette causerie avec lui que j'en ai appris l'explication. La voici telle qu'il me l'a donnée. Sur les plus forts sarments, le plus gros des deux yeux ou boutons accouplés tout le long s'ouvre et se convertit en brindille; dès lors, il est annulé; or, cet œil ou bouton est de beaucoup le meilleur, et le bouton secondaire ou auxiliaire qui devient l'unique, ne produit qu'une petite grappe de peu de valeur. Les choses ne se passent pas ainsi sur les sarments de force médiocre.

Partout où un cépage est très-répandu, on doit s'attendre qu'il y en a plusieurs variétés, ce qui serait aussi facile à expliquer pour le Poulsard que pour les variétés de *Lyonnaises*, dont nous avons indiqué l'origine. Or, il y en a une que les vignerons détruisent tant qu'ils peuvent, nous dit le docteur Guyétant, parce qu'elle produit beaucoup de bois et peu de raisins : c'est probablement celle-ci que j'ai en grand nombre; car, ainsi qu'il en désigne un trait particulier, ses feuilles sont plus profondément découpées que celles du *bon Poulsard* (c'est ainsi qu'il l'écrit). Parmi les autres variétés, que je possède trop nouvellement pour rien ajouter à ce que disent les quatre auteurs que j'ai consultés, je citerai le

POULSARD NOIR MUSQUÉ; puis une autre avec cette désignation :

POULSARD A FEUILLES BRONZÉES. Je possède aussi plusieurs souches d'une variété assez cultivée au département du Jura, mais davantage dans le département de l'Ain, où on la connaît sous ces noms :

PELOSSARD ROUGE,

MÈCLE ; c'est le

LOMBARDIER du Jura, nom qu'il tire d'une commune à quelques lieues de Besançon. Ce cépage est fertile quand il est taillé convenablement, c'est-à-dire à verge, ou conduit en treille; mais ses raisins mûrissent plus tard que ceux des autres variétés. Ils font bien avec les raisins de la Persagne ou Meximieux : et si on veut traiter sa vendange sans la mêler à d'autres, il donne un très-bon vin blanc, selon M. Sirand, auteur d'une notice sur les vignes du Bugey. Je peux ajouter que le Mècle est très-bon, très-délicat à manger et qu'il mûrit facilement; mais sa souche est, dans ma vigne du moins, très-rarement productive.

Il y a aussi une variété *à raisins blancs*, et même deux, si l'on comprend dans cette famille le

LIGNAN, ainsi qu'on doit le faire selon quelques viticoles. Ce dernier est introduit depuis peu de temps dans le Jura, selon M. Dumont, président du comice agricole d'Arbois; il y est cultivé en treilles, rarement en plein vignoble. Ses feuilles sont grandes, découpées en cinq lobes, nues sur les deux faces. Les grappes sont belles, à gros grains oblongs, d'un jaune doré à leur maturité, d'une saveur sucrée, agréable, et d'une maturité précoce; mais ce raisin, ajoute-t-il, est trop aqueux pour produire du vin généreux ; j'ajouterai, pour mon compte, qu'il est très-avare de sa production.

On associe souvent au

POULSARD, soit pour le vin blanc mousseux, soit pour la composition du vin rouge, le

TROUSSEAU (Jura).

M. Dauphin, auteur d'un très-bon Mémoire inséré dans les *Annales d'agriculture*, lui donne pour synonymes

GRAND PICOT,

PLANT MODO ; mais le docteur Guyétant applique ces deux derniers noms au

MALDOUX, plant très-fertile, et, ce qui arrive presque toujours, dont le vin est plat et dur en même temps; tandis que le *Trousseau*, qui est également assez productif, donne du vin de première qualité : aussi est-il fort répandu dans les meilleurs vignobles du Jura.

Son vin est fort, d'une belle robe et d'une bonne garde ; il est meilleur quand sa vendange a été mêlée à des raisins plus doux, tels que ceux du *Noirien* et du *Poulsard ;* alors ce vin reçoit de la délicatesse de cette alliance, et donne en retour, au vin de ces derniers, la faculté de se conserver longtemps et de se perfectionner en vieillissant. C'est le même effet que produit notre vin de Côt sur notre vin noble (vin provenu des plants fins de Bourgogne). Comme le *Trousseau* mûrit un peu plus tard que le Noirien et le Poulsard, il a besoin d'être mis en bonne exposition et d'être épampré une quinzaine de jours avant l'époque des vendanges. Il est d'ailleurs peu sensible aux intempéries, même à la gelée du printemps, la plus destructive de toutes. Ses raisins sont de moyenne grosseur, de forme allongée, c'est-à-dire cylindrique, garnis de grains d'un noir affaibli par une fleur ou pruine abondante. Il est facile à distinguer des autres, dit M. Dumont, à ses feuilles larges, épaisses, arrondies et rugueuses, glabres, d'un vert jaunâtre en dessus, légèrement cotonneuses en dessous. Il prend en bon terrain un grand accroissement et réussit bien en treille ; c'est dire,

en d'autres termes, qu'il a besoin d'être bien espacé d'environ quinze décimètres entre les souches. Sa vigueur exige qu'on lui laisse plusieurs courgées, qu'il faut courber rigoureusement, pour ne pas trop élever la tête. Je n'ai pu découvrir par quel caractère Cels l'avait cru identique au *Morillon* et au *Petit Gamet*, comme il l'a exprimé dans ses notes, au chapitre *Vigne* du *Théâtre d'Agriculture;* il ressemble beaucoup plus au Chauché noir du Poitou : au point que M. Demermety, possesseur d'une belle collection de vignes, a cru ces deux cépages identiques. Je crois que c'est une erreur : les grappes du Trousseau sont bien plus abondantes et plus fournies que celles du Chauché, sans parler des autres différences.

ENFARINÉ (Arbois, Salins, Poligny).

Malgré l'indication de ressemblance qu'on pourrait tirer de son nom, ce cépage est fort différent du *Meunier*, si commun dans notre région centrale, et même du *Fariné* du Doubs, au dire de M. le docteur Dumont, dont je vais transcrire textuellement l'article, quoique je cultive ce cépage depuis assez longtemps pour pouvoir le décrire *ex professo*.

« On le distingue facilement à l'aspect de ses feuilles plus longues que larges, très-profondément découpées, à dentelure aiguë, un peu velues en dessous et particulièrement sur les nervures ; à l'aspect aussi de ses grappes courtes à baies plus que moyennes et rondes, d'un noir adouci par une abondante poussière blanche ou farine : c'est de là que lui est venu son nom. Un dernier trait remarquable se trouve dans la dégustation : aucun raisin n'a une saveur plus acerbe, même quand celui de l'*Enfariné* est parvenu à son extrême maturité. Le vin qu'il produit a

de l'âpreté, les premières années, mais il acquiert en vieillissant une belle couleur rubiconde, un bouquet agréable et une saveur délicate. L'Enfariné est très-fertile, il réussit dans tous les sols et à toutes les expositions; cependant celle battue par les vents peut lui causer du dommage, à l'approche des vendanges, à cause du poids du raisin et de la fragilité de son pédoncule. Il doit être taillé en courgées de dix à douze nœuds, et ses sarments doivent être soutenus par de forts échalas, parce que leur poids est accru de celui de raisins abondants. »

Il est, selon M. Machard, auteur d'un bon Traité de vinification, éminemment tannifère; et il a recommandé en conséquence son mélange avec la vendange des plants communs dont il soutiendrait le vin.

Malgré ses excellentes qualités, il n'est encore dans les vignobles que dans la proportion de 0,66.

PETIT BACLAN (M. Dauphin), ou
BECLAN (M. Guyétant),
DURAU ou DURET.

J'ai commencé par le Petit, parce qu'il donne de meilleur vin que le

GROS; je me réduirai même à dire de ce dernier qu'il est, à la vérité, plus productif les années où il donne, mais qu'il est sujet à ne rapporter que de deux années l'une. La vendange du *Petit Baclan* n'entre pas dans la composition des vins blancs, mais elle fait partie des meilleures cuvées de vin rouge; car voici en quels termes M. Dauphin, auteur fort estimé d'un trop court Mémoire sur les vignes du Jura, s'est exprimé au sujet du *Petit Baclan* :

« Ses raisins mûrissent bien, donnent un vin très-coloré et de bonne qualité, qui prend en vieillissant un léger parfum de framboise. Il s'associe bien au Poulsard, mais il lui faut une taille beaucoup plus courte, en petite courgée de six à sept nœuds ou boutons. Il aime une terre forte et argileuse. »

J'ajouterai qu'un auteur jurassien d'un Mémoire plus étendu et plus nouveau sur les vignes du Jura, M. Poillevey, le comprend également au nombre des trois meilleurs plants à vin rouge.

Ce cépage, qui produit du reste très-bien dans mon terrain qui est plutôt maigre et sableux qu'argileux, ne résiste pas longtemps, s'il n'est secouru de bon engrais ou de nouvelle terre. Du reste, il m'a tellement satisfait que je l'ai beaucoup multiplié. Ses raisins se soutiennent longtemps contre l'humidité prolongée, quoiqu'ils soient très-serrés, ainsi qu'ils le sont au Jura, selon M. le docteur Guyétant. Nous sommes aussi bien d'accord sur le feuillage, d'un vert très-foncé. J'ai remarqué de plus que le bois, en hiver, était rouge et tavelé de points noirs; les nœuds sont très-renflés. Je ne devrais pas parler de la couleur de ce bois, car j'avais noté, il y a déjà deux ou trois ans, qu'il était rouge-brun, et je viens de faire la même remarque. Or, M. le docteur Guyétant, qui doit bien connaître ce cépage, indique sa couleur comme jaunâtre dans les vignobles de Lons-le-Saulnier. Ce qui est une nouvelle preuve que c'est un caractère auquel il ne faut pas trop s'arrêter. Mais un caractère très-saillant se manifeste par son feuillage d'un vert foncé qui rougit sur les bords, dès le mois de juillet; il est tellement remarquable qu'il rend inutile toute étiquette.

L'ampélographe français, qui a sans doute tenu à montrer qu'il ne me suivait point pas à pas, n'a pas fait d'article spécial sur le Petit Baclan, sous le prétexte que le gros lui était supérieur. Il n'a pas ajouté à la vérité que ce fût son expérience personnelle qui justifiât cette préférence. Tandis qu'outre les autorités jurassiennes que j'ai citées, je peux arguer de la culture que je fais depuis une vingtaine d'années, de cent, cent cinquante et deux cents souches, que j'ai actuellement de cet excellent cépage.

Je ne reparlerai pas du *Petit Gamet*, quoiqu'il soit très-commun dans les vignobles de cette contrée ; il a eu son article, lorsqu'il a été question de la tribu des Gamets. Et de même, si je n'ai pas mis en tête des cépages les plus estimés du Jura, le

SAVAGNIN NOIR ou NOIRIN, c'est parce qu'il n'est qu'une variété du Pinot de Bourgogne ; le Noirin en diffère cependant par un peu plus de longueur dans la grappe, des grains un peu oblongs.

CÉPAGES A RAISINS BLANCS.

SAVAGNIN VERT ou SAVOIGNIN, ou SAUVAGNUN, ou encore SAUVAGNEUX (je l'ai vu écrit de ces quatre manières).

NATURÉ, FEUILLE RONDE (Arbois, Poligny, etc.).

FROMENTÉ et aussi BONBLANC (Doubs et Haute-Saône).

GRUN TRAMINER (coteaux du Rhin).

J'aurais préféré le nom de *Naturé* pour nom capital,

si ce Savagnin n'était pas, parmi ceux qui portent ce nom, le premier dans l'ordre des bonnes qualités qui recommandent cette tribu. Quant au nom de *Feuille ronde*, il est porté par d'autres cépages très-différents, notamment par le *Gamet blanc* et le *Mauzac*. Le *Savagnin vert* est très-répandu dans les meilleurs vignobles du Jura, et il concourt puissamment à la composition des vins mousseux de ce pays, qui ne le cèdent à ceux de Champagne qu'en réputation. Il préfère, comme toutes les vignes blanches un peu tardives, une terre argileuse en pente, exposée au midi. Ses grappes sont de moyenne dimension, assez bien garnies de grains oblongs, un peu au-dessous de la grosseur commune, à pellicule résistante, d'une teinte verdâtre, légèrement ambrée du côté exposé au soleil. M. V. Rendu, qui le nomme Savagnin jaune, dit que la pellicule du grain est bronzée, nuance qui me semble approcher plutôt du vert que du jaune. Du reste, c'est bien le même dont nous parlons tous les deux, car il lui donne pour synonyme *Naturé ;* nom sous lequel je l'ai reçu il y a une vingtaine d'années. Les feuilles sont rondes, d'un vert glauque qui lui donne une apparence de vigne sauvage, petites et très-peu découpées, toujours cotonneuses en naissant, et restant telles en dessous. Le pétiole et le commencement des nervures sont colorés d'un rouge obscur, ainsi que les bourgeons.

Il est fâcheux, pour les pays où l'on vendange de bonne heure, que les raisins de ce cépage ne soient dans toute leur bonté, pour la fabrication du vin, que vers la Toussaint, parce que ce retard rendra plus difficile son introduction dans ces localités. C'est à cette variété de Savagnin que les vins d'Arbois, de Château-Châlons et de

l'Étoile doivent leur antique réputation. On mêle aussi son vin avec beaucoup d'avantage au vin rouge, qu'il rend spiritueux, et auquel il communique un goût agréable et la propriété de se conserver longtemps. Ce cépage a quelques variétés, dont une, des plus répandues dans le vignoble de Salins, est le

BLANC-BRUN, plus productive, mais aussi plus tardive à amener ses raisins à maturité. On les taille l'un et l'autre en courgées de huit à dix nœuds.

SAVAGNIN JAUNE ou MELON (Arbois, Salins et quelques autres).

GAMET BLANC (Lons-le-Saulnier, l'Étoile et quelques-autres du Jura, et même dans quelques vignobles de la Champagne; dans d'autres, et notamment à Épernay, d'où il m'est venu, on le connaît sous le nom de

ÉPINETTE BLANCHE.)

MESLIER JAUNE (aux vignobles du Loiret et de la Nièvre).

MORILLON-BLANC (en Bourgogne, où il est fort répandu.)

ARNOISON BLANC (en Indre-et-Loire, arrondissement de Tours.)

AUXERROIS BLANC, BLANC DE CHAMPAGNE (vers la Moselle et la Meurthe). On le nomme :

WEISS KLEVENER, WEISS EDLER (sur le Rhin).

On voit par ce grand nombre de noms, et il y en a sûrement beaucoup d'autres, que ce cépage est l'un des plus cultivés dans les régions centrale et orientale; aussi n'ai-je pas été retenu par la crainte de me répéter, en donnant ce second article sur lui; car déjà, au chapitre des Pinots, il avait eu le sien, trop court à la vérité, et

peut-être hors d'œuvre, parce qu'on lui conteste le droit de faire partie de cette tribu.

Les quatre auteurs jurassiens que j'ai consultés, et auxquels je me plais à reporter tout ce qu'il y a de bon dans ce chapitre, MM. Dauphin, Dumont, Guyétant et Poillevey, s'accordent sur les bonnes qualités de ce cépage : le docteur Morelot également; il est auteur d'une *Statistique viticole de la Côte-d'Or*. Je viendrai après eux pour affirmer l'estime qu'on fait de ce cépage, sous le nom d'Arnoison blanc, dans les communes qui produisent les meilleurs vins de mon département, celles de Joué et de Chambray; et quand j'aurai terminé par dire qu'il est le seul cépage à raisins blancs admis à la composition des vins de Champagne, j'aurai complété les renseignements qu'on peut désirer sur sa valeur. Je ne dois pas dissimuler cependant que M. le docteur Guyétant accuse le vin de Gamet blanc de tourner facilement à la graisse; mais peut-être son homonymie avec le vrai *Gamet blanc* ou Melon de Lons-le-Saulnier est-elle la seule cause de cette accusation; car ni M. Dauphin ni M. le docteur Dumont, président du Comice agricole d'Arbois, ne parlent de ce défaut; les Bourguignons, les Champenois ni même les Tourangeaux, depuis l'introduction d'un procédé déjà mentionné à son article, ne s'en plaignent pas non plus. Le Mémoire de M. Dumont étant inédit, c'est un acte de déférence dû à son grand âge et à sa position de président du Comité agricole d'Arbois, de citer son article de préférence à tout autre, en me permettant de l'abréger un peu.

« Les grappes sont ailées, rarement régulières, peu volumineuses, assez bien garnies de baies de moyenne grosseur, prenant une couleur jaune à leur maturité et un

goût très-sucré. Ce cépage est naturellement vigoureux ; aussi doit-il être taillé à plusieurs courgées de dix à douze nœuds. (Dans notre canton, où la vigne est plantée à une distance bien moindre que dans le Jura, nous ne laissons qu'une courgée, que nous appelons verge, et un courson ou brochette de deux nœuds.) Il se plaît en terrain sec, comme celui d'un coteau. Son fruit mûrit bien, même hâtivement ; mais, au moment de sa maturité, si les pluies surviennent, il est sujet à pourrir ; du reste, il est d'un bon produit, et l'on peut regarder qu'il est, dans les vignobles du Jura, dans la proportion de 0,12. »

GAMET BLANC (à Dôle et dans plusieurs autres vignobles).

MELON (à Lons-le-Saulnier).

FEUILLE RONDE (en quelques lieux).

SAUVAGNIN BLANC (en quelques vignobles).

GROS AUXERROIS BLANC (Moselle).

Ce cépage, productif et d'un prompt rapport, est facile à reconnaître en toute saison, conséquemment en l'absence de son fruit ; en hiver, par son gros bois érigé droit et noué court ; durant le cours de sa végétation, à ses feuilles amples, entières, arrondies, forme qui a fait donner à ce cépage le nom de *Feuille ronde*, comme au Naturé, qui a les siennes beaucoup plus petites, et duquel il diffère dans toutes ses parties. Ses grappes, assez grosses, sont bien garnies de grains ronds, très-serrés, d'un blanc légèrement ambré à leur maturité, qu'ils atteignent facilement ; mais ils sont sujets à pourrir, et ils ont grand besoin d'être épamprés. On le taille constamment en sifflet, et c'était aussi ma manière de le tailler, avant de le connaître, car je le possédais d'abord

sous le nom de *Gros Auxerrois blanc*, et en second lieu sous celui de *Sauvignon* du Jura. A ce sujet, il est important de bien faire remarquer que tous ces *Savagnins*, que Bosc a écrit *Sauvignon*, n'ont rien de commun avec les *Sauvignons* de la Gironde et de plusieurs autres départements, ni non plus avec le Sauvignon de la Nièvre, dont j'ai parlé dans la division ou région centrale. Quelque réputation qu'ait le vin de Sauternes, à la composition duquel les Sauvignons concourent en assez forte proportion, je crois les Savagnins très-préférables pour la fabrication du vin ; car, pour raisins à manger, les *Sauvignons*, qui sont nos *Sûrins* d'Indre-et-Loire, sont supérieurs aux Savagnins.

LYONNAIS, ISÈRE ET HAUTES-ALPES.

Quoique, du temps de Pline, les vins de Vienne fussent très-estimés à Rome, où ils étaient connus sous le nom de *vina picata*, parce qu'on les mettait dans des vases enduits de poix, cependant, comme les deux derniers départements que je comprends dans la région orientale ne produisent plus du vin de quelque réputation, je m'en tiendrai à donner une courte notice sur les cépages les plus cultivés dans ces deux départements, d'après les renseignements que je dois à un propriétaire, M. Paulin.

Je commence par les cépages à vin rouge; mais, comme quelques-uns de ceux du Lyonnais y sont aussi communément cultivés, entre autres la Sérine noire, qui a déjà eu un article, je ne ferai figurer dans cette revue

que les cépages dont il n'a pas encore été fait mention.

Si la Sérine est plus particulièrement cultivée par les amateurs du bon vin, la

PERSAIGNE ou

PERSANNE, qui s'allie du reste très-bien avec elle, est surtout recherchée des propriétaires qui ne travaillent que pour le marchand; parce que, si elle donne du vin de moindre qualité, ce vin a une couleur plus foncée, et que sa rudesse même n'est pas un défaut pour le marchand qui sait en tirer parti pour des mélanges; enfin parce qu'elle est plus productive. Son raisin noir, volumineux, à grains espacés dans les mauvaises années, très-serré dans les bonnes, est peu sujet à la coulure et à la pourriture. On la taille avec *pointe* et *arçon*, expressions du pays qui désignent, la première, une demi-verge de trois à quatre décimètres laissée à la tête du cep; la seconde ou l'arçon, une verge deux fois plus longue ployée en arc. La maturité de ce raisin est un peu tardive.

CORBEAU, — GROS NOIR, GRENOBLOIS, — SAVOYARD, — MONTELIMART, — BOURDON, — MOUTEUSE, — CHASSELAS NOIR, etc.

Ce n'est pas le même que le *Savoyant* des environs de Genève, car M. Lullin n'indique la maturité de ce dernier que comme tardive. Ce cépage est aussi très-répandu et se trouve associé dans la plupart des vignobles au Petit Gamet ou Gamet noir, qui mûrit en même temps et un peu plus tôt que la Persaigne. Sa grappe est longue, à peu près cylindrique, bien garnie de grains ronds, pas trop serrés, d'un noir bleuâtre; le pédoncule est gros et court, les pédicelles vineux. La maturité du raisin est toujours complète à une époque moyenne. Ce cépage est

vigoureux et productif; il réussit dans les plus mauvais sols; mais son vin, très-coloré, n'est pas d'une grande qualité; il se trouve le plus souvent associé au Gamet noir, qui mûrit cependant un peu avant lui. On le taille à pointe ou courson de quelques nœuds sur la tête, et à arçon.

Le suivant ne supporte ni l'une ni l'autre; c'est le

NÉRIN, qui exige d'être tenu bas et taillé à court bois. Son raisin est à grains noirs, ronds, et il donne un vin âpre et de médiocre qualité.

Je ne ferai que nommer le

TACHAT ou TEINTURIER, parce que je le crois le même que celui du Jura, et bien différent, en conséquence, de celui de nos vallées du Cher, à en juger non-seulement par le bois, qui est plus allongé, plus vigoureux, mais aussi par ses fruits et toutes les autres parties du cep.

Je ne ferai de même que dénommer une espèce à raisin rouge-clair : le

CERÈSE, que je suis porté à croire identique au

CERASO des Italiens; c'est le même que le

SEPTEMBRO, dont le nom annonce l'époque de maturité. J'ai reconnu qu'il était le même que le

CHASSELAS ROSE.

Les cépages à raisins blancs sont, comme dans tous les vignobles, plus nombreux que ceux à raisins noirs ou rouges. Outre les *Viogniers*, que les amateurs parisiens écrivent *Vionniers*, et dont il y a trois variétés dont j'ai parlé dans la division de la région centrale, j'ai reçu le

BIA, qui a droit de passer immédiatement après eux, sinon concurremment; car son raisin, qui ne pourrit pas

facilement, quoiqu'il mûrisse dès la fin de septembre, se recommande en outre par une abondance suffisante, par son extrême douceur et par son goût agréablement musqué. Ces qualités le font singulièrement rechercher des guêpes, qui en font un grand dégât ; ce qui est d'autant plus regrettable que le vin en est excellent. Ce cépage, conduit en vigne haute ou hautin, manière commune d'élever la vigne dans le département de l'Isère, supporte la pointe et l'arçon, car il est vigoureux.

Un cépage qui vient après celui-ci en ordre de mérite, est la

ROUSSE ; c'est probablement le même que la *Roussane* de l'Hermitage ; cependant mon correspondant m'a écrit que le raisin de la Rousse avait des grains longs, dorés, d'un goût très-fin et d'une maturité hâtive, tous caractères différents de ceux des raisins de la *Roussane* de l'Hermitage. Son vin se conserve longtemps doux, et plus tard il devient spiritueux.

Le ZENIN ne se cultive qu'en vigne basse, et on ne lui laisse ni pointe ni arçon, c'est-à-dire qu'il se taille à court bois. Son raisin est composé de petits grains d'un goût délicat, mais de peu de résistance à l'humidité.

Le MACLON a besoin d'être dirigé en hautin, et d'être chargé d'une pointe et d'un arçon. Il est plus productif et plus robuste que le Zenin. Son raisin cylindrique, allongé, a des grains oblongs, très-bons à manger. Il réussit à l'exposition du levant.

Tous ces cépages se vendangent dans les premiers jours d'octobre, par conséquent près d'un mois avant nos Pinots de la Loire.

La Corrèze ayant fort peu de renom par ses vins, je me

réduirai à mentionner ici comme bon *raisin de table* son *Sauvignon jaune*, parce que j'ai l'intention de faire un article sur lui au chapitre destiné à cette classe de raisins; et parmi les espèces vinifères je ne parlerai que des deux suivants.

PETIT PIQUAT, supérieur au gros du même nom; je sais que ce cépage est fort estimé d'un homme de grand sens, M. l'abbé de Loubignac, habitant de Brives. Voici ce qu'il m'en a écrit après m'en avoir envoyé une grappe: « Ce cépage domine presque exclusivement dans les vignobles des cantons limitrophes des trois départements de la Corrèze, du Lot et de la Dordogne. C'est à sa fertilité surtout qu'il doit cette préférence. Les grappes sont grandes, ailées et composées de grains assez gros, un peu oblongs, bien fleuris et d'une coloration peu foncée; peu serrés et très-agréables à manger. Dans les sols calcaires son vin est assez coloré et assez bon, sans être cependant jamais distingué. »

Le CHABRILLOU ou AGRIER.

Ses grappes nombreuses et bien écartées supportent facilement les petits grains noirs olivoïdes dont elles sont garnies et qui mûrissent aussitôt que les Pinots de Bourgogne. La souche est vigoureuse, surtout dans les sols argileux ou schisteux. Il donne un vin très-coloré, spiritueux et de bonne garde. C'est avec son fruit qu'on prépare la moutarde violette de Brives. Je suis aussi porté à le croire préférable au précédent et surtout au suivant.

Le MANSEIX ou MANSET,

Quoique celui-ci soit un plant robuste et productif, car son vin dur et chargé en couleur n'est potable qu'après une longue attente.

CHAPITRE III.

ALLEMAGNE.

Quoique nous soyons près de la Suisse, et qu'il paraisse convenable de sortir de la France de ce côté, cependant, d'autres vignobles faisant la gloire de l'Allemagne viticole, il nous a semblé plus rationnel de commencer par les plants du célèbre vignoble de Johannisberg, de même que j'ai fait marcher en tête des plants de la région centrale les Pinots. Si j'ai débuté, pour les cépages de cette région, par ceux de la Moselle, je m'y suis décidé par cette simple considération, que cette belle rivière coule dans la plus grande partie de son cours sur le territoire français ; je pourrais ajouter que c'est aussi à cause de l'antiquité de ses vignobles, car dès le milieu du IVe siècle, temps où les coteaux du Rhin n'étaient encore couverts que de forêts ou de halliers, les vins de la Moselle étaient chantés par un poëte bordelais, Ausone, qui, après avoir vanté leur délicatesse et leur parfum, les trouvait comparables aux meilleurs vins de l'Italie, d'où les plants, dit-il, avaient été apportés.

Non-seulement les coteaux du Rhin sont remarquables par les vins qu'ils produisent, mais aussi ceux du Mein et

du Necker. Il paraîtra sans doute surprenant que les vins de paille de la Franconie soient plus aromatiques que ceux de l'Alsace; je crois que cela provient de ce qu'il y a quelques raisins chez lesquels la maturité, qu'on a appelée d'*expectation*, développe un arome particulier et plus ou moins prononcé. C'est ainsi que j'explique le bouquet du vin de paille que je fais avec des raisins de notre *Malvoisie* de Touraine, depuis une trentaine d'années; car mon vin d'ordinaire pèche complétement par cette absence de bouquet.

PLANTS GENTILS.

Ce nom de Gentils, qui a souvent l'acception de noble, ne désigne pas sur les bords du Rhin une tribu ou famille de vignes, comme il arrive en Touraine, où nous appelons Nobles tous les Pinots de Bourgogne; il s'applique en Alsace à plusieurs plants distingués par la qualité de leur vin, tout en étant de tribus différentes. Ainsi les Riesling sont des plants Gentils, les Traminer sont regardés comme des plants Gentils par excellence. Souvent aussi cet adjectif est appliqué à des Klœwner, qui, dans quelques vignobles de l'Alsace et dans tous ceux du Wurtemberg, sont tous de la tribu bourguignonne des Pinots. Cette explication me paraît nécessaire avant d'entrer en matière sur les cépages de l'Alsace.

RIESLING (cours du Rhin). — GENTIL aromatique.

RIESLER (basse Autriche).

Quand on n'ajoute rien à son nom, il est entendu que c'est le *petit*, parce qu'il est généralement beaucoup plus

cultivé que le gros. Ses bourgeons sont minces, allongés, et deviennent, après la chute des feuilles, d'un gris si franc, que cette couleur suffit pour le faire reconnaître au milieu des autres. Ses feuilles sont rugueuses, d'un vert foncé, très-découpées et souvent irrégulières. La grappe est ordinairement petite et serrée; les grains sont ronds, d'une couleur verdâtre, excepté du côté du soleil, où elle devient un peu jaune; leur goût est peu agréable dans les années communes : car, selon M. le baron Babo, auteur d'une Ampélographie d'un grand prix, dans quelques années où ce raisin atteint sa complète maturité, il est d'un goût très-fin. Selon M. Stoltz, auteur de l'*Ampélographie Rhénane*, sa saveur est aromatique, elle semble composée, dit-il, de canelle, d'orange et de clous de girofle. En Touraine, il s'en faut bien qu'il en soit de même; le raisin du Riesling n'a jamais atteint un degré de maturité suffisant pour en espérer de bon vin ; il m'a paru, comme à M. Babo, d'un goût peu agréable, peu juteux, vert et acide; aussi l'ai-je supprimé complétement de ma collection ainsi que je l'ai fait pour quelques autres. Le vin qu'il produit ne flatte pas le goût par sa douceur aussitôt qu'il est fait; mais en vieillissant ses qualités se développent, et il acquiert même un bouquet très-prononcé; je parle de celui des bons crûs et des bonnes années, car les vins communs ne gagnent rien au temps et ne laissent percevoir qu'une saveur acide.

Ce cépage exige un sol et une exposition qui lui conviennent; sans cela il produit très-peu et j'ai eu lieu de remarquer cette fâcheuse disposition. Bosc a déclaré qu'il était de la famille des Sauvignons, je ne sais trop sur quel fondement; l'un des auteurs du *Nouveau Duhamel* a

répété cette assertion sans indiquer, plus que son prédécesseur, les rapports du Riesling avec cette famille ; la saveur seule suffisait bien pour établir une différence tranchée. C'est encore une plus grande erreur de croire, ainsi que l'a fait imprimer un membre de la Société d'Agriculture de l'Hérault, que le Riesling était identique avec le Muscat blanc, ou du moins qui attribue au Muscat la haute qualité des vins du Rhin. Il a fallu, pour la commettre, n'avoir jamais vu un Riesling, ou n'avoir jamais goûté du vin du Rhin.

GROS RIESLING, — ORLEANER ou ORLEANDER (à Rudesheim et dans tout le Rhingaw),

HART HENGST (aux vignobles du Palatinat) est également un cépage très-recommandable, et dont je fais beaucoup plus de cas dans mes cultures, parce que son fruit mûrit mieux et qu'il est bien plus agréable à manger. On fait remonter son introduction sur les bords du Rhin au temps de Charlemagne, qui possédait le vignoble de Rudesheim, et qui aurait tiré ce plant des vignobles d'Orléans, où du reste il n'existe plus depuis longtemps. « Il disparaît peu à peu, nous dit M. L. Leclerc, ampélophile fort disert, parce qu'on reproche à son fruit de pourrir facilement, et aussi parce que son vin se fait trop attendre. » Il fait encore le fond des vignes de Rudesheim, dont les vins sont aussi estimés des connaisseurs que celui de Johannisberg. Les grappes sont plus volumineuses que celles du vrai Riesling ; les grains sont plus gros : ils sont serrés et d'un goût très-sucré à leur parfaite maturité, qui est un peu tardive. Les feuilles sont épaisses, quelquefois divisées en trois lobes, plus souvent entières ; elles sont nues sur les deux faces.

ORTLIEBER (selon la plupart des ampélographes allemands Vangock, Babo, Trummer, Metzger).

KLEIN RAUSCHLING (région orientale du cours du Rhin).

KNIPPERLÉ (Bas-Rhin et arrondissement de Schlestadt).

ETTLENGER-KNACKERLING (à la Bergstrasse).

PETIT MIELLEUX de M. Stoltz.

Tels sont à peu près tous les noms d'un cépage plus recommandable par l'étendue de sa culture que par ses qualités propres ou du moins que par la qualité de ses produits. Il est complétement allemand, quoi qu'en dise M. Stoltz, auteur d'un long et intéressant article sur cette vigne dans son *Ampélographie Rhénane*. Il la croit identique avec notre *Folle*, si cultivée dans la partie occidentale de la France et dans deux ou trois cantons de mon département; mais il ne faut pas avoir vu une seule fois la Folle blanche ni la Folle verte pour avancer une telle proposition.

Je ne crois pas que l'Ortlieber se propage jamais dans la France où l'on ne parle pas allemand; parce que nous en avons beaucoup d'aussi productifs et dont le produit est de meilleure qualité. Si sa fertilité est un assez grand avantage, sa précocité, qui en est un moindre, l'empêche d'être cultivé avec d'autres; car si vous attendez pour vendanger que les raisins de ses compagnons soient mûrs, vous trouvez ceux du Petit Mielleux gâtés par la pourriture, à laquelle il est très-sujet. C'est même là son grand défaut, sa facilité à pourrir, et un autre encore qui pourrait bien provenir de celui-ci : c'est que son vin est très-difficile à s'éclaircir. Aussi la culture de ce cépage, qui

avait pris un grand essor il y a soixante ans par l'activité industrielle d'un certain Ortlieb, qui l'a vanté outre mesure et qui en a tiré alors un bon parti, tend-elle à se réduire depuis une vingtaine d'années et à décroître aussi promptement qu'elle s'est accrue.

Le GROS RAUSCHLING est, selon M. Stoltz, synonyme du Gros Fendant blanc.

Je ne veux pas dire ma façon de penser à ce sujet, pour n'être pas trop souvent en contradiction avec cet estimable auteur. Comme cette variété est bien moins fertile et cependant comme elle est presque aussi sujette à la pourriture; comme aussi elle n'a guère plus de mérite pour la table que pour le cellier, je regarde que ce que je viens d'en écrire est suffisant. Du reste, voici ma caution, c'est M. Stoltz lui-même qui a dit : Ce raisin est mou, insipide et acidulé. C'est également l'opinion du docteur Bretonneau.

OLWER (Haut et Bas-Rhin).

OBERLANDER OLWER (dans quelques autres vignobles de l'Allemagne).

Il a les feuilles un peu cotonneuses en dessous, ainsi que le petit Riesling; mais elles sont plus grandes, et toutes ses autres parties ont aussi des proportions plus grandes. Sa végétation est plus vigoureuse dans les mêmes conditions d'âge et de sol. Le pétiole est rouge, ainsi que le commencement ou empatement des nervures sur les deux faces. Les grappes sont assez grosses, ailées; ce qui leur donne une forme conique : elles sont bien garnies de grains ronds, d'un blanc jaunâtre, quand on a eu surtout le soin d'épamprer. Le vin produit par la vendange de ce cépage a la réputation d'être favorable

aux personnes attaquées de la gravelle. Serait-ce le *Cocolubes* de Pline, qui rapporte que le vin du cépage de ce nom avait la même propriété? Il paraît que cette vigne n'était pas inconnue d'Olivier de Serres, qui en parle sous le nom de *Cocolibi*. Je retrouve dans l'une des lettres de l'un de mes correspondants aussi judicieux qu'intelligent, M. Robin, ingénieur à Colmar, un passage qui complète cet article, le voici : « Sans doute, dans les années ordinaires, l'Olwer ne mûrissant pas bien ne donne qu'un vin médiocre et un peu acide : mais dans les années exceptionnelles, telles que 1834 et 1846, son produit est d'une finesse remarquable, etc. » Comme ces années sont très-rares, je l'ai aussi supprimé de ma collection.

ROTH HEIMER, — RAISIN ROSE DE KONTZ, cépage vigoureux et productif; ses grappes nombreuses sont chargées de gros grains ronds, un peu trop aqueux pour faire de bon vin; il est fort répandu sur les coteaux de la Sarre. Il faut bien se donner de garde de le confondre avec le

ROTH TRAMINER, dont nous allons parler un peu plus loin.

TRIBU DES KLŒVNER OU PLANTS GENTILS.

Les Allemands ont fait une famille de *Plants gentils*, de même que nos vignerons de Touraine et peut-être d'ailleurs en connaissent une sous le nom de *Plants nobles*. Quoique ces deux familles soient identiques dans plusieurs de leurs membres, quelques-uns sont dissem-

blables : par exemple, chez nous, le Teinturier ne prend pas rang parmi les plants nobles, et il est compris parmi les plants gentils. Un caractère qui me paraît commun à tous, est la faiblesse de leur végétation. L'article que je vais faire sera donc très-court, puisqu'il ne consistera guère qu'à les présenter en quelque sorte sous leur costume allemand; je n'en introduirai parmi eux qu'un seul, que je crois inconnu en Bourgogne, et sur lequel seul j'aurai, par conséquent, un article à faire.

Le FRUH BLAU KLŒVNER est une bonne variété de notre raisin de la Madeleine, et il vaut mieux.

SCHWARTZ KLŒVNER, qui forme le second article de ma tribu des Pinots.

Le SPANICH KLŒVNER est le Gros-Noir des coteaux du Cher et non celui du Jura.

Le WEISS KLŒVNER.

J'ai lu quelque part que c'était le Pinot blanc ou Chardenet; mais je suis fondé à croire que c'est l'Auvernat blanc, l'Épinette des Champenois, notre Arnoison blanc.

Le GRAU KLŒVNER ou RUHLANDER est une belle variété de notre Pinot gris. J'en ai parlé au chapitre des Pinots. Enfin

FLESCH FARB KLŒVNER ou KLŒVNER VIOLET-CLAIR.

Son raisin mûrit un peu plus tard que celui du Pinot gris; sa grappe est ordinairement plus forte et plus serrée. Ses grains ronds et d'une nuance bien différente, sont d'un goût fin et délicat. Ce cépage forme en quelque sorte la transition entre le Klœvner et les Traminers. Son feuillage et la forme ronde des grains le rapprochent davantage des Pinots, parmi lesquels il est bien

digne de figurer, et avec d'autant plus de raison, qu'ainsi qu'il leur arrive à tous, il perd ses feuilles des premiers. La forme cylindrique de sa grappe, ainsi que la nuance de la couleur constituent aussi une différence entre les grappes du Klœvner et celles de l'Auxerrois vert, qui a la grappe généralement conique.

TRIBU DES TRAMINER OU FROMENTÉS.

J'extrais d'une lettre de M. Stoltz, auteur d'une Ampélographie Rhénane, cette intéressante remarque qui confirme les miennes propres, et qu'en conséquence je me suis permis d'allonger. Les caractères qui différencient le plus les Traminers des Pinots, sont : la forme rameuse et pyramidale des grappes, celle oblongue des grains et la fermeté de leur peau, leur goût musqué et en même temps un peu âcre, enfin leur maturité un peu plus tardive et leur bonne tenue contre les temps humides. Je dois dire ici que je ne me suis pas aperçu de cette âcreté dont parle M. Stoltz ; peut-être est-elle due à la nature du sol, peut-être à l'influence diverse des deux climats. Il avait négligé dans sa lettre, mais j'ai retrouvé dans son *Ampélographie* la considération de l'aspect des feuilles, de leur forme arrondie et de leur disposition sur le sarment, où elles sont très-rapprochées ; la nuance de leur couleur est aussi caractéristique ; mais une particularité qu'il n'a pas remarquée, et qui cependant méritait bien de l'être, se présente aux approches de la maturité du raisin, et subsiste jusqu'à la chute des feuilles ; c'est la teinte jaune de leurs bords ainsi que des plaques ou taches

de la même couleur, plus visible à la face supérieure, où elle contraste avec le vert foncé de l'autre partie. C'est à ce caractère très-apparent que j'ai reconnu l'identité d'un cépage que j'avais reçu du Luxembourg sous le faux nom de *Vrai-Tokai*, avec le cépage que je possédais sous le nom allemand de *Roth Gewurth Traminer*, que je crois différer très-peu de celui qui est cultivé avec soin sur les bords du Rhin et dans plusieurs vignobles de l'Allemagne sous les noms suivants :

ROTH TRAMINER ou TRAMIN ROUGE (Alsace et Palatinat).

FLEISCH WEINER TRAUBE (Tyrol).

Ceux qui suivent sont affectés à diverses localités.

ROTH ELDER. — ROTH LICHTER. — ROTH HEILIGENSTEIN, — ROTH SAND TRAMINER ou

TRAMIN ROUGE DES SABLES.

GENTIL ROSE de l'Alsace.

Il me paraît probable qu'il a tiré son nom de Tramin, d'une petite ville du Tyrol, dont les vignobles voisins sont peuplés de ce plant. J'ai appris qu'il y avait aussi une vigne de ce nom près de *Roth*, gros bourg à deux lieues de Landau. J'ai dit que son fruit résistait bien aux temps humides, et cette qualité lui est bien reconnue sur les bords du Rhin, où on l'associe souvent au *Riesling* qui mûrit une dizaine de jours plus tard. Peut-être y a-t-il une variété de ce Tramin si cultivé par les amateurs de bon vin ; ce serait le premier dont j'ai parlé ; toujours est-il que j'ai reçu des crossettes de mon correspondant de la Côte-d'Or avec une étiquette synonymique ainsi conçue :

ROTH GEWURTZ TRAMINER ; le mot *Gewurtz* veut dire parfumé, aromatique ; et aussi sous ceux de

HELL ROTH MUSCAT TRAMINER (hell, clair à grains écartés);

AECHTER TRAMINER, TRAMIN LÉGITIME.

Cependant ce même correspondant pense qu'il pourrait bien n'y avoir d'autre différence que celle des noms; je n'ai pas fait d'observations suffisantes pour décider la question. Il m'a indiqué dans cette même lettre un

SCHWARTZ TRAMINER ou TRAMIN NOIR.

Mais M. Stoltz nie qu'il y ait un Tramin de cette couleur; je dois me soumettre à la négation de cet auteur qui habite un pays où les Tramins sont assez généralement cultivés. En revanche, il m'a écrit qu'il en connaissait trois autres qu'il a désignés de cette manière :

GRUN TRAMINER, c'est le SAVAGNIN VERT du Jura;

WEIS TRAMINER, c'est le FROMENTÉ BLANC de l'Aube; et le GENTIL BLANC de l'Alsace.

GELB TRAMINER ou TRAMIN JAUNE, que je soupçonne être le même que le précédent.

Je ne reparlerai pas du premier, parce que j'en ait dit tout ce qu'il y avait de bon à savoir sous le nom de *Savagnin vert*. Il est un peu tardif chez moi et peu fertile, comme le Tramin rouge; en sorte que je fais plus de cas du *Weis Traminer* ou *Fromenté blanc* qui mûrit plus tôt et qui est plus abondant dans sa fructification. Je ne le connaissais pas quand j'ai publié ma seconde édition et je le regrette, car je l'aurais multiplié chez moi, et ce que j'en aurais dit l'aurait fait désirer à d'autres. Le goût en est sucré et vineux, d'une maturité qui arrive en temps opportun. Peut-être les grappes ont-elles pris ici plus de développement, parce qu'elles sont venues de greffes sur

Verdea, cépage vigoureux de Toscane. Tous ces plants fournissent les vins les plus généreux du Palatinat, de même que l'excellent vin du crû du Traminer. Ces vins, quoique peu connus en France, sont très-recherchés en Allemagne, et leur prix, dans les bonnes années, passe trois mille francs le stuck-fass ou foudre, qui contient mille cinquante litres; c'est bien aussi cher que les meilleurs vins de Bordeaux. Comme les sujets de cette tribu ne sont pas très-fertiles, on fera bien de laisser à la taille, dans la jeunesse de la souche, une petite verge avec le courson d'habitude.

Peut-être aurais-je dû ranger dans la famille des Klœvners, quoiqu'il ait les grains légèrement oblongs, le

GRAUER TOKAYER, assez commun dans les vignobles du Rhin: cette place lui allant assez bien, vu la précocité de sa maturité et sa ressemblance avec le Pinot gris, ressemblance telle, en apparence du moins, que les amateurs distingués, tels que MM. Stoltz et Demermety, le croient identique au Pinot gris. J'ai fait ressortir ailleurs ses différences caractéristiques. Je ne perdrai pas cette occasion de protester contre cette dénomination impropre de *Tokayer*, car cette espèce de vigne ne peut exister dans les vignobles de Tokai que comme une rareté, puisque ses raisins mûrissent six semaines avant le *Furmint*, le vrai raisin de Tokai.

Voici l'ordre de maturité de ces quatre raisins, d'une couleur intermédiaire :

1° Le Grauer Tokayer, que je crois le Sar-Fejér des Hongrois ;

2° Le Pinot gris ;

3° Le Fleisch farb Klœvner ;

4° Le Roth Traminer.

La maturité de ce dernier a lieu en même temps que celle du plus joli des raisins, qui est aussi à peu près de la même couleur, mais bien plus vive, ainsi que l'indique son nom :

FLEISCH ROTH VELTELINER (coteaux du Rhin et du Necker).

FELDLINGER (Bas-Rhin).

RAISIN DE SAINT-VALENTIN (probablement à cause de l'analogie de ce mot avec Valtelin). Mais il est très-différent du Guillemot, quoi qu'en dise le catalogue du Luxembourg.

Cette espèce de vigne est commune sur les coteaux du Necker, et il me paraît probable qu'elle y aura été apportée de la Valteline, d'après les noms qu'elle porte en beaucoup de lieux.

Le raisin est d'une jolie couleur rouge-clair ; ses grains diffèrent par leur écartement et leur forme ronde de ceux de la Picpouille grise, qui ont à peu près la même nuance ; ils mûrissent mieux étant moins serrés ; toutefois la maturité est aussi un peu tardive. Le bois en diffère aussi beaucoup ; celui du Valtelin est plus mince et sans coudure ; d'un rouge brun avant d'être aoûté, il devient gris après la chute des feuilles, et il est noué bien plus long. Une autre différence qu'on peut remarquer durant le cours de sa végétation est la découpure de ses feuilles, plus profonde que dans celles de la Picpouille et dépourvues de coton ; leurs lobes sont plus aigus. J'ai lieu de croire que le *Valteliner* concourt à la qualité aroma-

tique du vin de Chiavenne dans la Valteline, quoique l'auteur alsacien Stoltz ne le place pas dans la première classe des raisins les plus estimés pour faire le bon vin, lesquels, dit-il, sont d'une saveur sucrée et un peu aromatique, qualités que n'a pas celui-ci et qui sont propres aux raisins Traminer.

CHAPITRE IV.

—

CÉPAGES DE LA SUISSE.

Avant de nous éloigner du Rhin, nous entrerons en Suisse. Quoique ses vignobles n'aient pas une grande réputation, elle en renferme cependant quelques-uns d'assez remarquables pour leur en mériter une, au moins locale, c'est-à-dire dans les limites de la Confédération, sans affirmer que quelques-uns de ses meilleurs vins ne méritent pas que leur réputation s'étende plus loin. Sans doute le

SALVAGNIN NOIR a le droit de passer le premier, puisqu'il fait le fond des vignobles de Faverge et de Cortaillod, les plus distingués de la Suisse pour les vins rouges ; mais je le crois le même que le *Savagnin noir* du Jura, qui est bien évidemment un membre de la tribu des Pinots, et dont il a été parlé dans le chapitre qui les concerne. C'est aussi l'opinion de M. Lullin de Genève, qui

dit de ce raisin, que la grappe est courte les grains petits et très-serrés.

Il est un autre plant introduit depuis environ un demi-siècle aux environs du lac de Genève, d'où il s'est propagé dans le canton de Vaud et en d'autres lieux; c'est le

PLANT DE LA DOLE (vignobles de Genève).

PETITE BOURGOGNE (canton de Vaud).

Je devais faire reparaître ici cet excellent cépage, mais seulement pour mémoire, parce qu'il a eu déjà un article assez long au chapitre des Gamets. Je dois répéter que c'est certainement l'acquisition la plus précieuse qui ait été faite en Suisse, depuis une soixantaine d'années.

Je dirai peu de chose du plant le plus cultivé en Suisse, du

SAVOYANT ou GROS ROUGE,

CHÉTUAN (Ain), parce que, s'il est très-productif, le vin qu'il donne en abondance a toujours de la verdeur et une âpreté désagréable; cependant il supporte bien le mélange de l'eau, et, dans cet état, paraît plus rafraîchissant aux hommes de peine, qui le préfèrent même à d'autre vin plus délicat. Ses feuilles sont d'un beau vert en dessus, très-cotonneuses en dessous, assez découpées; son bois est fort. Je dois ces renseignements à un mémoire de M. Lullin, de Genève, et à mes propres observations.

Les cépages à vin blanc les plus estimés dans la Suisse sont les *Fendants*. J'ai trouvé il y a longtemps, et le temps n'a rien changé à ma manière de voir, de tels rapprochements entre les Fendants et les Chasselas, que j'avais cru devoir les réunir dans une même famille; mais un ampélographe du Rhin, M. Stoltz, a contesté et même

nié positivement cette affiliation, cet apparentage, quoiqu'il ne soit entré dans aucune explication à l'appui de sa négation. J'étais décidé à déférer à l'opinion de cet estimable ampélographe, quand un de mes correspondants, M. Aug. Roche, m'a écrit qu'il allait en Suisse, et qu'à son retour il me donnerait sur ce sujet tous les renseignements désirables. Or, cet observateur plein de sagacité, qui cultive depuis très-longtemps des Fendants tirés du canton de Vaud, m'a affirmé, dans sa dernière lettre du 30 septembre 1852, qu'il était pleinement de mon avis, et il a appuyé son affirmation par l'énumération de beaucoup de caractères similaires entre les uns et les autres, tout à fait comme j'aurais pu le faire moi-même. Je maintiens donc mon ancien sentiment.

TRIBU DES FENDANTS.

Des quatre variétés qui paraissent être cultivées, je n'en connais bien que deux, ce sont le

FENDANT VERT (canton de Vaud).

Ses raisins, qui sont nombreux et un peu plus serrés que nos Chasselas communs, n'acquièrent jamais leur couleur dorée. Les feuilles sont touffues et tourmentées; le bois est plus chargé de vrilles ou lacets que le Chasselas. Je les compare aux Chasselas, parce que, conformément à l'opinion d'un des hommes les plus considérés de son époque, M. Lullin, de Genève, je regarde les Fendants et les Chasselas, comme étant de la même famille. Plusieurs de nos correspondants ont appuyé ma conviction en la partageant. M. Hardy, jardinier en chef

du Luxembourg et directeur intelligent de la magnifique collection de vignes qui y est établie, donne pour synonymes au Fendant vert

L'OFFENBURG REBEN, le
KLAPFER (du Brisgaw) et le
DRESTECH (du Palatinat).

FENDANT ROUX, — CHASSELAS ROSE (de la Pomone française).

ROTH SUSSLING (Haut-Rhin, plaine de Colmar et de Thann).

Cette dernière couleur me semble lui être plus applicable, et lui donne quelque ressemblance avec notre Chasselas rouge commun, auquel je le trouve bien préférable. Il existe cependant entre eux des différences faciles à saisir. Le feuillage du Fendant roux est bien moins coloré à sa naissance ainsi que le jeune bourgeon qui le supporte; les grappes du Chasselas sont rouges aussitôt que la fleur est tombée; les grains du Fendant ne rougissent qu'au moment de la variation générale du raisin et mûrissent bien plus tard : ses grains sont plus gros, plus égaux, plus croquants, d'une saveur plus relevée. Ses beaux et nombreux raisins se conservent très-longtemps, ainsi que je l'ai éprouvé en 1857, propriété commune à tous les Chasselas. Je suis très-porté à croire qu'on ne ferait que de mauvais vin avec la vendange du Chasselas rouge; tandis que celle du Fendant roux fournit du vin de très-bonne qualité et d'un très-haut prix, du moins dans le canton de Vaud.

Le FENDANT BLANC est moins cultivé que les précédents. On le dit plus propre à faire de bon vin que le

Fendant vert, mais moins fertile : ce qui est cause que sa culture est plus restreinte.

J'ai lu quelque part qu'il existait un

FENDANT NOIR. Je ne sais rien sur lui, et je pense qu'il a peu de mérite, puisqu'il est très-peu cultivé.

Avant de quitter la Suisse, je ne dois pas omettre la mention au moins d'un cépage qui a reçu son nom d'un vignoble fort estimé dans le pays : il est auprès de la petite ville de Frangy; c'est le

PLANT D'ALICOC ou des ALLICOTS ou des ARIQUOQUES selon M. A. Roche.

Le nom des ALLICOTS est écrit d'après M. Julien, dont j'ai souvent parlé, le premier, d'après l'orthographe de M. Hénon, directeur du jardin public de la ville de Lyon.

Les crossettes que j'ai reçues de M. Hénon étaient dans un tel état de desséchement qu'aucune n'a réussi. Ainsi le peu que je puis dire de ce cépage, est fondé sur l'autorité des deux personnes que je viens de citer : Ce raisin donne un vin très-capiteux, spiritueux, d'un goût agréable et d'une bonne conservation.

CHAPITRE V.

AUTRICHE.

En outre de quelques notes que j'avais reçues de mon

zélé correspondant de la Côte-d'Or, sur les cépages les plus répandus dans les vignobles de l'Autriche, notes dont j'avais profité pour ma seconde édition, je me suis procuré depuis et directement de nouveaux renseignements, par ma correspondance avec quelques ampélographes allemands, notamment MM. Babo et Bronner, et de plus, j'ai pu profiter de mes propres observations. Ainsi donc, j'ai en même temps ajouté quelque chose à ces notes et j'en ai délaissé quelques parties, par exemple les noms latins qui sont tous de la fantaisie des auteurs allemands; comme si chaque cépage n'avait pas déjà assez de noms différents. L'auteur espagnol D. Simon avait eu aussi cette malheureuse idée, dans un but louable, du reste, celui de perpétuer le souvenir des hommes qui s'étaient occupés de la vigne. J'ai supprimé ces noms, parce qu'ils n'ont aucun rapport avec les traits caractéristiques du cépage qu'ils désignent et qu'ils ne servent qu'à embrouiller la synonymie. Qui ne préfèrera avec moi cette dénomination tout allemande : *Früh portugieser* à celle de *Garidelia præcox?* Je vois tout de suite par la première que c'est un raisin hâtif qui a été importé du Portugal en Allemagne, et la seconde tend à me donner une idée fausse, c'est que Garidel a connu et parlé de ce raisin ; or, je défie bien le plus savant Allemand de le découvrir dans les quarante-six espèces dont ce botaniste a fait de si courtes descriptions. Ajoutons, pour montrer la confusion que ces nouvelles nomenclatures apportent à la synonymie de la vigne, qu'un cépage complétement différent est dénommé par D. Simon, *Garideli uva*, c'est la *Moravita* de Xérès et d'autres vignobles de l'Andalousie, laquelle est très-tardive.

Du reste je ne pense pas qu'on ait beaucoup à regretter la brièveté de ces notes; car la réputation des *Gebirgwein* ou vins de montagnes, n'est guère sortie de l'Autriche. Ils ont cela de particulier qu'ils sont de couleur verte : c'est une apparence qui n'en altère pas le mérite, car ils l'ont en commun avec le vin renommé de Kotnar en Moldavie.

CÉPAGES DE LA BASSE AUTRICHE.

GRUN MUSCATELLER. — GRUN MANHARD TRAUBE.

ŒSTREICHER (Franconie).

SCHWABEN TRAUBE (coteaux du Rhin).

FRANKEN RIESLING (coteaux du Necker).

BELA DINKA (comitat de Sirmie, Hongrie).

Je n'ose pas ajouter à cette synonymie les noms *Grün Silvanner* et *Grün Szirifandl*, comme l'a fait M. le baron Babo, parce que ces noms appartiennent à un autre cépage, que j'ai rapporté de Vienne et dont je vais bientôt parler.

Quoique le nom capital de Muskateller annoncerait que ce précieux cépage serait de la tribu nombreuse des Muscats de France, il est impossible au plus facile, au plus accommodant des connaisseurs de l'y admettre; il suffit de voir et de goûter son fruit pour en être convaincu; mais il semble que les Allemands n'ont pas une idée bien nette de nos Muscats, du moins d'après ce que j'en ai pu juger dans mon voyage à travers leur pays : un des plus savants agronomes de Vienne, l'auteur d'un

Cours complet d'agriculture, me demanda, lors de mon entrevue au mois de novembre 1839, à quoi je reconnaissais un Muscat : « A ce goût musqué, lui répondis-je, qui est propre à tous les sujets de cette famille. » Les raisins du Muskateller n'en ont pas moins un mérite particulier, supérieur, peut-être, à celui du Muscat : leur goût est très-fin et très-relevé, et, à mon avis, nuls raisins n'annoncent plus énergiquement la propriété de faire ou l'aptitude à faire de bon vin ; ses beaux grains jaunissant à la maturité sont d'un goût parfait et très-vineux, plutôt jaunes que verts ; leur forme est légèrement oblongue ; quelques petits grains avortés restent ronds et deviennent roussâtres à leur maturité, qui devance un peu celle des gros. Un autre avantage de cette vigne allemande, que nous ferons bien de naturaliser, c'est que la maturité de son raisin étant assez hâtive et contemporaine de celle de notre Côt à peu de chose près, elle n'est pas sujette à être dévastée comme les autres espèces blanches, la plupart très-tardives ; le vin qu'on en tire est promptement bon à boire, mais il manque de la saveur propre aux vins de montagne (Gebirg Wein), selon un auteur allemand dont le nom ne me revient pas. Ce cépage est l'un des plus cultivés dans l'Allemagne méridionale, du moins en Autriche, où sa proportion est de près de neuf-dixièmes, et sa propagation s'accroît chaque année parce qu'il donne abondamment de bon vin et que ses raisins se soutiennent bien contre l'humidité, aussi en ai-je bien déjà une centaine de souches.

Cet excellent cépage a sans doute plusieurs variétés ; je n'en connais qu'une, mais elle est bien méritante : c'est le

BLAUER MUSKATELLER ou MUSCATELLIER

NOIR, cultivé à Genève pour la table et très-répandu dans les vignobles de Bodensée (lac de Constance), au dire de M. le baron Babo. J'en dirai peu de chose ici malgré son mérite comme cépage vinifère; parce que je lui prépare un article plus détaillé au chapitre des raisins de table, où il figurera avec distinction.

WEISS GROB, — GROSS WEISS, — WEISS STOCK, — RECHS WEISS.

Il n'est pas surprenant, d'après ce dernier nom, qui signifie *bon blanc*, qu'il soit des plus cultivés dans ces montagnes, d'autant plus que c'est principalement à sa vendange qu'est dû le goût particulier au vin de cette contrée montagneuse. Il donne abondamment; ses raisins sont gros et juteux, mais sujets à la coulure et à la pourriture par les pluies prolongées. Son vin est dur et ne peut se boire avant la troisième année; mais on en est dédommagé par sa longue conservation. Je suis porté à croire qu'il est le même que l'Orleaner de Rudesheim.

WEISS (blanc).

Cette dénomination est bien vague, car il y a un grand nombre de raisins blancs. Voici ce qu'on en dit : « Vin noble, estimé, et d'un prix élevé. Ce cépage est très-commun dans les bons climats (climat est sans doute synonyme ici de vignoble); il y entre pour les trois quarts. Son vin est jaune, mais s'éclaircit bien; il est d'un goût et d'un bouquet agréables, propres aux vins de montagnes de la Basse-Autriche.

SILVANER OU SZIRIFANDL.

Cette tribu, si on peut l'appeler ainsi, est composée,

à la différence des autres, de sujets qui n'ont la plupart aucune affinité entre eux et qui n'ont d'autre communauté que leur origine silvestre. Ainsi, j'ai reçu de la collection du Luxembourg un cépage d'une grande valeur sous le nom de Gelb Szirifandl, et en même temps, de celle de M. Demermety, le même cépage sous le nom de Grün Muskateller et de Grün Manhard Traube. Comme je viens d'en parler aussi longuement qu'il le méritait, je passe aux autres Silvaners ou Szirifandls.

GRUN SILVANER ou SALVINER (cours du Rhin).

ŒSTRICHER, — SCHWABLER, — GRUN FRANKISCH.

GRUN SZIRIFANDL ou ZIERFAHNL (Hongrie).

Il y a bien encore quelques autres noms, mais il me semble qu'en voilà bien suffisamment; je ne lui donne aucun synonyme français, parce que je ne lui en connais aucun, ne me laissant point entraîner aux conjectures de M. Stoltz, qui s'appuie sur une autorité bien respectable en chimie, mais bien faible en ampélographie, Chaptal, mon professeur à l'École Polytechnique. J'ai peut-être eu tort d'établir les synonymes que m'a fournis M. Stoltz, les trois intermédiaires qui pourraient le faire confondre avec le Muskateller dont il est très-différent, mais je pense qu'il me suffit de prévenir de cette différence. Je n'admets pas davantage la prétendue identité de ce cépage avec le Meslier, le *Picarneau* et la *Gueuche blanche*, tous cépages différents entre eux et surtout du Silvaner, identité imaginée par M. Stoltz d'après l'œnologue français que je viens de citer. Le Silvaner est assez fertile, et son fruit mûrit d'assez bonne heure, quoiqu'il soit des derniers à fleurir. Il est assez agréable comme raisin de

bouche, aussi lui donne-t-on cette destination à Vienne et à Pesth, où j'en ai mangé. Quant à ses aptitudes vinaires, elles sont médiocres, son vin est mou et tourne facilement au gras; à quoi il faut ajouter que, s'il évite cette maladie-là, il ne tarde pas à tourner à l'acide. Son bois un peu tendre, parce qu'il ne s'aoûte pas bien, est plus exposé que d'autres à souffrir des gelées d'hiver.

ROTH SZIRIFANDL, ou ZIERFAHNL. — SILVANER ROUGE.

C'est sous le premier nom que je l'ai reçu, et je n'oserais pas décider qu'il est une variété du précédent, quoi qu'en disent le baron Babo et Metzger, ampélographes allemands. Toujours est-il que c'est un très-bon raisin de bouche et au moins aussi bon pour le cellier, selon ces deux auteurs. Je n'ai pas assez de souches pour avoir essayé d'en faire du vin à part, mais feu M. Burger, autre ampélographe allemand que j'ai vu à mon passage à Vienne, en 1839, me l'a vanté pour son aptitude à faire de bon vin ; il me dit alors que c'était le plant le plus répandu dans le vignoble assez renommé de Gumpoldt Kirchen. La grappe n'est pas grosse, les grains sont ronds, d'une couleur rouge-clair, d'un suc très-doux et très-agréable. J'ai dit ses avantages, je ne dois pas taire le grand défaut qui les affaiblit ; c'est d'être très-sensible aux gelées d'hiver et à celles du printemps. Aussi m'en suis-je tenu aux premiers plantés.

Je ne ferai que rappeler le

BURGUNDER, vignoble du Jungholtz, près de Guebviller (Haut-Rhin), ou

BLAUER SILVANER, très-cultivé dans le Wurtemberg sous le nom de

BLAU BODENSEE TRAUBE, selon le baron Babo, quoique lui-même, qui le connaît bien, refuse de l'admettre dans la tribu des Silvaners. Je ferai remarquer que ces noms de *Silvaner*, *Szirifandl* signifient *trouvé dans les bois ;* en sorte qu'il pourrait y en avoir d'autres de ce même nom, et qui ne seraient pas de la même famille.

LE RIESLING ou RIESLER se rencontre aussi dans ces vignobles, mais en beaucoup moins grande quantité que sur les coteaux du Rhin.

Le *vin du Margrave*, au duché de Bade, se fait avec trois sortes de raisins nommés

WŒLSCH, ou, en d'autres parties de l'Allemagne,

GUTEDEL. L'auteur allemand dit que ce sont nos Chasselas ; mais j'ai bien des raisons de croire que ce sont plutôt les *Fendans* de la Suisse, dont le vin, au vignoble de la Vaux, se vend jusqu'à cinq cents francs la pièce. La note nous apprend qu'on en mêle la vendange avec celle du

MOSLER, qui est le Furmint des Hongrois, et celle du

VERBOUSCHEGG, sans donner aucun détail sur ces deux plants.

Le MÆRISCH se sert sur les tables dans le duché de Bade, et sa maturité est hâtive, comme celle du *Portugieser*, qui est aussi très-cultivé pour la table ainsi que pour la composition du vin. On ne dit rien du *Mœrisch*, et je ne le connais pas ; mais je cultive le *Portugieser*, qui aura son article au chapitre des raisins de table.

BURGER, — ELBLING, — ALLEMAND, — FACUN.

J'avais omis ce cépage dans mes premières éditions, par la considération du peu de qualité de sa vendange et du vin qu'on en tire ; mais, comme il est très-cultivé par

les petits propriétaires sur les deux rives du Rhin, je me suis décidé à lui donner une place ici. Son produit est abondant sans doute ; mais ce n'est pas le seul avantage qu'on recherche ; et ses grappes à grains ronds, étant d'une douceur plate et sans vinosité, ne donnent qu'un vin très-médiocre ; au total, ce sont des cépages qu'il faut laisser à nos voisins ; car j'aurais pu en faire une tribu, vu qu'il y en a plusieurs variétés, notamment une rouge que je possède.

ROYAUME DE HONGRIE (1).

VIGNOBLES DE L'HEGY-ALLYA.

Nous allons commencer par les cépages les plus estimés dans l'*Hegy-Allya*, mots qui signifient *pied des montagnes*, dont tous les vins sont vendus sous la dénomination de vin de Tokay, quoique ce dernier des monts, le plus remarquable par sa position, ne produise qu'une faible

(1) C'est ici l'instant d'épancher ma reconnaissance envers cette généreuse nation, dont j'ai reçu tant de témoignages de bienveillance lors de mon excursion agronomique en 1839. Je n'oublie pas, toutefois, que je suis membre de la Société impériale d'Agriculture de Vienne ; mais il doit être permis à un Français de ne pas se mêler des affaires de famille entre des États si étroitement liés, de celles de l'Autriche avec un royaume qui s'était placé de plein gré sous sa protection, et qui l'a si puissamment soutenue dans les circonstances critiques où le sort des armes l'a quelquefois exposée. Sans doute, je n'y ai pas trouvé de savants comme en Allemagne ; mais, en revanche, je n'ai eu à faire qu'à de braves gens, pleins de cœur et d'une obligeance indicible pour quelqu'un qui ne se recommandait à eux que par son désir de s'instruire, et aussi par son envie de leur plaire.

partie de ces vins, et qu'il y en ait d'autres qui non-seulement le rivalisent, mais qui en produisent même de supérieurs, tels que les monts Mada, Tarczal, où sont situés les deux meilleurs vignobles de l'empereur. Ainsi c'est une grande erreur, et que j'ai vu soutenir avec fermeté, de croire que le vin de Tokay ne doive son prix très-élevé qu'à sa rareté, et que le vignoble auquel sont dus les vins connus sous le nom de Tokay ne soit guère plus grand que le clos Vougeot, ou le petit vignoble de Constance. Le pays qui le produit a sept à huit lieues carrées de surface, et environ le tiers de la superficie des trente-quatre monts situés dans le comitat de Zemplén, dont Tokay fait le premier chaînon.

Mais il y a beaucoup de choix à faire, même sur le mont Tokay, où la vigne appartenant en propre à l'empereur, qui en a également sur d'autres monts, ne doit sa supériorité qu'à sa bonne exposition et à sa situation intermédiaire sur le flanc du mont, de même que la vigne impériale sur le mont Tarczal, dont la qualité des produits est si parfaite, qu'elle a reçu le nom de *Mezes-Male* (rayon de Miel), ne doit cette distinction qu'aux mêmes circonstances de position, et aussi à la proportion bien combinée des plants qui la composent. Je crois à propos de rappeler que le mont Tokay est situé sous le quarante-huitième degré dix minutes de latitude, et non sous le quarante-troisième, comme on le dit dans la *Topographie de tous les vignobles*, sans doute par erreur ypographique.

Quoique l'auteur hongrois Szirmai de Zirma dénomme une trentaine de ces cépages, et qu'il dise en connaître une soixantaine, cultivés dans le comitat de Zemplén, je

ne parlerai que de ceux qui m'ont paru les plus dignes d'être introduits et propagés en France, par l'influence qu'ils ont sur la qualité des vins de cette partie des montagnes appelée Hegy-Allya.

Le FURMINT, dont on fait quelquefois précéder le nom des mots *nagy-szemü* (à gros grains), mérite à tous égards d'être nommé le premier : c'est le nom sous lequel il est le plus connu dans l'Hegy-Allya. Il porte celui de

SZIGETHY-SZOELLO dans le comitat de Weszprin ; de ZAPFNER dans les vignobles de Rust et d'Œdenburg ; de MOSLER-TRAUBE en Styrie. Cette variété de noms fait qu'il est mentionné dix à douze fois dans le catalogue de M. Rupprecht, de Vienne.

Le nom de Furmint, dit l'auteur hongrois déjà cité, vient de *foro Minucii*, des Latins, et du mot *formi*, des Italiens ; la société académique de Debreczin le fait aussi dériver de la région Formienne, appuyée sans doute de ce passage d'Horace : « Mea nec Falernæ temperant vites, neque *Formiani* pocula colles. » Malgré ces autorités, cette étymologie ne me paraît pas bien certaine ; et d'autant moins que la seconde lettre n'est pas un *o*, comme il plaît aux Allemands de l'écrire, mais un *u*.

Voyons d'abord ce que Szirmai en a dit (1) : « Il produit des raisins doux, succulents, aromatiques, plus disposés qu'aucun autre à laisser opérer sans altération le desséchement d'une partie des grains de la grappe (changement d'état que nos compatriotes appellent passe-

(1) *Notitia topographica, politica, etc., inclyti comitatús zempli-nensis.*

riller); nul cépage ne convient mieux au sol de l'Hegy-Allya. » C'est une traduction libre, car son ouvrage est en latin ; et, comme on pourrait avec raison douter de mon habileté dans la langue latine, voici ses propres mots : « *Et ideò solis ardore maximè torreri solitas, soloque Hegy-Allya optimè congruentes proferens.* » Ce cépage précieux avait été importé au commencement de ce siècle par un Français rentré dans sa patrie, M. de Villerase, dans les vignobles de Béziers, où il a très-bien réussi ; contemporainement, ou peu de temps après, il fut envoyé dans le département de l'Hérault par le général Maureilhan. Il s'est répandu assez promptement dans plusieurs localités du Midi, et depuis 1835 en Touraine, où j'en ai possédé plus de trois cents souches, qui se sont réduites à quelques échantillons, parce que mes soins pour ce plant ont été sans retour, et qu'à mon âge un espoir incertain a dû faire place à la réalité. Non-seulement son rapport est minime ; mais encore ses raisins, loin de se passeriller, atteignent rarement une maturité complète.

Quoique ce cépage ait été fort bien décrit, il y a au moins vingt-cinq ans, par le docteur D***, dont je ne veux pas rompre l'anonyme, puisqu'il lui a plu de le garder, j'ai préféré suivre la description qu'a bien voulu m'en donner épistolairement M. Baumes, du département du Gard, qui a su en obtenir une liqueur, je veux dire un vin de dessert qui approche beaucoup de celui de l'Hegy-Allya. J'aurai soin, toutefois, de modifier quelques traits d'après mes propres observations.

Sarments assez gros, noués court et généralement érigés, de couleur grise dans la partie inférieure, et sur

le reste, de jaune-fauve rayé de brun ; ces remarques sont faites lorsque le bois est mûr, comme pendant tout l'hiver. L'écorce était jaune lisse, et presque lustrée sur les sarments qui me sont venus de l'Hérault ; elle était plus pâle sur ceux que j'ai apportés de l'Hegy-Allya et sur ceux des souches de l'Hérault, que j'ai cultivés il y a une quinzaine d'années. Feuilles le plus souvent entières, quelquefois légèrement trilobées, plus larges que longues, bien étoffées, d'un vert foncé à la face supérieure, très-cotonneuses à l'inférieure, avec les nervures très-saillantes. Je n'ai point remarqué qu'elles fussent recourbées vers leur pétiole, comme l'a dit le baron Dumontet d'après un auteur allemand, mais bien qu'elles se contournaient en dessus après les premières gelées, trait d'autant plus facile à remarquer, qu'elles sont des dernières à tomber. Les raisins sont d'une longueur moyenne, plutôt cylindriques que coniques, grains peu serrés et très-inégaux, beaucoup étant avortés, et les plus gros étantde seize à dix-huit millimètres. A leur maturité, ils sont pleins d'un suc très-doux, mais d'une saveur peu digne de valoir les honneurs de la table, et je n'en ai vu nulle part en Hongrie avec cette destination. Sur ce point, je diffère de M. Baumes, qui les a trouvés d'un goût fin et agréable, de M. le docteur D***, qui les dit excellents ; et même de M. C***, qui s'est contenté de l'expression *assez bons*. Quelques grains sont mûrs vers la fin d'août, dans l'Hérault et le Gard, et la totalité de la grappe dans les premiers jours d'octobre ; cependant, au pied des montagnes hongroises, on ne fait la récolte que vers la fin d'octobre et les premiers jours de novembre. La queue ou le pédoncule est frêle et fragile ; et sur ce point je n'ai pas bien compris

l'expression *durabili* de Szirmai, ou bien il s'est trompé, car, par cet état de fragilité du pédoncule, opposé au mot *durabili*, la grappe est fort exposée à être détachée du cep, même dans le Gard et l'Hérault, où la chaleur devrait durcir davantage cette partie et la rendre ligneuse. Il a le grand défaut d'être très-avare de ses fruits; on ne peut pas compter sur plus de six à sept hectolitres, dix au plus, à l'hectare; et cependant chaque année il promet, durant le mois qui précède l'époque de la floraison, une récolte abondante; mais nul cépage n'est plus sujet à la coulure.

M. Baumes attribue la faculté qu'ont les grains de se passeriller à la piqûre des guêpes et des abeilles, pour lesquelles cette espèce de raisin a un grand attrait. La proportion des grains demi-desséchés ou *trokenbeer* des Allemands, est du quart au tiers dans le canton de Saint-Gilles (Gard); elle était bien moindre aux vendanges où j'ai assisté dans l'Hegy-Allya. Le même M. Baumes, aussi habile docteur en œnotechnie qu'en médecine, assigne pour limite à la densité du moût le dix-neuvième degré au gleucomètre de Chevalier; mais je crois que la limite inférieure peut descendre jusqu'à seize; c'est encore deux degrés de plus que ne portait le moût avec lequel j'ai fait, en 1834, un vin de dessert exquis avec d'autres raisins. Comme c'est avec la vendange de ce seul plant que plusieurs propriétaires viticoles, dans le Midi, produisent un vin de liqueur plus ou moins semblable au vrai vin de Tokai, dont ils lui donnent le nom, je ne dois pas terminer cet article sans un avertissement que je me permets de leur donner en vue de leur propre intérêt. J'ai reçu de ce vin de Furmint de plusieurs d'entre eux,

et j'ai remarqué que la plupart laissent acquérir un trop haut degré de maturité à leurs raisins ; peut-être même quelques-uns d'eux font-ils cuire le moût. Toujours est-il que leur vin a un goût sirupeux et une couleur brune, qui les confond avec les autres vins cuits obtenus d'autres raisins. Cette espèce de vin n'atteindra la perfection qu'on peut espérer de la nature du plant et de celle du sol, qu'en ayant soin de vendanger à l'époque où leur moût ne peut marquer au gleucomètre de Chevalier que de quinze à dix-huit degrés ; alors ce vin sera d'une jolie couleur ambrée, et acquerra par l'âge une délicatesse et un bouquet propres à ce vin, qualités distinctives du véritable vin de Tokay, dans les bonnes années.

Mais il faut, pour atteindre cette perfection, qu'il soit fait exactement à la manière des Hongrois, qui laissent leurs *trokenbeers*, après les avoir déchirés et foulés, puis humectés de moût d'autres raisins, dans un vaisseau ou petite cuve pendant vingt-cinq ou trente heures (voyez la description du procédé dans mon *Manuel du Vigneron*). C'est à ce soin que j'attribue la supériorité du vin hongrois sur celui fait en France avec leur meilleur plant, le Furmint. Ce dernier pèche un peu, par l'absence de corps, de cette plénitude de saveur sans laquelle l'arome ne se développe jamais complétement, qualité qui se manifeste par la prolongation de la sensation dans la bouche et dans l'estomac. — Et à ce sujet je ferai une remarque qui méritera d'autant plus d'attention, qu'elle contredira une idée généralement reçue, qui a sa source dans les instructions données par Chaptal, lequel, à défaut d'expérience, l'avait reçue de Pline ; c'est la prétendue supériorité du vin de Goutte ou Lacryma. J'ai fait, en 1834, au moyen

du procédé hongrois et avec la Malvoisie de Touraine, un vin de liqueur délicieux. J'avais eu soin de mettre à part et de garder une bouteille de vin du moût écoulé sans pression et avant l'encuvage : ce vin a donc vingt-quatre ans, et doit être à son point pour être bien jugé ; eh bien ! il est, malgré sa blancheur, de quelque infériorité à l'égard des cent autres bouteilles, qui sont à la vérité de la plus haute perfection, perfection telle qu'elle mériterait à l'auteur une couronne de pampres de la part d'un congrès de propriétaires viticoles, si ces congrès, au lieu d'applaudir les beaux diseurs, récompensaient les bonnes œuvres, celles qui signalent un progrès évident.

Le Furmint a une variété moins estimée, seulement parce qu'elle ne donne pas de grains secs,... c'est le

MADARKAS-FURMINT ou FURMINT DES OISEAUX.

Il est aussi connu sous le nom de

HOLY-AGOS.

Son premier nom annonce le goût très-vif des oiseaux et surtout des grives pour cette variété ; et elle est bien justifiée par la douceur mielleuse de ses grains, plus petits que ceux de l'espèce dont nous venons de parler. On en fait beaucoup plus de cas dans d'autres vignobles qui ne produisent que des vins secs.

FEHÉR-GOHÉR ou FEJÉR-GOJÉR.

L'un et l'autre se prononcent *faïr-goïr* et signifient blanc précoce.

Il donne des raisins très-doux qui tournent promptement en passerilles *nobilissimas*, dit Szirmai, c'est-à-dire de la plus haute qualité, et d'autant plus promptement que la maturité est hâtive ; cependant son bourgeonne-

ment est tardif. Cette propriété d'une maturité hâtive est un défaut de sa position, puisqu'il est presque toujours allié à des plants tardifs, et qu'alors il ne reste que peu de chose de ses raisins, que les guêpes et les abeilles sucent avec avidité. Aussi quelques propriétaires qui ont apprécié la qualité de sa vendange le cultivent-ils à part pour le vendanger avant les autres, quoiqu'ils aient reconnu qu'il était peu fertile ; son bois, en hiver, est gris-clair rayé de violet, et sa végétation est d'autant plus vigoureuse qu'il ne s'épuise pas en fruit, aussi est-il à propos de lui laisser une verge ou du moins une viette. Toutefois cette précocité n'est que relative à celle du Furmint ; car elle est tout au plus contemporaine de celle de notre Arnoison blanc ou Pinot de Bourgogne. Ses grappes sont allongées et clair-semées de beaux grains olivoïdes, bien meilleurs à manger que ceux du Furmint.

HARS LEVELU et non pas HACHAT LOVELIN, comme l'ont écrit bien à tort Springer et même Kerner, dans l'ouvrage duquel il est, du reste, très-bien représenté. Ce nom composé veut dire *à feuilles de tilleul*, comme on peut le voir dans l'ouvrage déjà cité de Szirmai de Szirma, et il est certain que ses feuilles ressemblent assez à celles de cet arbre. On serait complétement induit en erreur, si l'on croyait, d'après l'auteur de l'*Ampélographie Rhénane*, que ce cépage est une variété du *Thal Burger* ou *Putscheer ;* ces deux cépages n'ont rien de commun entre eux. Il est possible que ce dernier, qu'on nomme aussi en Allemagne *Grand Tokai*, soit cultivé en Hongrie, mais je ne l'ai pas trouvé dans les vignes nobles que j'ai explorées. Dans notre Touraine, les rai-

sins du *Hàrs Levelü* atteignent rarement une maturité suffisante, et par conséquent ne produisent pas de grains passerillés, comme cela arrive dans l'Hegy-Allya, qui n'est point un mont, comme le disent les ampélographes allemands, mais bien une contrée qui se compose du pied de trente-quatre monts. C'est une petite chaîne qui va se rattacher à la grande chaîne des Karpathes. Les grappes du Hars Levelü sont très-longues et plus cylindriques qu'aucune autre; cette forme très-allongée leur donne un aspect caractéristique qui a déterminé plusieurs dénominations par lesquelles elle est assez bien désignée, en voici quelques-unes.

LŒMMER SCHWANZ (queue de mouton).

FISCH TRAUBE (raisin poisson).

LANGER TOKAYER (Tokai long).

Le bois, en hiver, est facile à reconnaître à son épiderme rouge et lisse. Ce cépage est bien plus fertile que le Furmint.

BALAFANT est une espèce voisine de ce dernier, selon l'auteur Szirmai; je n'ai pu saisir l'analogie qu'il a trouvée entre eux, si ce n'est que leurs raisins sont également très-allongés; les raisins du Balafant ont les grains bien plus gros, ils sont de couleur jaune, très-ronds, assez écartés et si transparents à leur complète maturité qu'on peut en compter les pepins. Ce cépage vigoureux a les sarments très-gros, les feuilles entières, épaisses, très-amples et cotonneuses en dessous, de même que celles des cépages précédents, un peu moins cependant que celles du Furmint.

FEJÉR SZŒLLO (blanc raisin),

Est très-multiplié dans les vignes de l'Hegy-Allya,

peut-être trop, et cependant il ne donne pas de grains secs ; mais il est très-fertile, et le mélange de son suc verdâtre fait bien avec celui des autres, du moins on est très-porté à se le persuader. Il est très-facile à reconnaître, lors des vendanges, à la fleur ou pruine qui couvre ses grains et les fait paraître comme poudrés de blanc. Il est prudent d'en manger avec réserve, car ce raisin est fort relâchant ; du reste c'est une faible privation, étant médiocre comme raisin de table. Il a le dessous des feuilles aussi cotonneux que le Furmint, mais la feuille est moins étoffée. Ce qui me fait douter de sa qualité pour le vin, c'est que, à part les vins de liqueur dont la plupart sont excellents dans certaines années, le vin sec commun est généralement mauvais, et comme ce cépage est en plus grande quantité que tous les autres, son influence doit être plus marquée que la leur.

Il existe encore un cépage que je n'ai pu voir et qui fournit beaucoup de grains secs, c'est le

NARANKAS; mais je possède les suivants, dont je suis peu satisfait :

LEANY-SZŒLLO NAGY-SZEMU, et KISSEB-SZEMU LEANY-SZŒLLO. Cela veut dire *raisin des filles à gros grains*, et (idem) *à petits grains*. Ils sont aussi assez communs dans les vignes de cette contrée. Le cépage est vigoureux et donne de belles grappes à grains allongés plus gros et moins jaunes que ceux de la variété à petits grains. L'un et l'autre fournissent peu de grains secs, que les Allemands appellent *trockenbereen ;* aussi sont-ils peu communs dans les vignes de cette région.

D'autres cépages d'une moindre valeur m'ont paru n'exister que dans les vignes dont les propriétaires ne

s'occupent pas avec soin et intelligence, et dont ils devraient être extirpés à cause de leur influence peu favorable, qui neutralise celle des bons cépages que j'ai mentionnés. Parmi ceux que j'ai aperçus, je citerai le

PEYTRES SELIMES SZŒLLO,

PETER SILIEN TRAUBE des Allemands, ou raisin à feuilles de persil, qui est notre méprisable *Ciotat* ou *Raisin d'Autriche*; le

FÉJER-GERSET, le

KIRALY EDES ou DOUX ROYAL, le

SAR DOVANY, le

DEMJENY, le

ROSAS-SZŒLLO ou raisin rose.

C'est bien à tort que les voyageurs allemands Harkenfield et Diebl les ont rangés parmi les espèces les plus estimées dans la contrée dite l'Hegy-Allya; mais j'en ai retrouvé un dans la collection du Luxembourg et dans celle de M. Demermety, fort intéressant, et dont ils ne parlent pas, quoiqu'il mérite bien qu'on y fasse attention; c'est le

BARAT-TZIN SZŒLLO, mots qui veulent dire

RAISIN COULEUR DE ROBE DE MOINE;

Je m'étais trompé dans ma première édition, en le disant identique avec le Pinot gris, dont le raisin mûrit un mois plus tôt; sa couleur est entre celle du Pinot gris et celle du Tramin; la forme du grain est ronde et non oblongue comme celle de ce dernier; malgré son nom de Tokai rouge, je le crois peu cultivé dans les vignobles de cette montagne; mais il est plus répandu dans ceux de Rust, au comitat d'Œdenburg. Ce raisin est très-dif-

férent d'un autre avec lequel je l'avais confondu, et dont je vais parler un peu plus loin, le Sàr-Fejér.

Un autre raisin que j'ai considéré avèc attention est celui du

MUSCATALY, ou en d'autres comitats

FEJÉR-DENKA. Le blanc seul est cultivé dans les vignobles du comitat de Zemplén, où il est assez commun pour que quelques propriétaires en fassent du vin à part. Voici les différences que j'ai eu le temps de remarquer depuis que les crossettes que j'ai rapportées de Tokai m'ont donné des raisins : il est moins vigoureux et moindre dans toutes ses parties que notre Muscat blanc de France ; ses grains sont moins gros et moins serrés à la grappe ; il y a aussi quelque différence de goût pour un fin dégustateur ; aussi les vins muscats de l'Hegy-Allya sont-ils très-différents de ceux de nos départements du Midi. Il est certain, du moins, que dans aucun lieu, soit dans la cave de Mada que j'ai visitée, soit à celle de la société des propriétaires à Pesth, je n'en ai bu qui rappelât le velouté, le moelleux de nos bons vins muscats du midi de la France. Dans l'un et l'autre lieu ce vin était, à la vérité, très-parfumé, très-spiritueux, mais d'une sécheresse, d'une aridité désappétente, au point que dans la cave de la société, à Pesth, je laissai la moitié du petit verre qu'on m'offrit, et que j'en fis la remarque au propriétaire dans la cave de Mada, où je venais de goûter le seul vin de Tokai qui fût digne de sa réputation. Aussi le meilleur emploi qu'on puisse faire des raisins Muskataly, est d'en mettre une petite quantité avec la vendange des autres plants, au vin desquels il communique un bouquet agréable ; mais alors il faut le garder quelque

temps sur des claies, parce qu'il serait sujet à pourrir avant la complète maturité du Furmint, qui n'arrive que vers la Toussaint ; du reste le parfum propre au vin du Furmint me paraît préférable..

Il y a une variété rouge de Muscat, très-commune dans les vignobles du Magyarath, sous le nom de

VOROS DENKA. Elle y produit des vins estimés ; mais, ne l'ayant pas rapportée de Hongrie, j'ignore si elle est exactement la même que celle que nous cultivons en France avec la désignation de cette couleur. (*Voros* veut dire *rouge*.)

D'autres vignobles que ceux de l'Hegy-Allya jouissent de quelque réputation, du moins en Hongrie même et en Allemagne, et il ne nous paraît pas sans intérêt de connaître les cépages qui y sont préférés ; par exemple, dans le comitat de Bihar, on fait un vin blanc qu'on trouve sur les meilleures tables de Pesth et de Vienne, sous le nom de vin Bakator, du nom du cépage

BAKATOR, appelé aussi

ALFOLDY dans le pays d'au delà de la Theiss (Tissa), d'où il a été tiré. Les grains du raisin sont ovales ou plutôt elliptiques ou simplement oblongs, d'un blanc jaunâtre, très-charnus et cependant assez juteux. Je ne suis pas sûr qu'il existe dans nos collections ; mais j'ai reçu des frères Baumann sa variété

GRANAT TZIN BAKATOR, qui est d'un rouge de grenat comme l'indique son nom. Les feuilles sont très-découpées, cotonneuses à leur envers, même sur les nervures, quoique sur celles-ci ne soit qu'un poil épais et fin qui ressemble à du coton ; le pétiole est violet, et cette couleur se prolonge sur le commencement des ner-

vures. La grappe n'est pas grosse, les grains sont ronds et écartés; leur couleur rougeâtre devient violette à la complète maturité, qui est trop tardive pour notre climat; cette couleur est ternie par une fleur ou pruine abondante. Il y en a aussi une variété noire, d'après le catalogue de la collection de Schams.

Le comitat de Komorn, où est situé le vignoble remarquable de Neszmély, à peu de distance de la rive droite du Danube, nous offre quelques espèces précieuses, en tête desquelles on doit placer celui que j'avais nommé témérairement

SAR-FEJÉR SZŒLLO, mots qui veulent dire : *Raisin blanc de Boue ;* pour se faire entendre d'un Hongrois, il faudrait prononcer ainsi *char feir*. Il n'existe probablement pas dans le vignoble de Tokai, parce que ses raisins mûrissent plus d'un mois avant ceux qui sont le plus répandus ; mais il est très-commun et cultivé même avec prédilection dans les vignobles situés près du lac Balaton, dans ceux de Schomlau, de Gyon-Gyos et surtout de Neszmély au comitat de Komorn. Ses feuilles n'ont rien de caractéristique, mais ses raisins suffisent bien pour le faire reconnaître : ils sont encore moins gros que ceux de notre Malvoisie de Touraine ou Fromenteau des Champenois, Pinot des Bourguignons, avec lesquels ils ont tant de ressemblance que je les ai confondus ensemble à deux récoltes successives ; le raisin du Sar-Fejér a les grains plus petits, légèrement oblongs, et non pas ronds comme les a le raisin français, la peau plus fine, bien plus chargée de cette fleur ou pruine qui la rend couleur indécise; cette couleur est difficile à désigner exactement, c'est un gris plutôt bleuâtre que rougeâtre, et cendré par

cette fleur dont je viens de parler ; aussi nomme-t-on ce raisin à Neszmély

HAMVAS SZŒLLO, ce qui se traduit par *raisin gris de cendre ;* c'est aussi le

GRAU-TOKAYER des bords du Rhin, où l'on n'en fait pas le cas qu'il mérite. Je suis très-porté à le regarder comme un vrai Pinot, avec lequel il s'associe très-bien, par sa précocité, toutes ses bonnes qualités, par tous les caractères qui distinguent cette famille, notamment par ses sarments minces et allongés ; aussi, comme nous n'adopterons probablement pas les noms hongrois, je proposerais de lui donner celui de

PINOT CENDRÉ DE HONGRIE. Son bois, en hiver, est plus mince et d'un gris moins brun, plus clair que celui du Pinot gris.

Je sais que plusieurs amateurs le confondent avec le Pinot gris ou Malvoisie de Touraine ; mais déjà Bosc, dans le *Cours complet d'Agriculture*, avait bien remarqué un caractère particulier ; les frères Baumann, célèbres pépiniéristes dans le Haut-Rhin, en avaient encore mieux fait ressortir les différences dans une lettre qu'ils m'ont écrite en 1838 ; et enfin mon observation annuelle depuis dix ans ne peut-me laisser aucun doute que le Grauer Tokayer et le Pinot gris sont bien deux vignes avec des caractères particuliers à chacune.

Peut-être ai-je eu tort d'appliquer le nom de *Sar-Fejér* au *Grauer Tokayer ;* du reste, les deux autres noms suffisent bien. Je crois avoir commis cette erreur ; car, depuis, j'ai fait connaissance avec un

SAR-FEGÉR DE WESZPRIM, qui s'est introduit dans nos collections par des envois que nous a faits feu

M. Rupprecht, de Vienne, possesseur alors d'une riche collection de vignes. Les grappes de celui-ci sont bien plus fortes et les grains bien plus gros, et blancs au lieu d'être d'un gris-bleu ardoisé; ils jaunissent un peu à leur parfaite maturité, qui arrive facilement. La souche est forte, les feuilles sont épaisses et cotonneuses au point de former un trait caractéristique. Au total, il est très-différent du raisin bien plus délicat que j'avais pris pour le *Sar-Fegér*, et, oserai-je le dire, que je crois encore être le véritable

BUDAI FEJÉR (à Neszmély).

WEISS HONIGLER TRAUBE (vignoble de Bude).

BELA OKRUGLA RANKA (blanc, rond, précoce, — duché de Sirmie).

FRUH WEISS MAGDALENEN (dans plusieurs vignobles de l'Allemagne).

Il jouit d'autant d'estime que le précédent. Ses grains sont plutôt jaunes que blancs, presque transparents, d'une saveur mielleuse et d'une maturité hâtive. Le vin qu'il donne dans un sol convenable peut le disputer au vin Muscat par son bouquet et son goût aromatique. C'est ce que je trouve dans mes notes; car je n'ai jamais goûté de ce vin. Il est fort répandu dans les vignobles des environs de Bude; mais peu dans les vignobles de l'Hegy-Allya, où les plants sont généralement plus tardifs, et ne se vendangent qu'à la Toussaint. Comme je ne possède ce plant que depuis quelques années et en petit nombre, mon appréciation ne s'est formée que sur celle des auteurs allemands.

SZOLD SZŒLLO (vert raisin).

SZEMENDRIANER MAGYARKA (dans le Banat).

WELIKA SZELENA ou SZELENIKA (en Sirmie).

Ses grains sont assez gros, olivoïdes, de couleur verte, qui s'éclaircit à la maturité, serrés à la grappe ; le suc est doux et abondant, et d'un goût médiocre. Ce raisin mûrit tard ; mais on en fait cas, parce qu'il résiste aux pluies de l'automne.

Il faut joindre à ceux-ci quelques-uns des cépages déjà mentionnés, notamment le *Fejér Szœllo* et le *Fejér Gohér ;* et quand nous aurons nommé le

BELA SLAKAMENKA, le

BELA KADARKAS, le

MODU ou JUH FARKA, qui est le

LANGSTAENGLER des Allemands, nous pensons que les meilleurs cépages à vin blanc auront été passés en revue.

CÉPAGES A VIN ROUGE ET A RAISINS NOIRS.

Quand j'ai été sur les lieux, en Hongrie, où j'ai passé au moins quinze jours, je me suis trouvé de l'avis de ceux qui avaient fourni des renseignements à l'auteur de la *Topographie de tous les vignobles*, ouvrage qui sera longtemps ce que nous avons de plus exact et de plus instructif sur ce sujet, et j'ai préféré les vins rouges aux vins blancs, soit comme vins d'ordinaire, soit comme vins de liqueur.

Quant à leur salubrité, et même à leur agrément, j'ai trouvé une grande supériorité dans nos meilleurs vins de France ; leurs vins d'ordinaire sont fort échauffants, ils vous infiltrent la lassitude plutôt que la gaieté et l'appé-

tence qui excite à la consommation ; aussi, dans une salle à manger, les buveurs d'eau sont-ils toujours en majorité. — Il n'y a du reste aucun rapport entre les vins de la Hongrie et nos vins de Bourgogne, quoique Julien, l'auteur dont je viens de parler, ait répété que ce rapport existait. Cette erreur, d'un auteur habituellement si digne de confiance, n'a sûrement pas été commise par lui sur dégustation préalable, mais sur le dire de ses correspondants. — Quant aux vins de liqueur, on en boit si peu, que leur effet sur l'économie animale est inaperçu, et que les propriétaires sont dégoûtés d'en faire par le défaut de vente.

Je ne parlerai, en vin de liqueur rouge, que d'un seul, le plus distingué de tous, quoique inconnu en France ; c'est le vin produit dans les vignobles voisins d'une petite ville du nom de Menès (prononcez Menesch). Il est moins spiritueux que le Tokai vieux, mais plus riche en bouquet et en séve ; on en fait aussi en Szirmie et dans les vignobles d'Erlaw et de Gyorok. Comme ce sont d'autres cépages qui servent à la fabrication des vins de liqueur et des vins d'ordinaire, je m'en tiendrai aux trois ou quatre le plus généralement estimés.

Le KADARKAS, dont on fait souvent précéder le nom de

CZERNA ou FEKETE, qui l'un et l'autre se traduisent par *noir*, le premier dans la langue slave, et le second dans la hongroise, est, sans contredit, le premier de tous ; aussi les Allemands le nomment-ils

EDEL HUNGAR TRAUBE (raisin noble de Hongrie). Il porte aussi, selon Schams, auteur d'un ouvrage sur les vignes et les vins de Hongrie, le nom de

RAISIN NOIR DE SCUTARI. C'est le seul de cette couleur qui donne des baies sèches, ou *trokenbeers* en allemand. A cette précieuse propriété se joignent d'autres qualités qui concourent à le placer au premier rang, la belle couleur qu'il communique au vin qui en provient et son arome agréable. Le plant croît rapidement et produit dès la troisième année; et cette fécondité naturelle se soutient longtemps. Enfin si le cep est, par la précocité de sa végétation, un peu sensible aux dernières gelées du printemps, sa fleur ne l'est pas autant aux variations de la température, car il ne manque guère de rapporter.

Ses raisins, de forme cylindrique allongée, assez volumineux, sont garnis de grains peu serrés, de moyenne grosseur, qui mûrissent de bonne heure en Hongrie; mais dans ma vigne leur maturité est à une époque un peu tardive, une quinzaine au moins après celle de notre Côt, et je n'en ai pas encore vu se passeriller, avoir des grains secs sur le cep; peut-être cela viendra-t-il. Ses feuilles sont d'un vert foncé à la face supérieure, bien étoffées, entières pour la plupart; car quelques-unes ont les lobes bien marqués, cotonneuses en dessous, mais moins que celles du suivant. La vendange du Kadarkas entre pour les trois quarts dans la composition du vin de Menès. Ce vignoble est situé sur la partie inférieure du promontoire d'une branche de la chaîne des Carpathes au comitat d'Arad; le sol est de l'argile de couleur rouge-brun mêlée de gravier; quelquefois cette couleur de l'argile est jaunâtre, et alors elle contient moins de gravier.

Un Allemand, du nom de Schams, auteur de plusieurs ouvrages, avait créé une très-belle collection de vignes

près de Bude, et il avait eu l'idée judicieuse de semer beaucoup de pepins de Kadarkas et avec succès ; car j'en ai vu près d'une centaine issus de ce semis. Malheureusement pour l'industrie viticole, cet homme si dévoué nous a été enlevé au commencement de 1839. Il serait digne d'une société d'agriculture de quelque département viticole de faire venir une centaine de crossettes de Kadarkas et une couple de celles de chacun des ceps du semis dont je viens de parler. La première partie de cette demande serait d'autant plus utile, qu'il y a plusieurs variétés de cette espèce, ainsi qu'il arrive à tous les plants communs cultivés dans un pays ; c'est ainsi que j'en possède un de semis, blanc et fort singulier par la couleur brune du pétiole des feuilles, du pédoncule et des pédicelles de la grappe ; enfin par la couleur légèrement rouge-violet de ses raisins, qui deviennent blancs à leur maturité, et, selon M. Demermety (de la Côte-d'Or), qui sont alors très-parfumés.

TOROK GOHER.

NAGY SZEMU FEKETE.

FRUH TURKISCH.

Le premier nom, qui est hongrois, est traduit par le dernier, qui est allemand, et veut dire *Turc précoce*. Les mots qui forment le second nom signifient *Noir à gros grains*. Il est, après le Kadarkas, le plus estimé dans les vignobles à vin rouge les plus renommés de la Hongrie, notamment dans celui de Gyon-Gyos. Ses feuilles sont plus amples, plus arrondies dans leur limbe ou périmètre, dessinées aussi par des dents plus obtuses, et leur étoffe est aussi plus moelleuse que celle du Kadarkas ; ses jeunes pousses, dans les premiers mois,

ont une teinte rouge-brun qui suffit pour faire reconnaître cette espèce ; la vigueur de leur végétation peut y contribuer aussi. La grappe est conique, rameuse et lâche, moins allongée que celle du Kadarkas, mais les grains, de forme ronde, sont bien plus gros. La chair, assez succulente, ne m'a pas paru très-fine. La grappe peinte dans l'ouvrage de Kerner est un peu trop petite, quoique ce ne soit pas son habitude de réduire les proportions. La production de ce vigoureux cépage a toujours été abondante depuis qu'il a commencé à fructifier. Toutefois la maturité tardive de ce raisin me laisse quelque doute sur son identité avec le vrai Torok Gohér.

PURSCIN (Haute-Hongrie).

FEKETE VILAGOS (comitat de Szalader).

KLEIN SCHWARTZ D'OFEN (Ofen est, pour les Allemands, le nom qu'ils ont donné à Bude) ; mais à Bude il porte celui de

SCHLEHEN TRAUBE.

Les feuilles sont presque entières, c'est-à-dire que les lobes sont peu marqués ; elles sont cotonneuses en dessous, et leur pétiole est vert. La grappe est ordinairement composée de grappillons cylindriques à la partie supérieure, ce qui lui donne une forme conique : elle est garnie de petits grains bien ronds, d'un franc noir ; le suc est vineux et colore bien quand le raisin est bien mûr ; ce qui arrive chaque année, quoique un peu tard. Ce cépage est fort estimé dans tous les vignobles à vin rouge de ce pays, et je crois que c'est avec raison.

CZERNA OKRUGLA RANKA (noir-rond-précoce).

NOIR DE VERSÉCS (dans le Banat de Temeswar, — prononcez Verchitch).

NOIR DE FRANCONIE.

Il est surtout cultivé dans les vignobles de Sirmie et dans le Banat. Les vins rouges du duché de Sirmie ont passé pour les meilleurs de la Hongrie jusqu'à la moitié du XII^e^ siècle, époque où leur réputation a cédé peu à peu à celle du vin de Tokai. — On expliquera facilement leur haute qualité, quand on saura que le plant dont il est ici question n'est autre que le Pinot de Bourgogne. Je peux l'attester, car, en ayant apporté des crossettes de la Hongrie, et en ayant vu le fruit, mes vignerons et moi sommes tombés d'accord que c'était ce que nous appelons ici du *plant-noble*, du petit *Auvernat noir* (Pinot ou Noirien des Bourguignons).

Il y a encore, en cépages à vin rouge qui méritent d'être cultivés, le

BLAUER-AUGSTER, qui a la grappe lâche, c'est-à-dire à grains très-écartés, de la forme d'une petite olive, d'un bleu noir, et dont les pédicelles sont longs, minces et rouge-vineux.

Il y a aussi un WEISS-AUGSTER, assez agréable à manger, et plus hâtif encore que le précédent ; mais on aurait tort de l'admettre dans les vignes ; car il est très-avare de ses fruits, et il n'en resterait plus rien, lors de la vendange, à cause de la précocité de leur maturité.

Je réserve quelques autres cépages pour le chapitre des raisins de table ; mais j'en possède quelques autres sur lesquels je ne peux faire d'article qui offre quelque intérêt, parce que j'ignore leur influence sur la qualité des vins de ce pays. Je n'en mentionnerai que deux, dont je connais le nom, et qui sont depuis sept à huit ans dans ma vigne ; l'un et l'autre poussent avec vigueur. Le

FEKETE KIRCSOSA a de beaux grains oblongs, peu serrés à la grappe, d'un goût agréable; ses feuilles sont amples, bien étoffées et cotonneuses en dessous comme celles du Furmint blanc de l'Hegy-Allya. L'autre raisin, également noir, est le

OKOR SZEMU SZŒLLO, ce qui veut dire raisin à grains ressemblants à des yeux de bœuf; effectivement, ils sont très-gros, mais un peu âpres, et ils mûrissent moins bien que les raisins du précédent.

QUELQUES MOTS SUR LA TAILLE DES CÉPAGES HONGROIS.

Je n'ai pas mentionné les cépages avec les raisins desquels quelques propriétaires composent une détestable imitation de notre vin de Champagne, et dont le seul point de ressemblance est une mousse de courte durée, parce que cette liqueur, dont on m'a fait boire à Pesth ainsi qu'à Vienne, a une saveur affreuse, et que dès lors la connaissance de ces cépages est sans importance. L'un et l'autre de ces deux vins étaient certainement fabriqués d'après les procédés de la chimie; et cette composition me fournirait une nouvelle preuve de l'impuissance de cette science à suppléer, par l'addition de prétendus éléments du vin, à la qualité du sol, au choix des cépages et aux soins judicieux indiqués et amenés à leur perfection par une longue expérience.

Et puisque nous parlons des cépages de la Hongrie, dont la plupart sont communs à la Bohême et à la région viticole de l'Allemagne, il ne me paraît pas déplacé de rappeler que, dans un temps déjà bien loin de notre

époque, le roi de Bohême et empereur d'Allemagne, Venceslas VI, célèbre par son goût pour la bonne chère, se rendant à Paris au mois de mai 1398 pour y traiter d'affaires de religion avec le roi de France, se délecta si fort du vin qu'on lui servit à Reims, qu'il refusa d'aller plus loin, et qu'il consentit à tout ce que le roi désira de lui. Certainement on n'y mettait pas de glucose alors, ni d'alcool, ni de tartre, ni d'aucune autre drogue prescrite par les chimistes. Dans un temps plus rapproché de nous, qu'on veuille bien consulter un officier de bouche de Louis XV, Bidet, propriétaire de vignes à Reims, et auteur d'un ouvrage sur la vigne et la vinification, on verra si les vins de Champagne dont s'abreuvaient le roi et ses courtisans étaient mixtionnés de sucre.

« Quelques-uns, dit-il, pour couvrir la mauvaise qualité de leurs vins, y ajoutent du sucre, de l'esprit-de-vin, de l'alun, des crottes de pigeon et d'autres drogues aussi pernicieuses. »

Ainsi donc, si les Hongrois veulent faire des vins mousseux dignes d'entrer en comparaison avec ceux de Champagne, qu'ils renoncent aux procédés de la chimie; qu'ils plantent des Morillons noirs ou Pinots, non pas tout à fait au pied de leurs montagnes (quoique le mot d'Hegy-Allya, dont fait partie le vignoble de Tokai, indique cette position), mais au moins dans la partie inférieure de leurs montagnes; et je ne doute pas qu'en n'y admettant aucun raisin blanc, comme le prescrit Bidet, et avec les soins donnés par un tonnelier venu de Reims, ils ne parviennent à leur but avec un succès incomparablement plus grand que celui presque ridicule qu'ils ont obtenu jusqu'ici.

Je n'ai pas parlé, à l'article de chacun de ces plants, de la taille qui lui convient, parce que les vignerons hongrois ont une taille uniforme pour tous, du moins dans les vignobles à vin rouge que j'ai visités près de Bude, et dans ceux de l'Hegy-Allya, qui sont tous à vin blanc. — Cette méthode est très-simple; elle consiste à laisser au cep deux têtes près de terre, et à tailler le sarment que l'on garde sur chacune, très-court, à deux yeux. L'application qu'on en fait à toutes les sortes de cépages remplit parfaitement les conditions que demandait un savant (1) que je respecte trop pour le nommer en cette occasion, et qui, de même que bien d'autres, aurait voulu tout apprendre dans son fauteuil. Je dois ajouter cependant que dans les vignobles de Rusth et d'Œdenburg, les vignerons font preuve de plus d'intelligence et de raisonnement, comme on peut le voir à l'article *Taille* de mon ouvrage sur la culture de la vigne et sur la vinification. J'ai donné depuis, pour la seconde édition de cet ouvrage, sinon des règles précises et invariables, comme en demandait ce savant, du moins des indications suffisantes pour approprier la taille à chaque sorte de cépage selon ses dispositions naturelles; et l'on verra alors que les motifs qui nous décident à appliquer à chaque cep la taille que nous croyons lui convenir, ne sont point de la part des vignerons une imitation servile de l'usage, comme on les en accuse, mais bien le résultat du raisonnement d'hommes éclairés et d'un sens droit.

(1) Dictionnaire d'Histoire naturelle, article *Vigne;* édition de Déterville.

CHAPITRE VI.

—

VALACHIE, MOLDAVIE,

JUSQU'A L'EMBOUCHURE DU TANAÏS OU DON.

Je n'aurai rien à dire sur les cépages de la Valachie, qui produisent cependant quelques bons vins qui s'exportent en Pologne et en Russie, et notamment ceux de la Piatra. J'ai bien rapporté de la collection de Schams un plant de la Servie; il s'est trouvé parfaitement identique avec l'*Alicante* du Lot et du Tarn ou *Barbaroux* du Var. Il en sera parlé au chapitre des raisins de table. — Sur ceux de la Moldavie, je n'aurai qu'un regret à exprimer, celui de ne pas connaître le cépage auquel est dû plus particulièrement l'excellent vin de Kotnar, d'une belle couleur verte qui se fonce en vieillissant. Il peut figurer, au rapport de Julien, auteur de la *Topographie de tous les vignobles*, parmi les meilleurs vins du globe, quoiqu'on lui reproche d'être capiteux; et cependant il paraît que le plant qui le fournit est productif.

J'aurai plus de détails à donner sur ceux de la Crimée et de cette partie de la Russie qui s'étend de la Crimée à la mer Caspienne, limite orientale que je me suis tracée

pour les vignobles de cette région, qui comprend, ainsi que nous l'avons annoncé, tous ceux qui sont au nord de la Save, du Danube et de la mer Noire.

LIVRET

CONTENANT

LES CÉPAGES A RAISINS DE TABLE OU DE BOUCHE

PROPRES AUX QUATRE RÉGIONS.

CHAPITRE I.

—

CÉPAGES DES RÉGIONS PRÉCÉDENTES.

Quoique nous ne connaissions guère comme raisins de table, particulièrement dans notre région centrale, que les Chasselas et les Muscats, auxquels nous joignons quelquefois le Corinthe blanc, il en est cependant un grand nombre d'autres qui mériteraient d'y paraître, et qui feraient honneur au goût d'un maître de maison, tout en flattant ce goût d'une sensualité décente.

J'en ai fait un choix, pour composer ce chapitre, parmi ceux qui mûrissent le plus facilement dans notre contrée, et j'en ai gardé beaucoup d'autres pour le chapitre des raisins de table de la région méridionale, sans toutefois dénier à quelques-uns, et même à la plupart, la propriété d'acquérir une maturité suffisante dans quelques posi-

tions, comme celle en espalier au midi, pour mériter d'être introduits dans nos jardins.

J'ai réuni cette fois la région orientale aux deux premières, parce qu'il m'a semblé qu'il n'y avait pas une assez grande différence dans les conditions de maturité dans ces trois régions pour motiver le renouvellement de cette séparation.

Cette nouvelle distribution en deux seuls chapitres m'a paru d'autant plus convenable, que maintenant le nombre des cépages de l'un équivaudra à peu près à celui de l'autre.

En ouvrant ce chapitre par ordre de maturité, que je ne compte pas cependant suivre exactement, c'est une nécessité de commencer par un raisin qui n'est guère mangé que par les enfants, et qui ne paraît sur les tables que pour le plaisir que fait toute nouveauté.

C'est annoncer qu'il va être question du

MORILLON HATIF ou RAISIN DE LA MADELEINE (de Paris et de presque toute la France).

JACOBS TRAUBE (de l'Allemagne). C'est aussi le

JACOVICS SZŒLLO (de la belle collection de Bude) et le

JULY GRAPE (des Anglais) ou

RAISIN DE JUILLET.

J'en ai déjà parlé au chapitre des Pinots, et, en vérité, il ne mérite pas la faveur d'un long article, n'étant pas meilleur pour la table que pour le pressoir, où du reste il n'entre jamais, parce qu'au moment de la vendange il est toujours consommé par les mouches.

Cependant les Allemands et les Hongrois en cultivent une variété qui m'a paru supérieure à celle-ci, qui n'a presque que la coque et le pepin ; c'est la

MADELEINE VIOLETTE (de quelques collections) et le

FRUH BLAUER MAGYAR TRAUBE (des Allemands et des Hongrois qui parlent allemand ; car ces mots allemands veulent dire : raisin précoce bleu de Hongrie.)

Ses grains ont plus de suc, et ce suc est plus agréable. La couleur brune de son bois en hiver et durant sa végétation, ses feuilles planes, rugueuses, à dents aiguës et d'un vert foncé à la face supérieure, la forme de la grappe, et comme je l'ai dit, le suc plus savoureux et plus abondant de ses grains, composent autant de différences caractéristiques avec la variété le plus communément cultivée. Il est également très-difficile d'en conserver une grappe intacte sur la souche, tant les guêpes et les mouches à miel en sont avides.

Une autre vigne, évidemment de la tribu des Pinots et d'une aussi grande précocité que les précédentes, est connue en France depuis que l'on forme des collections ; c'est la

VIGNE D'ISCHIA, nom qu'elle tire de l'île où elle est cultivée et où elle porte celui de

UVA DI TRI VOLTE.

NOIR PRÉCOCE DE GÊNES (dans la collection de vignes de la Société d'Agriculture d'Angers).

Il paraît qu'avec des soins de culture, tels que le pincement des pouces après chaque défloraison, on peut obtenir en Italie trois récoltes. Je ne pense pas que nous puissions avoir le même succès dans ce pays, mais son

unique récolte est satisfaisante. Les raisins ressemblent beaucoup à nos bons Pinots de Bourgogne; ils sont juteux, d'un suc fin et vineux, et tout me porte à croire que le vin qu'on en tirerait serait d'une bonne qualité, la nature du sol y aidant.

Toutefois, cette vigne est fort différente de la *Vitis Trifera* décrite par le révérend Père Cupani dans son *Hortus catholicus*, où il dit de cette vigne : *Acidis magnis subacidis, etiam nominata Pumestra ab acinorum magnitudine quasi malorum ;* car les grains de la nôtre sont tout au plus de moyenne grosseur.

Il est bien évident, à l'aspect du bois court et gros du cépage suivant, qu'il n'est pas de la tribu des Pinots :

RAISIN DE SAINT-JACQUES (des Pyrénées-Orientales).

Ses bourgeons ne s'allongent pas comme ceux des Pinots; on pourrait plutôt donner à sa forme l'épithète de buissonneuse. Sa grappe est de moyenne grosseur et bien garnie de grains ronds, noirs, sucrés et juteux. Ceux qui ont lu l'*Œnologie française* de Cavoleau, pourraient croire, d'après un passage du chapitre sur les vins des Pyrénées-Orientales, que le Saint-Jacques est une variété du Muscat; mais ce serait une erreur : aucune partie de cette vigne n'a de rapport avec les Muscats. Ses feuilles sont entières, très-cotonneuses en dessous, à dents arrondies; le pédoncule du raisin est court, la précocité de maturité exige des soins pour la conservation du raisin sur la souche, d'autant plus que ses bonnes qualités, quoique médiocres pour nous, ne sont pas ignorées des oiseaux, des guêpes et des abeilles, dont les attaques incessantes ne vous en laissent guère à vendanger.

Nous allons passer à un ordre de raisins qui ne composent pas une même tribu, mais qui se réunissent sous une même dénomination indiquant leur précocité.

JOANNENC ou RAISIN DE LA SAINT-JEAN.

C'est au Congrès viticole de Dijon que j'ai goûté, pour la première fois, du Joannenc commun avec deux autres variétés obtenues de semis. Elles avaient toutes les trois si peu de valeur, que je ne fus pas tenté de les introduire dans ma collection.

Ses grains étaient oblongs, à peine de moyenne grosseur ; leur peau mince n'était pas croquante et ne renfermait qu'un suc aqueux et insipide. Leur précocité n'était pas remarquable, car notre réunion avait lieu vers la dernière semaine de septembre.

Je fais beaucoup plus de cas d'un autre cépage connu dans le département de la Haute-Loire, sous le nom de

MARVOISIER ou MARVOISIN, et au département des Bouches-du-Rhône sous celui de

JOUANNENC.

Pour le distinguer d'autres cépages du même nom, lesquels sont sans aucune valeur, je me permettrai de l'appeler

JOUANNENC-CHARNU.

Dans quelques collections, il porte le nom de

RAISIN DE SAINT-PIERRE, mais celui-ci ne lui convient nullement ; car les véritables *Vignes de Saint-Pierre*, celle de l'Allier et celle de la Charente, ont d'abondantes grappes bien fournies de grains ronds mûrissant assez tard, et leurs raisins ne sont bons que pour le pressoir.

Le premier auteur de cette erreur est Bosc, qui a beau-

coup vanté ce raisin, et, en propageant cette vigne, a propagé cette erreur. On peut dire de lui, ainsi que de Chaptal : « Si le temps détruit promptement les erreurs d'un homme inconnu, il embaume celles des hommes de renom. »

Le bois de ce Joannenc, pour le distinguer de l'autre, est gros, très-coudé, et de cette couleur assez commune qu'on est convenu de qualifier de rouge. Ces traits sont assez prononcés pour être caractéristiques. Le plus souvent les grappes ne sont pas fortes, et la souche est peu fertile ; mais les grains, oblongs et de couleur ambrée, sont beaux, croquants et d'une douceur fort agréable. Il faudra laisser, lors de la taille, une bonne verge. Ce n'est pas un moyen sûr de le faire rapporter ; mais au moins c'est augmenter les chances, c'est mettre la souche en demeure.

Je serais heureux de contribuer, par la manifestation sincère de mon opinion, à la rémunération qu'a méritée, de la part des amateurs, un jardinier des environs de Paris, du nom de Malingre, pour le soin qu'il a pris de créer de nouvelles variétés par les semis, tentative bien chanceuse. J'y suis d'autant plus porté, que je dois à l'attention de son fils la possession de cette bonne nouveauté connue déjà dans le commerce sous le nom de

PRÉCOCE BLANC ou MADELEINE BLANCHE DE MALINGRE.

Ce raisin est vraiment le premier de tous, pour sa précocité. Il est comparable aux meilleurs, et bien supérieur à d'autres Joannencs que j'avais reçus d'Avignon, et provenant aussi de semis. En outre il est bien plus fertile que le Blanc de Keintzheim, que la Luglienga, le Lignan,

le Weiss Augster et autres à peu près contemporains de précocité. Ses grains, légèrement oblongs, sont d'une grosseur médiocre, à la vérité, mais cependant satisfaisante, surtout quand on ne leur laisse pas trop de charge, et leur saveur est très-sucrée et assez relevée. C'est donc une très-bonne acquisition. Je ne peux trop engager ceux qui le cultiveront à mettre des sacs aux grappes une quinzaine avant leur maturité. Sans cette précaution, ils ne trouveront plus rien.

Mais un succès bien plus beau, bien plus curieux, et je crois le plus précieux, que les semeurs de pepins aient obtenus, tant pour la précocité que pour la qualité, est celui de M. Courtiller, directeur de la collection de vignes à Saumur. En conséquence, je me suis permis de donner à cette excellente nouveauté le nom composé de

PRÉCOCE MUSQUÉ ou MADELEINE MUSQUÉE DE COURTILLER.

Ce raisin est d'une saveur si franchement musquée que je l'avais rangé d'abord dans la tribu des Muscats; mais sur l'affirmation positive de M. Courtiller, que ce cépage était provenu d'un pepin de raisin noir d'Ischia, je l'ai ramené à cette place, laissant à ceux qui viendront après moi le soin de lui en donner une autre dans la classification qu'ils auront adoptée. Voici les qualités qui me portent à croire à sa rapide propagation, et déjà le docteur Bretonneau s'en est occupé avec la vivacité de volonté qu'il met à tout ce qu'il entreprend: sa précocité et sa saveur musquée; un Muscat qui mûrit, à notre latitude, aussitôt qu'une Madeleine! quelle merveilleuse trouvaille pour un amateur! Sa fertilité, sans être aussi remarquable que celle du précédent, est supérieure à

celle de la plupart des raisins très-hâtifs : par exemple, il est plus fertile est plus hâtif que le Primavis Muscat ; ses grains sont ronds, d'un blanc tirant un peu sur l'ambre, de moyenne grosseur, croquants et peu serrés. Sa précocité et la finesse de son suc le signalent aux guêpes et aux abeilles, ainsi qu'aux oiseaux ; aussi ne peut-on en sauver quelques grappes qu'en les enfermant dans des sacs de crin. Le feuillage est d'un vert terne et ne rappelle en aucune façon celui du Muscat ; ainsi les lobes n'en sont pas aigus, ils sont plutôt arrondis, l'envers de la feuille est un peu duveteux, en sorte que l'hybridation par le Muscat ne se laisse bien apercevoir que dans la saveur du fruit.

Voici encore un raisin de nouvelle création, je veux dire obtenu de semis depuis une quarantaine d'années, c'est la

MADELEINE BLANCHE DE JACQUES et non de Saint-Jacques, comme je l'ai dit dans l'édition précédente ; car ce nom lui vient du jardinier en chef de Neuilly, sous le règne du roi Louis-Philippe. Je ne le présente pas comme un raisin d'une grande valeur ; car il n'a ni la précocité du fruit du cépage Malingre, ni la saveur musquée du précoce Courtiller, ni enfin la saveur fine de quelques-unes des Malvoisies ; mais ses belles grappes, leur maturité hâtive, la saveur agréable de son fruit en recommandent la conservation quand on en possède quelques souches. Je retrouve une note que j'avais prise l'année dernière, dont l'exactitude m'est confirmée cette année, la voici : Sa grappe est belle et bien fournie de grains ronds frappés de quelques taches brunes, croquants et d'un goût sucré sans platitude. Son bois blan-

châtre et noué très-court, ses boutons presque aussi blancs en hiver que ceux du Meunier sont des caractères qui le font facilement distinguer dans cette saison.

Enfin, pour dernière nouveauté parmi les précoces, j'en signalerai une assez précieuse à mes yeux pour la recommander aux amateurs. C'est probablement aussi une création nouvelle, quoique je n'aie rien pu apprendre de précis sur son origine. Heureusement cette vigne est maintenant cultivée en lieu sûr et bien éclairé, à Verrières, près de Paris. C'est de là que deux belles grappes m'ont été apportées par une main amie. Cette vigne y est cultivée sous le nom de

PRÉCOCE DE VAUCLUSE, dénomination à laquelle je me permettrai de susbstituer celle de

RAISIN VILMORIN, en l'honneur de cette illustration horticole et commerciale et aussi comme signalement du lieu de sa culture et du moyen de se procurer facilement ce cépage. Tout ce que je peux dire de ce beau raisin que j'ai dégusté avec grande attention, c'est que ses grains sont gros, olivoïdes, écartés sur la grappe qui est bien allongée, et, ce qui est essentiel pour nous, c'est qu'il est doué de la propriété de mûrir très-facilement sous notre climat, sans doute, encore mieux en Touraine que près de Paris.

TRIBU DES CHASSELAS.

Cette nombreuse tribu présente dans le commencement de la végétation de tous les sujets qui la composent, un caractère commu à tous, c'est la couleur rousse des

jeunes feuilles avant leur développement, ce qui ne veut pas dire que ce caractère seul suffise pour ranger un cépage dans cette classe. Un autre trait commun à tous les sujets de cette tribu est la forme ronde des baies. Leur saveur douce et sucrée, sans fadeur et différente en cela de la douceur de quelques autres, tels que notre Belle Bicane ou Grosse Perle blanche de Paris, du Majorquin, etc., peut être comptée au nombre de ses traits caractéristiques. Il y a quelques variétés chez lesquelles cette saveur se modifie de la manière la plus distinguée par un léger goût de Muscat, ce qui provient certainement de leur hybridation, mais alors cet accroissement de qualité n'est gagnée qu'aux dépens de l'abondance de la production, abondance de production qui est encore un caractère remarquable de la tribu des francs Chasselas, et qui l'a rendue populaire.

CHASSELAS, — CHASSELAS DE FONTAINEBLEAU (presque partout, même à l'étranger).

RAISIN D'OFFICIER (à Montpellier).

On voit que je ne fais pas du Chasselas de Fontainebleau une variété distincte du Chasselas de nos jardins, parce que j'ai la conviction qu'ils sont parfaitement identiques. Sans doute il y a souvent une assez grande différence apparente et même réelle, puisqu'elle affecte en même temps la saveur, la nuance de couleur et la disposition des grains sur la grappe ; mais cette différence ne dépend vraiment que de la nature du sol. Ainsi M. Vibert, horticulteur bien connu, a transporté des pieds de Chasselas pris à Fontainebleau dans son jardin situé à Angers, et, au lieu de raisins à grains dorés et clair-semés, il n'a obtenu que des raisins serrés et verdâtres. Comme

ce Chasselas est connu de tout le monde, je crois inutile d'en donner la description. Il a quelques variétés, entre autres une peu distincte de la commune, si ce n'est par sa précocité. Je l'ai trouvée au nombre des souches d'un espalier ; et à cause de cette qualité je l'ai nommée

CHASSELAS HATIF. — CHASSELAS DE BAR-SUR-AUBE.

DIAMANT-TRAUBE ou KRACH-GUT-EDEL (Chasselas croquant des Allemands).

C'est une bonne variété, elle est à grappes longues et cylindriques, à grains peu serrés et aussi gros que ceux de notre Chasselas commun, du moins quand il est en espalier et est greffé, ainsi que je le possède.

J'ai reçu de Montauban, d'où l'on expédie beaucoup de raisins pour l'Angleterre, deux variétés de Chasselas fort intéressantes pour tout amateur et même pour le commerce, comme je viens de le dire.

L'une, que je nommerai

CHASSELAS DE MONTAUBAN A GRAINS TRANSPARENTS, m'a paru un peu moins hâtive que notre Chasselas commun. Ses grappes sont plus allongées ; les grains un peu moins gros, mais plus fermes, plus ambrés. Les feuilles sont divisées en cinq lobes, parmi lesquels l'impair est très-aigu.

L'autre, plus singulière et plus précieuse avait reçu de moi, à défaut d'autre connu, le nom de

CHASSELAS DE MONTAUBAN A GROS GRAINS.

est-ce le

CHASSELAS COULARD ou FROC DE LA BOULAYE ?

comme le prétend le docteur Bretonneau ; j'hésite encore à le reconnaître. Il est certain qu'il a beaucoup de ressemblance avec le Chasselas de Montauban; mais une différence importante que j'ai remarquée, c'est que le Montauban est très-productif depuis que je le cultive et que le *Coulard* l'est très-peu. Du reste, je ne peux parler pertinemment que de celui de Montauban, de la possession duquel j'ai beaucoup à me féliciter. Il se distingue de tous les autres par ses grappes généralement plus courtes, mais garnies de plus gros grains, d'un goût fin légèrement musqué; par son bois le plus gros qu'ait aucun autre de toute la tribu, plus trapu, plus ramassé, d'une couleur plus brune. Il est encore un aspect sous lequel il diffère des autres; c'est celui de ses feuilles : elles sont plus arrondies et bien moins découpées que celles des autres; les vrilles sont plus longues et plus charnues, plus aqueuses, plus faciles à couper avec l'ongle; ajoutez à cela qu'il est aussi hâtif que le plus hâtif des membres de sa tribu; surtout si vous soumettez le sarment porteur du fruit à l'effet de l'incision annulaire, opération à laquelle il est très-sensible et qui est très-favorable au but que nous nous proposons d'avoir de plus beau fruit mûr huit ou dix jours plus tôt. C'est une très-belle acquisition que celle de ce Chasselas; je regrette de ne pas savoir à qui elle est due.

En voici un qui, de même que celui qui va suivre, n'est sorti de sa localité que pour venir à la Dorée, où je le cultive avec le soin qu'il mérite :

CHASSELAS JAUNE DE LA DROME, et aussi

GAMOT ou GAMAU, dans quelques cantons du même département.

« Je préfère ce Chasselas à celui de Fontainebleau que je possède aussi, » m'écrivait, en m'envoyant des crossettes, l'un de mes correspondants auquel j'ai le plus de confiance ; c'est bien effectivement, par le fruit du moins, un sujet de cette nombreuse tribu qui s'agrandit continuellement ; les jeunes feuilles sont rougeâtres, caractère commun à tous, mais dans leur complet développement elles n'ont guère l'apparence de feuilles de Chasselas.

Ses grappes sont garnies de grains ronds, peu serrés, et d'autant moins serrés qne sa fleur est très-sujette à la coulure ; ses grains sont d'une couleur plus jaune qu'aucun des autres de la même tribu. Ses feuilles sont allongées, et le lobe terminal est très-aigu ; elles prennent. après leur développement complet, une teinte jaune, non pas unie, mais par plaques ; les filets ou vrilles sont remarquables par leur longueur. Cette bonne variété serait fertile, si elle n'était pas si sensible à la gelée et à la coulure.

Enfin, je suis parvenu à me procurer avec certitude le *Chasselas musqué*, qui n'est plus pour moi une simple variété de Muscat, mais bien vraiment un Chasselas. Ses feuilles, généralement d'une faible dimension, sont minces et retournées en volute, au contraire de celles des Muscats, qui sont raides et plutôt en forme d'entonnoir. Leur couleur est terne et non luisante ; les dents sont peu marquées, et plutôt obtuses qu'aiguës ; enfin l'aspect du cep, en pleine végétation, n'annonce pas la vigueur de celle des Muscats. Au temps de la maturité du fruit, quelques-unes des feuilles les plus basses sont tachées de jaune. Le raisin est très-agréable à manger,

et son goût, quoique bien sensiblement musqué, l'est moins que celui du Muscat blanc commun, en sorte que l'appétence pour ce raisin est moins promptement satisfaite. Ce goût musqué est le seul effet de l'hybridation. De plus, il n'a pas le défaut du prétendu *Chasselas musqué des pépiniéristes*, que j'ai nommé plus loin *Muscat fleur d'orange*, d'avoir des grains qui se fendent avant leur maturité.

J'avais reçu, en 1850, un autre Chasselas musqué du docteur Bretonneau, qui lui-même l'avait reçu de Champagne sous le nom de

CHASSELAS DE SILLÉRY.

Je n'en avais dit que quelques mots dans ma précédente édition, parce que je ne l'avais pas encore suffisamment étudié. La distance des lieux d'où ils sont provenus en Touraine, pourrait faire douter de leur identité parfaite; cependant j'aurais bien de la peine à en signaler les différences : même feuillage, même disposition de ses beaux grains sur la grappe, même parcimonie dans la production, et aussi même saveur musquée et même époque de maturité.

Je pense qu'on ne doit pas être retenu par la médiocrité de la production pour cultiver cette excellente variété de Chasselas.

Je ne veux pas laisser en oubli un modeste membre de cette tribu, très-peu connu loin de la Charente, et qui m'a paru mériter quelque distinction; c'est le

MERLINOT.

Ses grappes n'ont pas l'ampleur des autres; les grains sont de moyenne grosseur, ronds et assez serrés : ils sont croquants, d'une douceur agréable et relevée, et

leur maturité est hâtive. Peut-être est-il moins fertile que le Chasselas commun. Ses vrilles sont très-nombreuses et très-longues ; ses feuilles sont profondément découpées, et elles sont portées par de très-longs pétioles : elles ont, du reste, la même apparence que celles du Chasselas blanc ordinaire.

Je ne peux me dispenser de nommer au moins, quelque peu de cas que j'en fasse, le

CIOUTAT ou RAISIN D'AUTRICHE, le

PETERSILIEN TRAUBE (des Allemands).

Il est, sans contredit, inférieur à tous les autres Chasselas : il a peu de saveur et n'est pas croquant. Son feuillage est, à la vérité, très-singulier ; mais cette considération est de bien peu de valeur.

DIAMANT TRAUBE.

J'avais cru, d'après les résultats que j'avais obtenus de deux envois qui m'avaient été faits par mon correspondant de la Côte-d'Or, que ce nom brillant ne désignait pas autre chose qu'un Chasselas commun, ou du moins qui en différait infiniment peu ; mais les sarments que nous a envoyés sous ce même nom M. Hartwiss, directeur de la vigne impériale de Magaratch en Crimée, ont produit un cépage qui a des caractères tellement particuliers, que c'est à peine si je me décide à le ranger dans cette tribu ; par exemple, les grains sont légèrement oblongs, contrairement à la forme commune, et bien plus gros que ceux du Chasselas commun, puis les feuilles sont un peu cotonneuses en dessous, ce qu'on ne voit sur aucun autre. Je ne pense pas que la saveur de cette belle variété soit supérieure ni même égale à celle de nos meilleurs Chasselas, tels que celui dit de Fontainebleau, et celui

de Montauban à gros grains, qui joint à son exquise saveur le mérite d'être très-hâtif.

Voilà donc tous les Chasselas blancs de ma connaissance. J'aurais pu y joindre le Fendant vert, qui me paraît être aussi une variété du Chasselas ; je l'ai négligé, parce qu'il est plus cultivé pour en faire du vin que pour la table.

Je passe donc aux Chasselas rouges.

CHASSELAS ROUGE COMMUN.

Le plus généralement cultivé, et connu sous ce nom, c'est le

SEPTEMBRO ou CERÈSE (du département de l'Isère), et le

CHASSELAS VIOLET (de la *Pomone Française*).

Ce raisin est certainement agréable à voir et propre à orner un dessert ; mais il est moins croquant et moins sapide que nos bons Chasselas. Il est trop facile à reconnaître pour en dire davantage sur lui.

J'en connais un autre de la même couleur à peu près, et qui me semble lui être préférable ; c'est le

CHASSELAS ROYAL ROSÉ,

CHASSELAS ROSE D'ALSACE, que j'ai reçu sous le nom de

GEISLER et une autre fois sous celui de TRAMONTANER (des Allemands).

La couleur des grains est d'une nuance différente, la saveur plus agréable ; et, une différence caractéristique, c'est qu'ils ne sont pas violets dès leur formation, de même que les pédoncules et les pédicelles du Chasselas rose dont nous venons de parler. Les raisins de celui-ci ne prennent couleur qu'une dizaine de jours avant leur maturité, qui est plus hâtive que pour le précédent.

J'avais reçu cette même variété, quelques années auparavant, sous le nom également allemand de

TRAMONTANER.

Du moins, c'est bien la même abondance de production, la même beauté des grappes, la même nuance de la couleur; en un mot toutes les apparences, y compris la saveur, m'ont convaincu de l'identité de ces deux Chasselas.

Enfin, nous en connaissons depuis une vingtaine d'années une nouvelle variété qui nous est venue de la Grèce, et que je crois encore préférable ; c'est le

CHASSELAS DE NÉGREPONT, en faveur duquel je vais reproduire le passage d'une lettre de mon regrettable correspondant, le baron Salamon, en y faisant quelques légers changements d'après mes propres observations. « Le Chasselas violet de Négrepont débute, à l'époque de sa variation, par une couleur vert-pâle, qui devient peu à peu d'un beau rouge-clair, tournant plus tard au violet. Il a bien toutes les apparences de nos Chasselas, feuillage et fruit ; mais il a besoin d'arriver à sa complète maturité pour être apprécié ce qu'il vaut ; alors on lui trouve un parfum qui lui est propre, et il se présente sous un aspect plus appétissant que tout autre raisin. » J'ajouterai à ces renseignements aussi clairs qu'exacts, que ses différences avec le Chasselas rouge de nos jardins sont faciles à saisir : d'abord l'époque de la variation ou plutôt de sa coloration, puis son goût plus relevé. Il ne peut pas non plus être confondu avec le *Tramontaner*, dont la couleur est bien plus foncée. Cette bonne variété, introduite en France depuis une vingtaine d'années, mérite donc d'être recherchée et plus connue qu'elle ne l'est.

Peut-être ai-je tort de placer le cépage suivant dans la tribu des Chasselas ; mais je vais m'en expliquer tout à l'heure.

FENDANT ROUX : il est connu à la collection d'Angers sous celui de

TOKAI DE JARDIN, nom fort improprement appliqué, car il n'est pas cultivé à Tokai ni au pied des autres monts de l'*Hegy-Allya*, contrée où se récoltent les vins renommés dits de *Tokai*. Non-seulement ce Fendant est un excellent raisin de table et très-agréable à la vue, mais encore il est très-estimé en Suisse pour le vin qu'il produit. C'est un beau raisin d'une couleur rose plus claire que celle des raisins dont nous venons de parler ; la souche est vigoureuse et productive, mais il faut le mettre en bonne exposition, à cause de la lenteur du fruit à mûrir.

J'ai déjà nommé le Fendant vert, et cela me paraît suffire, parce qu'il est inférieur à celui-ci pour la table comme pour le pressoir.

Je dois révéler qu'un ampélologue fort estimable, M. Stoltz (du Bas-Rhin), ne veut pas admettre les Fendants dans la famille des Chasselas, à cause de la différence de leurs feuilles. Je prierai le lecteur d'observer que rien ne ressemble moins à une feuille de Chasselas que la feuille du Cioutat, dont on ne conteste pas cependant l'aggrégation à la tribu des Chasselas, et, de même que la feuille du Chasselas de Montauban à gros grains diffère beaucoup de celle des autres Chasselas. Ce caractère fourni par la feuille n'est donc pas fondamental ; l'absence d'une conformité, sans doute désirable, ne suffit pas pour exclure un sujet d'une tribu, quand les

parties de la fructification, bien autrement importantes, indiquent une homogénéité de nature qui justifie l'aggrégation d'un sujet à sa tribu.

Je sais qu'il existe dans le département du Doubs, et sans doute ailleurs, un cépage du nom de

CHASSELAS NOIR.

J'en cultive un sous ce nom, mais ce n'est pas le véritable. Il est probable qu'il est de peu de mérite, puisqu'il est très-rare, quoique connu depuis longtemps.

On aurait tort de croire, sur la parole de quelques ampélographes allemands, que les Chasselas sont les Aminées des Romains; car Virgile, qui connaissait bien sans doute celles-ci, dit positivement que les Aminées produisaient *firmissima vina*; ce qu'en France on ne dira jamais des Chasselas; et Pline nous apprend aussi que partout où les Aminées avaient été introduites, elles avaient donné de bon vin. De notre temps, il n'y a qu'un propriétaire viticole du département de l'Hérault qui ait prétendu réhabiliter le Chasselas comme cépage vinifère.

Voilà tout ce que je peux dire sur cette tribu, la plus intéressante pour notre région.

Cependant, avant de passer à un autre sujet, comme j'ai dit dans un chapitre de mes prolégomènes que j'avais de très-bons et très-beaux Chasselas dans une terre aride et maigre, mais du reste bien cultivée, il me paraît utile de faire connaître au lecteur qui aurait des souches dans la même position que celles où sont les miennes, qu'un des soins auxquels j'attribue le plus de part à la beauté de ces raisins, est la façon que je fais donner à l'allée de trois mètres qui borde la plate-bande de l'espalier par un coup de charrue donné au moment de la variation des

grains, c'est-à-dire une quinzaine avant leur maturité; à la vérité c'est une allée où l'on passe, mais où l'on ne se promène pas.

L'on pourrait s'attendre, en prenant congé de la tribu des Chasselas, à renouveler connaissance avec une autre dont les sujets sont les compagnons habituels des précédents; mais, comme cette riche tribu des Muscats formera le sujet d'un sous-chapitre particulier pour la région méridionale, je ne ferai que dénommer les plus hâtifs à la maturité, réservant les détails sur chacun pour l'article qui les concernera dans ce sous-chapitre.

L'un des plus hâtifs se trouve parmi les Muscats noirs; c'est le

MUSCAT NOIR DE LA MI-AOUT, obtenu de semis par M. Vibert. Cependant, ce nom peut induire en erreur: sa véritable époque de maturité est vers la fin d'août, et son vrai nom devrait être

MUSCAT DE MERLE, à cause de la petitesse de sa grappe et du petit nombre de grains dont elle est garnie.

Puis viennent contemporainement à ce dernier le

MUSCAT NOIR DU JURA, très-peu fertile: et le

CAILLABA (des Hautes-Pyrénées), auquel on ne peut faire d'autre reproche que d'être d'une végétation trop faible, trop délicate, pour qu'on ne cherche pas à l'éloigner des cépages vigoureux, qui l'auraient bientôt anéanti.

Le MUSCAT NOIR COMMUN acquiert aussi sous notre climat une maturité assez prompte pour lui mériter la distinction d'être placé ici.

Un sujet qui serait d'un bien plus grand mérite que ce dernier, s'il était aussi fertile, est le

MUSCAT ROUGE DE MADÈRE, d'une couleur beaucoup moins foncée que les précédentes. Il leur est préférable pour la beauté de ses grains, pour la finesse de leur saveur, leur maturité plus hâtive.

Je l'avais nommé, dans ma première édition,

MADÈRE-VENDEL, du nom de celui qui me l'avait procuré.

Si j'avais un jardin à planter, je réserverais une bonne place à une variété de Muscat que j'ai reçu de la collection de Vienne, sous le nom que je lui ai conservé, de

MUSCAT D'EISENSTADT, parce que ses grains sont plus gros, leur maturité plus hâtive, et la production plus abondante. C'est une heureuse compensation de ce que son goût n'est pas tout à fait si fin que celui du Muscat de Madère.

Je me décide franchement à en garder une pour celui que j'ai reçu du Midi sous le nom de

CAYLOR NOIR MUSQUÉ, qui est bien évidemment un Muscat, dont les grappes ne sont pas grosses, à la vérité, les grains non plus; mais les grappes sont nombreuses, le goût très-agréable, et la maturité telle, que je le crois bien placé ici.

Ce n'est pas sans quelque hésitation que je fais comparaître ici le

MUSCAT GRIS; car il a besoin de l'espalier pour acquérir une complète maturité.

En arrivant aux Muscats blancs, je dois commencer par celui auquel les méridionaux ont donné le nom de

PRIMAVIS MUSCAT, lequel mot de *primavis* répond assez à notre mot hâtif. Ils lui donnent aussi, mais je crois que c'est sans motif suffisant, le nom de

PASCAL MUSQUÉ ; car je ne lui ai trouvé rien de commun avec le plant qu'ils nomment *Pascal blanc*, ni avec le *Pascal noir*. La maturité de son fruit est plus tardive de huit à dix jours que celle du *Musqué de Courtiller*, avec lequel il a le plus grand rapport, mais non pour le feuillage ; et le produit de la souche est moins régulier et moins abondant. Ce n'en est pas moins un cépage précieux, moins cependant que le

MUSCAT BLANC DE SMYRNE, que j'ai reçu sous le nom de

ISAKER DAISIKO.

Il suffira, pour le moment, de justifier ma préférence, en l'appuyant sur l'abondance des grappes, dont la souche ne manque aucune année de se charger, et sur leur facile maturité, aussi hâtive que celle du Primavis, ou du moins à peu de jours près. J'en reparlerai au chapitre des Muscats.

Un excellent Muscat blanc, rival du précédent, que je crois très-peu connu hors de son pays, est celui que j'ai reçu sous le nom de

CHASSELAS MUSQUÉ, et qui m'a été envoyé de Clermont par M. Aubergier. Comme ce n'est pas un Chasselas, on me permettra de changer ce nom en celui de

MUSCAT BLANC HATIF DU PUY-DE-DOME, ou

MUSCAT EUGÉNIEN, qui veut dire *de bonne nature*.

Précocité, grains écartés et dorés, excellent goût, sont des qualités dont la réunion le place au premier rang des Muscats de jardin. Il est aussi d'un rapport satisfaisant. Aussi le docteur Bretonneau, dont la vive sagacité se fait également remarquer sur quelque objet que se porte

son attention, l'a-t-il promptement distingué et introduit dans ses curieuses cultures.

Je termine cet extrait du sous-chapitre que je vais donner sur la tribu des Muscats par celui qui, dans certaines localités sèches comme celle où ils sont ici placés, serait une des meilleures variétés, si l'on pouvait les préserver des guêpes, mais qui, dans les lieux humides, tels que le sont généralement les jardins potagers, ne doit pas être cultivé à cause d'un défaut que je signalerai à son article; c'est le

MUSCAT DE JÉSUS de l'abbé Leberriays; le

CHASSELAS MUSQUÉ de Duhamel, Chaptal, Bosc et de tous les livres de jardinage.

BLANC PRÉCOCE DE KIENTSHEIM.

Non-seulement la maturité du raisin de ce cépage est très-hâtive, mais son bourgeonnement ou débourrement, comme disent nos vignerons, l'est aussi; ce qui fait qu'en pleine vigne il gèle tous les ans. En conséquence je l'ai mis en espalier; mais là encore il a conservé ce défaut et il m'en a révélé un autre, c'est celui d'être on ne peut pas plus avare de ses fruits. On doit le regretter, parce que son raisin est très-bon, d'une saveur fine et agréable. Les grains sont oblongs et plutôt verts que blancs. Peut-être obtiendrait-on un peu plus de récolte, si on le greffait sur un cépage fertile, d'après le très-bon exemple des jardiniers qui greffent le prunier de Reine-Claude sur le prunier de Damas ou de Saint-Julien. C'est donc un conseil que je me permets de donner; les sujets ne manquent pas : la Folle, le gros Pinot de la Loire, la Blanquette, le Gamai blanc, le Chasselas commun, etc.

Le cépage précédent nous vient des départements du Rhin, mais celui dont je vais parler n'est guère moins précoce, quoiqu'il vienne d'Italie : c'est à M. le docteur Bonafous que j'en dois la possession.

LUGLIENGA BIANCA.

Quoique le raisin que donne ce cépage soit beau, c'est surtout sa précocité qui a fixé mon attention. Les grains, assez gros, sont oblongs, pas trop serrés, d'un vert légèrement ambré du côté du soleil et d'un goût agréable. Ses feuilles sont frappées de jaune dès le mois d'août. Ce cépage mérite d'être cultivé, quoiqu'il ne soit pas plus productif que le précédent, peut-être encore moins, mais bien meilleur que le raisin noir de la Madeleine. Le comte Gallesio a fait un article sur ce cépage dans son bel ouvrage de la *Pomona Italiana ;* il fait mention, en outre, d'une variété à raisins noirs; je ne la connais pas.

Serait-ce l'île de Madère qui nous aurait fourni le raisin l'un des plus précoces et l'un des meilleurs parmi les précoces? j'avais été tenté de le croire d'après l'étiquette, retrouvée seulement un an après son placement, d'une magnifique greffe sur Muscat. A la vérité, cette étiquette a été répudiée par celui que je croyais l'avoir écrite, M. Reynier d'Avignon. Il est certain, du reste, que ce n'est pas un Muscat. A défaut donc de son vrai nom, qui m'est inconnu, je lui ai donné celui de

VERT PRÉCOCE DE MADÈRE.

Cependant, dans le doute de son origine, je propose aussi ce nom composé qui indique en même temps sa précocité, sa couleur et le lieu où on peut trouver ce cépage avec certitude :

MADELEINE VERTE DE LA DORÉE.

Non-seulement la souche est fertile et vigoureuse, mais ses raisins sont beaux, d'un goût très-sucré et très-fin ; les grains sont oblongs, peu serrés, d'une bonne grosseur ; leur couleur verte se conserve jusqu'à leur complète maturité : alors elle s'éclaircit, mais il en reste une légère teinte. J'en ai mangé quelques grains bien mûrs le 31 juillet 1848, et cueilli quelques grappes également très-mûres le 13 août de la même année ; aucune autre espèce n'aurait offert cette possibilité. Le seul défaut que je lui connaisse et qui lui est commun avec la plupart des raisins précoces, c'est d'être très-sensible aux gelées d'hiver et du printemps. Par cette considération, on fera bien d'en mettre un pied en espalier. Quelques grappes, mises en sacs de crin, où elles avaient été oubliées pendant un mois, en 1857, s'y sont parfaitement conservées et y ont acquis un degré de sacchari-fication tel qu'on ne peut guère l'imaginer, mais non excessif, car la saveur n'en était que plus agréable.

Il est à désirer que cette excellente espèce de vigne se propage ; du reste, je ne peux rien dire de la bonté du vin qu'elle produit.

Cette vigne diffère du Verdhello de Madère par ses feuilles qui n'ont pas l'étoile rouge, je veux dire le commencement des nervures à partir du point de réunion du pétiole à la feuille, et aussi parce qu'elles sont très-profondément découpées, enfin par ses raisins dont les grains sont plus gros, plus juteux, d'un suc plus doux et moins vineux. La maturité du raisin Verdhello, quoique venant en bon temps, est bien moins hâtive que celle de notre Madeleine.

VON DER LAHN TRAUBE (Vienne et ses environs). GRAND VERT, — VERT DOUX, — MÈRE AVEC SES ENFANTS, — PORTUGAIS BLANC. Tels sont les quatre synonymes que m'a fournis M. Stolzt, ampélographe alsacien. Le premier nom est le seul connu dans nos collections françaises. C'est un assez bon raisin et très-hâtif; mais, ainsi que la plupart de ceux qui ont cette qualité, sa souche est peu féconde. Il est cependant cultivé avec prédilection dans les jardins de Schœnbrunn, comme produit indigène de quelque valeur et sans mélange de séve française. On peut dire qu'il est en blanc comme le Frankental en noir, un raisin national pour les Allemands. N'en soyons pas trop jaloux : ses qualités ne sont pas assez remarquables pour que ce raisin ait un grand succès en France; réservons-le donc aux amateurs, pour lesquels la rareté, l'étrangeté du nom, l'honneur d'être cultivé de préférence dans un jardin impérial, constituent un charme inconnu du vulgaire. Disons aussi, pour être juste, que sa saveur douce et sucrée, sa précocité et surtout l'ampleur de sa grappe pyramidale allongée, justifient suffisamment l'honneur d'être servi sur une table impériale. On sait que les Allemands font singulièrement cas de cette ampleur de formes. Ainsi, j'ai vu dans le magnifique cabinet de l'archiduc Charles, en 1839, des Vierge-Marie, d'Albert-Durer, qu'on n'aurait pas cru de la même famille que celles de Raphaël. Celles-ci m'ont toujours paru avoir plus de portée sur une imagination religieuse.

Dans la tribu des Panses nous en avons remarqué

deux qui peuvent être cultivées sous notre climat, et même la première comme raisin hâtif :

PANSE PRÉCOCE ou SICILIEN (ancienne Provence).

Ce cépage n'est pas sans mérite pour nous, car nous avons peu de raisins à gros grains qui mûrissent de bonne heure. On pourrait désirer de celui-ci un goût plus relevé ; néanmoins, à sa parfaite maturité qu'il atteint facilement, quand il ne pourrit pas, il est d'une douceur assez agréable, et, par sa belle apparence, il décore bien un dessert. Ses grains sont assez gros, oblongs et de couleur ambrée. Mais le plus bel ornement d'une table est sans contredit la

PANSE JAUNE, que j'ai trouvée à la Dorée, il y a quarante ans, sous le nom de

BICANE, et que j'ai reçue depuis sous celui de

RAISIN DES DAMES (qu'il porte dans le département de Vaucluse).

Ce raisin, plus appétissant qu'il n'est bon, d'une très-belle couleur jaune, à très-gros grains ellipsoïdes, a bien quelques défauts : il ne donne pas tous les ans, ses belles grappes sont souvent mal garnies par l'avortement des quatre-cinquièmes des grains, et leur goût n'est pas très-relevé. J'ai trouvé le moyen de remédier au défaut de la coulure, c'est de le greffer sur le Muscat blanc commun et de lui faire subir l'opération de l'incision annulaire ainsi qu'au suivant, qui est une variété venue de l'Algérie et dont je ne dirai que quelques mots.

CHAOUCH, parce qu'elle est tellement sujette à la coulure qu'elle ne peut intéresser que les collectionneurs.

Quoique la plupart des Pulsarts ou Ploussards, ainsi que je l'ai vu écrit sur une étiquette qui m'est venue du

Jura, soient agréables à manger et assez hâtifs à la maturité, cependant j'en ai reçu une variété sous le nom de

LIGNAN ou PULSART BLANC (de Salins),

PELOSSART BLANC (Bugey),

Qui m'a paru devoir être distingué des autres membres de sa tribu, du moins pour cette destination à la consommation en nature. A la vérité, un habitant de Salins a écrit à mon correspondant de Dijon, que c'était mal à propos qu'on donnait à ce cépage le nom de *Pulsart blanc ;* mais il n'en a donné aucune raison, et je n'en vois aucune de le rejeter de cette tribu : il fournit de belles grappes à grains oblongs un peu et assez gros, comme tous les raisins de ce nom ; il est d'un goût fin et relevé, et sa maturité est des plus hâtives. On voit que ce cépage mérite de sortir de l'incognito presque général qu'il subit encore. Je ne dois cependant pas dissimuler un grand défaut, c'est d'être peu fertile ; défaut si grave même qu'il le fait abandonner, et souvent détruire aux lieux où il était cultivé.

Je n'avais pas parlé jusqu'ici d'un raisin de bouche qui n'est pas sans quelque distinction, par sa saveur fine, sucrée et relevée, et par sa facile maturité, et que je connais cependant depuis longtemps ; je l'ai reçu sous le nom de

RAISIN PERLE BLANC.

C'était parce que la rareté de son apparition sur sa souche, me l'avait fait regarder comme un raisin de peu d'importance ; mais cette année, 1858, ayant pu en faire une connaissance plus intime, je l'ai admis dans ma galerie des raisins les meilleurs à manger. Ses grappes et leurs grains ne sont pas gros, ceux-ci sont un peu

oblongs, et cette forme ainsi que l'aspect du feuillage, je pourrais ajouter aussi la médiocrité du rapport de la souche, m'ont porté à le ranger dans la tribu des Pulsards; d'où l'on peut inférer qu'il n'a rien de commun avec le raisin Perle rose, dont il sera question plus tard.

JUBI ou AUGIBI (Gard, Hérault).

Cet excellent cépage serait aussi bien placé dans nos vignes que dans nos jardins, car non-seulement il est très-fertile, mais ses belles grappes sont bien garnies de beaux grains blancs, légèrement oblongs, d'un goût fin et sucré, et leur maturité est plus facile sous notre climat que celle de beaucoup d'autres cépages du pays; puis encore, si les renseignements fournis à Bosc et consignés par lui dans son *Cours complet d'Agriculture* sont exacts, on aurait bien raison de le multiplier; ils se réduisent du reste à ces mots : « Le Jubi est hâtif, productif, et donne de bon vin. » Dans nos vignes il n'est pas hâtif, il mûrit en moyenne saison, mais il est très-productif, et la saveur de ses beaux grains est assez relevée pour me donner à croire qu'ils donnent de bon vin, ainsi que Bosc l'a publié. Quoique son feuillage n'ait rien de remarquable, cependant il m'a suffi pour m'en faire reconnaître une belle greffe, placée par erreur parmi des greffes de Grün Muskateller : les feuilles de celui-ci sont bien plus découpées et moins arrondies que celles du Jubi. Cels l'a nommé *Augibi* dans ses notes au *Théâtre d'Agriculture* d'Olivier de Serres.

C'est ici le moment de rappeler un excellent raisin du vignoble de l'Hermitage, mais trop brièvement, car il figurerait très-bien sur nos tables; il réunit à une

saveur sucrée, relevée et même un peu parfumée, une maturité facile, c'est la

GROSSE MARSANNE.

Cette désignation adjective *grosse*, s'applique surtout à la grappe, dont les grains sont assez beaux, sans être remarquables par leur grosseur.

Un joli raisin qui n'est pas connu dans notre région, et qui cependant y mûrit bien, est le

FUMAT (de Tarn-et-Garonne).

Ce cépage n'a besoin que d'être vu une seule fois pour être facile à reconnaître, à l'exiguïté de ses feuilles, à leur profonde découpure, à l'acuture de leurs dents et de leurs lobes, à la nudité des faces et au luisant de la face supérieure. Ses grains sont ronds, écartés et d'une jolie couleur rouge-clair, à peu près de la même nuance que les baies du Fendant roux; ils sont pleins d'un suc très-doux et d'une saveur très-agréable. La souche n'est pas vigoureuse; mais ce n'est pas un défaut pour un cépage de jardin, ce sol étant toujours fertile par les engrais qu'on lui prodigue.

CORNET, au vignoble de Saillans (Drôme),

PARVEROT, au vignoble de Crest, même département.

Ce raisin, m'écrivait M. Roche, auquel j'ai l'obligation de posséder ce cépage, est le plus délicat des raisins noirs de notre contrée pour la table; ses grappes ne sont pas fortes; mais les grains, de forme oblongue, sont beaux, peu serrés, d'un beau noir mat; leur pellicule fine contient un suc abondant, agéable et légèrement parfumé dans les années sèches. Il a, du reste, peu de mérite pour la cuve, ce qui m'a décidé à le pla-

cer dans la présente catégorie. Sa maturité vient en bon temps, quoiqu'un peu tardive ; sa souche est très-facile à reconnaître à son feuillage, composé de petites feuilles profondément découpées et à dents très-aiguës. Ici, à la Dorée, son produit a toujours été presque nul et sans valeur, soit en espalier, soit en pleine vigne, quelques soins que j'aie donnés à ses souches.

Mon zélé correspondant de la Drôme, M. Auguste Roche, auquel je dois la connaissance du cépage précédent, m'a fourni encore le moyen de parler pertinemment d'un cépage que j'ai sous les yeux, mais dont je préfère donner la description que lui-même m'en a faite dans une de ses lettres, ce cépage lui étant connu depuis son enfance. Une autre raison de faire mention de ce cépage, c'est que l'un des plus grands propriétaires viticoles du Midi, M. Cazalis-Allut, qui le possède dans sa collection, a tellement bien auguré de ses premières récoltes, qu'il a pensé qu'il y aurait avantage à le substituer à la Clairette. Voici son nom diversement modifié :

LORDAO, ainsi prononcé par les vignerons de la Drôme.

LARDOT, selon M. Auguste Roche.

LOURDAUT dans la plupart des catalogues, notamment dans celui du Luxembourg, et même dans celui de Valence.

Ce cépage est encore plus vigoureux que le Cornet, et cependant il est aussi plus fertile. Ses belles grappes sont nombreuses et très-fortes, du moins dans le jeune âge du cep ; les grains sont assez gros, peu serrés, tant soit peu oblongs, pointillés d'un jaune d'or, d'un goût agréable et même légèrement musqué à leur maturité complète, qui est un peu tardive; mais la peau est un peu épaisse. Je

dois ajouter que la dégustation que j'en ai faite ne lui a pas été aussi favorable : je l'ai trouvé un peu fade et pas du tont musqué; à la vérité, je ne l'ai soumis à cette épreuve que dans la mauvaise année 1852.

L'auteur de l'*Ampélographie Française* décrit et recommande un cépage, dont les raisins, dit-il, ne sont pas assez connus. En lui laissant l'honneur d'en avoir parlé le premier, je crois user loyalement de mon droit de profiter de tous les renseignements que je peux réunir sur le sujet que je traite (1).

Le nom de cette vigne, au département du Lot et à celui du Tarn, est

DOUÇANNELLE.

Voici ce que j'ai extrait de plus utile à celui qui voudra la cultiver : grappe moyenne, allongée, à grains peu serrés et inégaux, légèrement ovales, d'une saveur très-sucrée, fine et même un peu musquée. L'auteur dit l'époque de maturité précoce, quoiqu'il ne la place qu'à la mi-septembre, ce qui la reculerait à la fin de septembre pour nos départements centraux, et alors elle ne serait pas précoce : j'ai écrit dans le pays où ce cépage est cultivé ; on ne connaissait pas ce nom, mais on croyait bien que c'était un Sauvignon dont j'ai parlé et qui va trouver sa place un peu plus loin.

Comme je ne dois pas oublier que j'ai réuni la région

(1) Rendre à chacun ce qui lui appartient est une maxime que j'ai pratiquée sincèrement dans tous mes ouvrages. Ma part est assez belle dans ce travail, pour que je ne craigne pas de m'appauvrir en acceptant pour devise : *Suum cuique*.

orientale aux deux autres, je vais traiter de quelques raisins de table qui y sont le plus communément consommés. Quoique nos Muscats et nos Chasselas ne soient pas inconnus en Allemagne, cependant j'ai lieu de croire qu'ils y sont rarement cultivés, et qu'ils n'y sont pas appréciés à leur valeur; les premiers, parce qu'ils n'y mûrissent pas bien sans doute; les seconds, parce qu'ils n'y sont pas traités avec ces soins qui doublent cette valeur pour une certaine classe de consommateurs. Déjà même, dans nos départements du Rhin, à Strasbourg du moins, ces deux espèces sont remplacées par le Frankenthal, et on retrouve ce raisin à la table de tous les hôtels, depuis cette ville jusqu'à Vienne, et même jusqu'à Pesth inclusivement. On en sert bien quelquefois d'autres; mais celui-ci est si habituellement offert, qu'on peut bien l'appeler le raisin national des Allemands, des Belges et des Hollandais. Ce goût de leur part ne les abandonne pas dans leur transhumance: nous avons perdu à Tours, il y a quelques années, un amateur d'horticulture fort distingué, M. Cohen, Hollandais de naissance; il avait dans sa serre un cep de Frankenthal, et il sollicitait des yeux mon admiration pour ses belles grappes. Puis-je donc mieux commencer?

FRANKENTHAL (depuis le Rhin jusqu'à Pesth).

SCHWARTZ ou BLAUER TROLLING, — WELSCHER, — BOX HODER, — LAMBER, — MOHREN DUTTEN (dans plusieurs vignobles du Rhin, selon M. Stoltz, et du Wurtemberg, selon M. Babo); et aussi

KNEVETS BLACK HAMBURG, dans les serres d'Angleterre.

Ce cépage, que j'ai eu longtemps en espalier et greffé

sur Muscat, ne m'a jamais donné, malgré cette double attention pour lui, des raisins que je pusse consommer avec plaisir, et que j'aie jamais osé offrir. Tous les ans j'en mangeais les grains les plus beaux, plutôt à l'acquit de ma conscience que par le plaisir que j'y trouvais, et chaque fois je regrettais de voir cette souche remplir une si bonne place; enfin, je me suis décidé à l'arracher. Les grappes sont belles et bien fournies de gros grains, noirs, ronds à mon espalier et chez M. Cohen, lorsque j'y suis allé il y a six à sept ans. A mon espalier, les grains étaient assez doux, mais d'une douceur lâche et fade, et ils n'étaient jamais croquants, comme le sont ordinairement nos raisins d'élite. Cependant, ce raisin est du goût des frêlons et des guêpes, et des habitants de Paris, car on le cultive à Fontainebleau assez communément.

Je tiens de M. Stoltz, qu'à moins d'une réunion bien rare de circonstances très-favorables, il ne donnait que de mauvais vin. Après tout cela, je crois inutile de parler du feuillage; car il a bien fallu la considération du grand usage qu'on en fait chez nos voisins, de l'autre côté du Rhin, pour m'y être arrêté autant que je l'ai fait.

Je me suis aperçu, pendant la huitaine que j'ai été forcé de passer à Vienne, qu'on faisait assez de cas, pour la table comme pour la cuve, d'un raisin dont les noms annoncent bien son origine :

FRUH PORTUGIESER et BLAUER OPORTO.

Serait-ce l'*Alvarilhao* du Douro, qui avait été envoyé aussi au Luxembourg, mais qui n'y avait pas fait racine? Je vais, dans le cas où cela serait, transcrire la note que j'ai reçue de Porto, d'où j'en avais fait venir aussi; mais

dont le bois m'est arrivé si sec que je n'ai pu en sauver aucun : « Jus sucré, quoiqu'il conserve une légère acidité qui plaît ; précoce et résistant bien aux temps humides. » Sur mon sol il n'est pas précoce ; il mûrit un peu après nos Côts ; le raisin est ailé, conique, d'un noir un peu bleuâtre ; les grains sont ronds, serrés, de moyenne grosseur ; le bois est gros et noué très-long. Le goût de ce raisin est assez agréable, pas assez, cependant, pour l'élever au rang de nos bons raisins de table ; mais il se pourrait qu'il fût une bonne acquisition pour la cuve, car j'ai appris qu'il était cultivé avec cette destination dans le duché de Bade, et que le vin qu'il produisait était fort recherché. Ses feuilles sont entières, très-amples, planes et nues sur les deux faces.

Il faut que ce cépage soit assez connu en Allemagne, car j'en ai trouvé sur l'étal d'une fruitière, à Vienne ; et de plus, dans le catalogue de feu M. Rupprecht, horticulteur des plus distingués, ces deux noms se représentent souvent, ce qui porte à penser que ce cépage lui est provenu de différents lieux. Il est admirable d'abondance et de qualité en ce mois de septembre 1858.

Voici un raisin que je préférerais à lui :

MUSKATELLIER NOIR (de Genève).

Je dois commencer par dire que, si je ne l'ai pas gardé pour la tribu des Muscats, c'est que son fruit n'a nullement, parmi ses autres bonnes qualités, celle d'être musqué, à la manière des Muscats de France. Les feuilles sont, à la face supérieure, d'un vert jaunâtre sans reflet, le dessous d'un vert plus clair et sans coton. Les trois lobes présentent ce caractère que le sinus pétiolaire est fermé et que les deux autres sinus sont arrondis au fond.

Le raisin est garni de beaux grains un peu oblongs, d'un noir bleuâtre bien fleuri ; ils ressemblent un peu à ceux du Frankenthal, mais ils sont d'un goût bien plus agréable, et leur maturité est plus prompte. C'est vraiment un cépage recommandable ; aussi tous ceux qui l'ont vu et goûté chez moi m'en ont-ils demandé des crossettes.

Je passe au raisin de table qui m'a paru le plus estimé en Hongrie durant le voyage que j'y ai fait.

KETSKETSETSU, ou, selon l'orthographe d'un auteur hongrois,

KECSESECSU.

Les deux mots veulent dire également

PIS DE CHÈVRE.

GEISS-DUTTEN (des Allemands).

On trouve généralement ce raisin sur les tables bien servies, du moins depuis Pesth jusqu'à Tokai, et c'est avec raison ; car la variété blanche est un raisin qui peut entrer en ligne avec ce que nous avons de mieux. Les grains sont allongés, et c'est cette forme qui lui a fait donner son nom ; ils sont assez gros, et supportés par des grappes qui ne manquent pas d'ampleur durant la jeunesse de la souche. Leur goût est agréable, sucré, relevé, et même musqué, quand le sujet qui porte la greffe est un Muscat.

Cette amélioration du fruit ne peut être révoquée en doute, quand on saura qu'elle a été constatée par le docteur Bretonneau (1), qui, du reste, l'attribue à une tout

(1) Je ne restreindrai pas l'expression de ma considération pour mon honorable compatriote en le disant seulement la célébrité médicale de la Touraine ; je croirais être son contempteur ; mais je le pro-

autre cause que la véritable ; car il résiste à croire à l'influence du sujet sur les productions de la greffe, quoique l'opinion sur cette influence ne soit pas seulement la mienne, mais qu'elle soit partagée par tous les jardiniers-pratiques, ainsi que par de savants horticulteurs : tels que M. André Leroy, riche pépiniériste d'Angers, bien connu de tous les amateurs d'horticulture, et feu M. Ducros (des Hautes-Alpes), simple amateur, mais homme très-éclairé et bien digne de faire autorité.

Je ne veux pas me livrer ici à une polémique horticole, mais je dois expliquer mon idée à ce sujet.

Je ne dis pas que cette influence soit toujours sensible, mais qu'elle l'est quelquefois ; et, dans ce cas-ci, il était bien évident que les raisins du Ketsketsetsu greffé étaient d'une saveur légèrement musquée que n'avaient pas les raisins de ceux francs de pied qui étaient à côté. C'est bien à tort que le peintre allemand Kerner a donné à ce raisin le nom de *Gouais blanc ;* la dissemblance de ces deux raisins saute aux yeux. Notre raisin hongrois serait bien placé dans la tribu des *Olivettes*. Les seuls défauts que je trouve à ce beau raisin, c'est d'être un peu tardif à la maturité, mais surtout si sujet à la coulure qu'on peut le dire infertile ; aussi m'étais-je décidé à en mettre un cep en espalier, mais cette position a rendu encore ce défaut plus sensible.

clamerai, avec l'assentiment de tous ceux qui le connaissent, notre illustration intellectuelle au temps présent ; ce qui ne m'empêche pas d'être une fois d'un avis différent du sien. Je m'excuserai par cette observation : si les remarques horticoles du docteur sont toujours la manifestation d'une étonnante sagacité, d'un autre côté elles n'ont pas pour elles le poids que donnent aux miennes patience et longueur de temps.

VOROS-KETSKETSETSU ou PIS DE CHÈVRE ROUGE (Hongrie).

VEILCHENBLAU GEISSE DUTT (en Allemagne), sa vraie couleur est le violet-clair.

Je l'ai reçu de la collection du Luxembourg sous le nom de

KAKOUR ROUGE, mais improprement, c'est certainement une erreur, car il est impossible de l'admettre dans la famille des Kakours par aucun de ses traits caractéristiques.

Celui-ci est aussi prodigue de ses productions, du moins en espalier, que l'autre en est avare, et ses raisins mûrissent bien plus facilement; on peut les dire même hâtifs, ils sont fort délicats, et j'avais eu grand tort, dans mes précédentes éditions, d'avoir négligé cette excellente variété; à la vérité je ne la connaissais pas aussi bien. Sa végétation est vigoureuse, ses feuilles sont très-amples, d'un vert foncé, un peu cotonneuses en dessous. Je me félicite de posséder ce fertile cépage; à la vérité mes deux souches sont en espaliers, elles sont greffées et leur culture est très-soignée comme celle des autres; ainsi leurs verges sont soumises à l'opération de l'incision annulaire, cause puissante, ainsi que la greffe, du grossissement et de la précocité du fruit.

Il n'y a guère de raisin plus facile à reconnaître à son feuillage, à ses grappes de forme conique et surtout aux grains qui les garnissent, à leur couleur violâtre et la forme d'une petite olive, et à sa maturité des plus hâtives, si on ne peut pas dire précoce.

Certainement je suis loin de croire qu'il n'y ait pas en Hongrie quelques autres raisins comparables au précé-

dent, et en Allemagne de meilleurs raisins que le Frankenthal et le Portugieser, mais je ne les connais pas. Si l'inexorable temps ne me pressait pas de terminer mes travaux, si moi-même je ne lui faisais pas défaut, j'irais explorer les collections de vignes de l'Allemagne et celle de Bude en Hongrie, peut-être même celle de Magaratch en Tauride, tenue par un très-habile homme; mais..... j'ai fourni la carrière que la Providence m'avait destinée; à d'autres donc plus jeunes que moi et aussi ardents à la parcourir!

Comme on exige ordinairement d'un raisin de table que sa grappe soit belle et que ses grains soient gros, j'ai eu soin de choisir les raisins dont j'ai déjà parlé, parmi ceux qui remplissaient ces deux conditions. Il en est quelques autres dont les grappes et les grains sont petits ou moyens, et en même temps d'une grande délicatesse : en conséquence j'appellerai ceux-ci :

RAISINS DE BOUCHE.

En première ligne, je placerai deux des principaux sujets d'une tribu dont il a été amplement question au chapitre des vignes de la Gironde sous le nom de *Sauvignons*. En Touraine, nous les appelons Sûrins, et, dans l'arrondissement où coule la Vienne, Fiés.

Le plus délicat me semble incontestablement être le SURIN ROSE ; à moins que quelques-uns ne lui préfèrent le

SURIN ROUGE ; mais ils sont rares l'un et l'autre, parce qu'ils sont peu fertiles, en sorte que l'on s'adresse bien plus communément au

SURIN JAUNE, bien connu des vendangeuses, dans les mains desquelles il ne passe guère de grappes que quelques grains n'arrivent à leur bouche. Quant au

SURIN VERT, son goût propre est trop prononcé, goût qui est d'ailleurs caractéristique pour cette tribu. Sa couleur peu attrayante empêche qu'il soit aussi recherché, et cependant j'en avais trouvé deux magnifiques ceps en espalier à la Dorée ; je les ai fait disparaître.

Un cépage de ce même nom de *Sauvignon*, mais qui cependant n'est pas de cette tribu, se trouve communément cultivé dans le département de la Corrèze et aussi dans celui de Tarn-et-Garonne, d'où il m'est venu sous la dénomination de

SAUVIGNON A GROS GRAINS, quoique ses grains ne soient pas très-gros, mais seulement comparativement au volume de ceux des autres. Je viens de dire qu'il n'était pas de la famille des précédents, et il est certain que son feuillage ni le goût propre du raisin ne s'accordent, n'ont même aucun rapport avec ceux des autres. C'est du reste aussi l'opinion de M. l'abbé de Loubignac, qui m'en avait apporté une grappe et qui m'écrivait de Brives : « C'est le raisin le plus recherché pour la table dans ce pays-ci, et c'est avec raison ; car dans un bon sol il est délicieux. Il tient en quelque sorte le juste milieu entre le Muscat blanc, qui est trop parfumé, et le Chasselas qui ne l'est pas du tout. » Ce raisin est à grappes plus allongées que ne le sont celles de nos Sûrins ou Sauvignons de Bordeaux, les grains sont jaunes et bien

plus écartés, et non tiquetés de points; leur maturité devance d'une quinzaine de jours celle de son homonyme; mais ce n'est pas un raisin de garde, il pourrit promptement. La description que j'ai donnée de la Douçanelle de M. V. Rendu, lui est tellement applicable en tous points, que je regarde comme inutile de la répéter. On m'a même écrit que la Douçanelle était le même cépage que ce Sauvignon.

Je passe à un autre cépage, inconnu hors du département d'où je l'ai tiré, et dont les raisins ont quelque rapport avec les Sûrins, par le goût qui leur est propre et par la forme de leurs grains, plus petits et plus allongés dans

L'AGUDET BLANC (de Tarn-et-Garonne); mais la souche ne fait jamais de pousses aussi vigoureuses qu'aucun des sujets de la tribu sauvignonne. Il a une variété noire qui n'est bonne que pour la cuve.

Nous avons encore de ce même département une excellente Malvoisie à laquelle j'ai donné, pour la distinguer de la Malvoisie rose du Pô, le nom de

MALVOISIE ROUSSE DU TARN.

Sa couleur est moins agréable à l'œil que celle de la Malvoisie rose d'Italie, ses grappes sont moins grosses; mais aussi le suc est moins aqueux, et le goût bien plus relevé. Celle du Tarn mûrit un peu plus tard que celle du Pô, cette dernière étant des plus hâtives.

Je pourrais aussi rappeler la

MALVOISIE DE TOURAINE, ou

PINOT GRIS (des Bourguignons); car elle est des plus délicates au goût.

La couleur de ses raisins, intermédiaire entre le blanc et le rouge-noir de la plupart des autres, me rappelle un

joli raisin des bords du Rhin, de la tribu des Klewners, fort estimée des Allemands ; celui-ci est le

FLEISCH FARB KLEVNER.

Ses grappes, à peu près cylindriques, sont bien garnies de grains à peine moyens et d'une couleur rouge-violet particulière qui les fait fait facilement reconnaître. Cette variété de Pinot me semble, par son feuillage et son fruit, faire le passage des Klœvners à celle des Traminers ; elle est fertile, mais ses grains sont trop serrés.

L'ancien Poitou nous fournit un excellent raisin de bouche, dont nous avons déjà parlé comme très-bon pour le vin ; c'est le

CHAUCHÉ NOIR ou PINOT DU POITOU.

Il y a bien aussi le

CHAUCHÉ GRIS ; mais il lui est inférieur en qualité ; sa maturité est trop inégale, et les grains sont moins croquants.

Le département du Tarn nous fournit aussi le

GUINDOULENC ou GOUNDOULENC (1), à peu près de la même couleur que le Chauché gris ; il est assez recherché comme raisin de bouche en Tarn-et-Garonne ;

(1) Le directeur de la collection de vigne de Toulon m'a écrit que le *Chauché gris* et le *Guindoulenc* étaient identiques ; c'est une erreur : le propriétaire de Tarn-et-Garonne, qui me les a envoyés, était un homme fort éclairé, et il ne pensait pas qu'il y eût la moindre ressemblance. Comme je les possède et que je les cultive en trois places séparées, où ces deux cépages sont voisins l'un de l'autre, il m'est facile d'en établir les différences. Le Chauché gris a le bois bien plus gros dans sa partie inférieure ; ses nœuds sont bien plus rapprochés et plus saillants, et son mode de végétation de pousser en buisson est d'autant plus remarquable, qu'il n'est commun qu'à un très-petit nombre de cépages, tels que le *Mauzat gris*, la *Courte-Noire* et deux ou trois autres ; tandis que les sarments du Goundoulenc sont allongés ; ses grappes ne sont point tassées, comme celles de l'autre ; ses grains sont plus petits, moins juteux, moins sucrés ; mais ils sont plus croquants, d'un suc plus relevé ; il faut dire aussi que son rapport est bien moins abondant.

mais je préférerais encore à ces deux derniers le Gris de Salses et le Chany gris.

Quoique l'Auvergne ait déjà lieu de se glorifier de son Muscat blanc hâtif, elle peut encore offrir aux amateurs un bon raisin, dont ceux qui le possèdent se trouvent bien, le

CHANY GRIS.

Et entre autres, M. Cazalis-Allut, riche propriétaire au département de l'Hérault et l'un des viticulteurs les plus éclairés, le regarde comme l'un des meilleurs raisins qu'il connaisse : c'est donc au fruit que nous nous attacherons pour y saisir les traits les plus remarquables ; la forme oblongue des grains, leur couleur d'un rouge-grisâtre, et surtout leur saveur propre, qui est fine et relevée.

Un cépage que je connais mieux, car voilà bien cinq ou six ans que j'en vois et que j'en goûte les raisins, en appréciant à chaque fois la valeur, est le

SALSES GRIS, ou mieux GRIS DE SALSES, commune du canton de Rives-Altes, département des Pyrénées-Orientales. C'est donc une erreur du *Catalogue du Luxembourg* de l'avoir placé au rang des cépages de Loir-et-Cher, où il n'est certainement pas connu. Ses grappes, un peu trop serrées, sont de forme cylindrique allongée, à baies légèrement oblongues et d'un gris-rouge, d'une saveur si sucrée et si relevée, qu'on est naturellement porté à penser que du vin fait exclusivement de ce raisin devrait avoir un caractère propre très-prononcé et une saveur très-agréable. Malheureusement, ces mêmes qualités le font préférer par les guêpes et les abeilles, qui en font un grand dégât. Il faut ajouter qu'il est assez pro-

ductif, et que son fruit est d'une maturité facile. Toutefois, je ne dois pas taire que son fruit est tendre aux intempéries, qu'il pourrit facilement; mais j'ai donné un moyen, aussi simple qu'il est sûr, de parer à cet inconvénient, qui est assez grave quand la pourriture ne vient pas par excès de maturité.

Comment oublierais-je notre raisin tourangeau, le COT A QUEUE ROUGE, et ne vanterais-je pas son excellence, en étant sûr de n'être contredit par personne? Je ferai seulement remarquer que ce n'est pas celui que nous connaissons sous le nom de *Côt de Bordeaux*, et que les Girondins nomment *Malbec*; mais bien le vieux Côt de Touraine, le moins cultivé à la vérité; car celui à queue verte, qui lui est un peu inférieur en qualité, est beaucoup plus commun dans les vignes, parce qu'il rapporte davantage.

Je ne terminerai pas ce chapitre des raisins qui mûrissent bien en Touraine sans risquer l'annonce d'une nouveauté à laquelle j'attache quelque prix, parce qu'elle me doit sa création. Je puis donc dire : Et moi aussi, je peux produire un sujet de semis; ce qui paraîtra peut-être une inconséquence à quelque lecteur qui n'aura pas interprété ce que j'ai dit à ce sujet dans l'esprit qui me l'a dicté. Qu'on veuille donc bien m'excuser de répéter la conclusion du chapitre où j'ai soutenu l'inutilité des semis de la vigne, comme moyen de perfectionnement pour l'œnologie. Tout en refusant d'admettre ce prétendu moyen d'amélioration, procédé qui fait hausser les épaules à tout vigneron auquel on donnerait ce conseil, je n'en ai pas moins reconnu que c'était un vrai plaisir, et digne d'un amateur distingué, un sujet de grand intérêt pour

lui, de se livrer à cette occupation, surtout quand il est dans la position d'un homme qui a ses coudées franches, et qui peut se procurer des pepins de lieux très-éloignés. Or, ce sont les circonstances où je me suis trouvé. L'un de mes correspondants, le plus actif et des plus empressés à m'être agréable, avait reçu d'un Suisse de ses amis, M. de Bure, un petit paquet de pepins de raisins de l'Afghanistan ; celui-ci les tenait du colonel anglais Wild, griévement blessé dans la désastreuse campagne de Kaboul, où il les avait recueillis. Mon ami M. Reynier m'en avait envoyé une douzaine de pepins, dont près de la moitié a levé, mais dont il ne reste plus que deux sujets. C'est de celui qui a porté du fruit que je vais parler, et je le nommerai

RAISIN DE LIMDI KHANAH (Afghanistan), conformément à l'étiquette qui accompagnait le paquet de pepins. Le cep est très-facile à reconnaître dès que les feuilles ont paru : elles sont planes, lisses sur les deux faces et profondément découpées, avec des lobes très-aigus ; elles manquent généralement d'ampleur. Ses grappes nombreuses sont belles et bien garnies, sans être trop serrées, de grains ronds, d'une grosseur supérieure à celle des Chasselas, d'une couleur agréable, rouge-clair. Quant à la saveur, je n'ose pas exprimer mon avis : les semeurs de pepins ne trouvent-ils pas délicieux tous les raisins de leurs semis ? C'est la qualité sur laquelle on se fait le plus facilement illusion. Ceux qui voudront en juger eux-mêmes n'auront qu'à m'en demander des crossettes : en les greffant, ils auront du fruit, sinon l'année même, du moins l'année suivante. L'essai n'est pas coûteux, puisque je les donne. C'est

ainsi, du reste, que j'en agis depuis une quinzaine d'années, quand la demande est faite dans de certaines limites et avec des formes convenables : je n'obéis pas en serviteur, je sers en ami.

Il n'est pas difficile de reconnaître que ce cépage est de la tribu des Grecs de la Provence, par sa ressemblance avec le Barbaroux ou Grec-Rouge de ce même pays, le raisin du pauvre du département du Gard, et aussi à l'ampleur et à la forme de ses magnifiques grappes. Sa supériorité, toutefois, me paraît incontestable, par sa maturité plus hâtive, et aussi une saveur plus agréable.

La réserve que j'ai mise dans l'appréciation de ce nouveau cépage trouvera son excuse dans l'impression que m'a faite la lecture d'un catalogue de nouveautés en vignes obtenues de semis, par un pépiniériste de la Garonne. Cette partie de son catalogue, dont je vais donner un extrait, m'a paru assez curieuse, et je l'ai rendue assez courte pour lui donner place ici. Je le fais avec d'autant moins de scrupule, que ce pépiniériste ne pourra que me savoir gré de la publicité que je donne à ses annonces ; c'est une réclame que je fais gratis.

EXTRAIT du supplément au catalogue de M. TOURRÈS, *à Macheteaux, près Tonneins.*

VIGNES NOUVELLES DE SEMIS.

DEMERMETY-ISABELLE : raisin blanc à odeur et saveur d'ananas. — Cette variété a obtenu la grande médaille d'argent au concours de Bordeaux, comme la plante la plus utile et la plus importante.

Plant enraciné, la pièce. . . . . 15 »»
Bouture ou crossette, la pièce. . . . . 5 »»

CAZALIS-ALLUT ; cette variété, issue du *Von der Lahn*, très-belles grappes à grains oblongs, très-hâtive à la maturité, sucrée, parfumée, *délicieuse :* un plant enraciné . . . . 10 »»

Une bouture ou crossette. . . . . 5 »»

LA TERRADE : grappes très-fortes, grains noirs, ronds, très-gros et sucrés, *délicieux*, et nouveauté du premier mérite. Un plant enraciné. . . . . 10 »«

Une crossette ou bouture. . . . . 5 »»

PEPIN D'ISCHIA. En tout semblable au cépage dont il provient, à la seule différence que son raisin est blanc, sucré, fondant, *délicieux.*

CHASSELAS DE TONNEINS. — Très-forte grappe, grains gros, sucrés, juteux, fondants, *délicieux*, mûrissant du 15 au 20 juillet.

Je ne donnerai pas la dernière nouveauté, parce que l'épithète *délicieux* a été omise, par oubli sans doute ; car elle est *parfumée*, *du premier ordre*, et du même prix que les précédentes.

Que pourrais-je dire, après cela, de la variété que j'annonce, qui ne la réduisît à un semblant d'infériorité, source d'indifférence pour elle ? Elle n'a pas l'odeur et la saveur de l'ananas ; ce serait trop que de la dire *délicieuse*, qui est à mon sens le plus haut superlatif de la bonté ; enfin, elle ne mûrit pas du 15 au 20 juillet, ce qui lui donnerait le premier rang parmi les plus précieux des raisins. Quelle idée en prendra-t-on quand j'énoncerai simplement que ce nouveau cépage est très-fertile, que ses beaux et bons raisins mûrissent facilement ? et pas davantage. Toujours est-il que cette nouveauté est curieuse par son origine d'un pays à mille lieues de celui-ci, et recommandable par les qualités que je viens de désigner. En conséquence, et comme je ne la vends pas, je pense que celui qui me la demandera ne regrettera pas le remerciement que j'aurai mérité de sa part.

C'est bien, me dira-t-on peut-être ; vous nous donnez

des notions sans doute exactes sur tous les cépages à maturité précoce que vous connaissez ; mais si vous reveniez à l'âge où vous pourriez vous occuper de planter un jardin, lesquels rechercheriez-vous le plus ? Tous ceux dont j'ai parlé méritent de l'être ; je m'en tiendrai donc à établir ici : 1° Ceux qui réunissent la fertilité et la bonne qualité à la précocité ; 2° ceux qui, moins fertiles, à la vérité, joignent la beauté des grains au mérite d'une saveur agréable ; ainsi, dans la première classe, je désignerai : le *Blanc musqué de Courtiller*, le *Blanc de Malingre*, la *Madeleine Verte de la Dorée*, ou *Vert précoce de Madère*. Ces trois excellents raisins me semblent devoir satisfaire les amateurs les plus difficiles, du moins en première saison. S'ils tiennent à en avoir de noirs, je les engage à s'arrêter au *raisin d'Ischia* et à la *Madeleine Violette de Hongrie ;* mais je les préviens que ces derniers sont loin de valoir les précédents. Puis viennent la *Weiss Augster*, la *Luglienga*, le *Von der Lahn*, le *Blanc précoce de Kientzheim*, le *Lignan*, le *Primavis Muscat*, le *Joannenc Charnu*, la *Madeleine de Jacques*, tous les huit peu fertiles.

Immédiatement après, dans l'ordre de maturité : le *Muscat Rouge de Madère*, le *Muscat Eugénien* ou *Blanc du Puy-de-Dôme*, le *Pis de Chèvre Violet*, le *Muscat de Smyrne*, reçu sous le nom de *Isaker Daisiko ;* puis toutes les sortes de Chasselas, blancs ou gris, de différentes nuances, et plusieurs Muscats noirs : celui du *Jura*, celui d'*Eisenstadt*, le *Caylor Noir*, qui en est aussi une variété.

CHAPITRE III.

CÉPAGES DE LA RÉGION MERIDIONALE.

Parmi les nombreux changements que j'ai faits à la première édition, il en est un qui me semble devoir obtenir l'approbation d'un grand nombre d'amateurs, c'est d'avoir réduit à deux chapitres seulement tous les raisins de table ou de bouche ; par cette division naturelle, si commode pour l'usage des raisins qui mûrissent dans nos climats tempérés, et des raisins qui ne mûrissent bien que dans les pays au-dessous du quarante-cinquième degré. C'est aussi d'avoir fait suivre immédiatement ces deux chapitres ; car, au moyen de ce rapprochement, on a sous les yeux tout ce qui peut n'intéresser qu'une certaine classe d'amateurs, et l'extraire pour en former un opuscule, j'ose le dire, le plus complet qui ait été fait sur cette matière. Ainsi donc, au lieu de terminer la division de la région méridionale ; de la couronner en quelque sorte par ce chapitre, c'est ce chapitre qui va nous servir d'introduction à cette région.

Comme je crois ma collection la plus sûre de celles qui existent, par cette simple raison qu'elle est la plus persévéramment étudiée, et dès lors qu'elle doit être la mieux connue de son possesseur ; comme aussi il n'y a que moi qui puisse m'y reconnaître, parce qu'il n'y a

aucun ordre dans sa distribution, j'engage ceux qui désireraient des plants de cette collection de se presser. Octogénaire depuis un ans, je ne peux avoir l'espoir d'un long avenir; et, quoique mon empressement à satisfaire ceux qui s'adressent à moi ne se soit pas encore refroidi, je dois prévoir certaines limites à l'exercice de ma bonne volonté, limites que laffaiblissement de mes forces physiques rapprochera chaque année.

FAMILLE OU TRIBU DES MUSCATS.

Je me suis décidé à placer cette tribu dans la région méridionale, parce qu'il n'y a vraiment que dans cette région qu'on en puisse faire du vin de liqueur, et puis aussi parce que plusieurs variétés ne mûrissent pas dans nos contrées; mais, quoique quelques-unes de ces variétés soient cultivées en pleine vigne, depuis la Garonne et le Tage jusqu'à l'Euphrate, il ne faudrait pas en induire que quelques autres ne sont pas plus agréables à manger au-dessus du quarante-quatrième degré que dans les pays chauds, et même les habitants de ces pays font peu de cas des Muscats, comme raisins de table. Je dis cela d'après l'opinion imprimée de M. Laure, de Toulon, auteur d'un Cours complet d'Agriculture pour le Midi de la France. Voici comment il s'exprime en parlant de Paris, ou plutôt de Fontainebleau : « Là, les raisins n'acquièrent jamais cette douceur excessive qui affadit le palais ou prend à la gorge, comme font nos Muscats. » Cette explication m'a été confirmée par le témoignage d'un habitant de l'Ariége, qui m'avait fait l'honneur de me visiter au mois

d'octobre 1852, témoignage dont l'expression reçut plus de vivacité et d'énergie de son accent natal : « Mais... il est bien meilleur que dans mon pays. » J'ai supprimé le mot confirmatif de l'impression qu'il avait éprouvée, regardant comme inutile de pousser plus loin l'exactitude du propos. Quant à la vinification, je pense comme l'auteur Julien, et comme une autre autorité non moins grave, Grimod de la Reynière, que nos vins Muscats de Frontignan, de Rives-Altes et de Maraussan au département de l'Hérault, sont d'une plus haute qualité encore que ceux de Sétuval en Portugal, de Fuencaral, près de Madrid, et de Syracuse en Sicile, mais cependant faut-il encore faire un choix; faut-il, par exemple, qu'ils ne soient pas trop colorés, trop sirupeux, ce qui est malheureusement très-fréquent; et à ce sujet je dois dire que le meilleur que j'ai bu de ma vie est du Muscat de Maraussan, qui m'a été envoyé par M. H. Marès, de Montpellier; il avait douze ans et était d'un goût et d'un parfum exquis.

Ce serait suivre un ordre naturel de commencer par le Muscat le plus hâtif; et sous ce rapport nous devrions placer en tête celui qui est annoncé sous le nom de

MUSCAT DE LA MI-AOUT.

Mais, à part sa précocité, qu'il ne faut pas juger rigoureusement par son nom, je ne lui connais aucun avantage. La souche est faible et rarement productive, le raisin petit, les grains de grosseur à peine moyenne, leur saveur agréable sans doute, mais sans un relief suffisant pour faire de cette nouvelle variété un gain bien précieux, et d'autant moins qu'il est le moins fertile de tous les Muscats.

Voici, du reste, l'opinion d'un viticole très-éclairé, habitant de Nismes : « Le Muscat de la *Mi-Août*, m'écrivait le docteur Baumes dans sa lettre du 9 juin 1847, m'a paru si insignifiant, si dénué de qualités, que j'ai renoncé à sa culture. »

Un autre Muscat, dont l'estime qu'on fait de lui a la consécration du temps, est le

MUSCAT PRIMAVIS ou PASCAL MUSCAT (vallée de Belgentier, département du Var).

Il est très-différent du Muscat blanc commun, quoique j'aie dit le contraire dans ma première édition ; erreur qui provenait d'un envoi qui m'avait été fait de Toulon, par l'auteur d'un Cours complet d'Agriculture. Depuis, il m'en a été fait un autre par l'auteur d'un simple Calendrier du cultivateur, M. Pellicot, auquel j'ai dû d'avoir reconnu mon erreur. Aussitôt que j'ai vu les crossettes, la lumière s'est faite : le bois était rouge et noué très-court ; celui du Muscat commun est gris et noué long ; puis, lors de la végétation, bien d'autres caractères ont apparu : les vrilles ou lacets sont plus longues, plus nombreuses et plus tendres ou plus herbacées ; les jeunes feuilles sont bien plus rouges ; et la brièveté des entre-nœuds ou mérithales produisant un grand rapprochement des feuilles, le cep a un air trapu. Ce serait une bonne, une excellente variété pour nous, à cause de sa précocité, et même pour les méridionaux, à cause de la finesse de sa saveur ; saveur moins prononcée que celle du Muscat blanc ordinaire, qui n'est quelquefois pas mangeable par ce défaut, si elle n'avait pas celui très-grand d'être très-peu fertile et très-sujette à la coulure ; c'est probablement la cause pour laquelle sa culture est confinée dans Draguignan et

sa banlieue, d'où je l'ai tirée pour la mettre au grand jour. Ses grappes sont peu serrées; et les grains, de moyenne grosseur, sont couverts d'une fleur abondante, qui leur donne une teinte blanche, sans mélange de plaques rousses comme on en voit dans le commun. Au total, c'est une très-bonne acquisition.

Celui dont je vais parler lui est peut-être préférable pour notre climat, où le goût sucré et musqué n'est jamais trop prononcé; je l'ai reçu de Clermont, sous le nom de

CHASSELAS MUSQUÉ.

Or, ce nom ne lui convient pas du tout; car c'est bien franchement un Muscat, et il n'a du Chasselas que l'écartement de ses grains. En conséquence, j'ai changé ce nom en celui de

MUSCAT PRÉCOCE DU PUY-DE-DOME; et si je ne craignais pas d'avoir l'air un peu trop archéomane, j'emprunterais à Pline le mot qui le caractériserait le mieux, celui de

MUSCAT EUGÉNIEN (mot qui veut dire de bonne nature), à cause de la réunion qu'il nous offre de toutes les bonnes qualités qu'on peut désirer. Le Muscat de l'article précédent et celui-ci n'ont de caractère commun que la précocité de leur maturité, et pour me conformer au désir d'un amateur qui venait de goûter de l'un et de l'autre, je vais indiquer les différences qu'ils ont entre eux : Dans le Muscat d'Auvergne, les feuilles sont très-découpées, leurs dents sont aiguës, comme dans le Muscat blanc commun, leur pétiole est complétement vert; le Primavis a les siennes plus arrondies, et leur pétiole est rougeâtre. La grappe du Muscat d'Auvergne est cylindri-

que, et à grains plus écartés que ceux du commun, tandis que celle du Primavis est ailée et conique; ses grains sont encore plus écartés. Mais la différence la plus saillante, et qui est d'une grande utilité en hiver, ressort de l'aspect du bois : dans le Primavis, il est gros à son insertion, et diminue sensiblement; il est rouge, très-rayé, et noué très-court : dans notre Auvergnat, le bois est couleur cannelle, sans raies, et d'une grosseur égale dans toute sa longueur. Comme on a aussi donné ce nom de *Chasselas musqué* au Muscat dont je vais parler immédiatement après celui-ci, je dois établir les différences : les feuilles du précoce du Puy-de-Dôme ne sont pas tourmentées comme celles du *Muscat de Jésus* qui va suivre, les pétioles sont verts et non pas rouges, comme ils le sont dans ce dernier, de même que les jeunes pousses, le fruit n'est pas de même couleur; s'il n'a pas tout à fait le goût exquis de ce Muscat, il n'en a pas non plus les défauts et il a l'avantage d'être plus hâtif. C'est à M. Aubergier, de Clermont, auteur d'un ouvrage sur l'art de faire le vin, très-estimable au point de vue chimique, que je dois cette excellente acquisition.

Je passe à une variété de Muscat de la saveur la plus délicate que je connaisse :

MUSCAT DE JÉSUS (Leberriays, auteur promologiste),

MUSCAT FLEUR D'ORANGE (Tourrès, marchand pépiniériste),

CHASSELAS MUSQUÉ (Chaptal, Bosc, etc.),

TOKAI MUSQUÉ (catalogue des frères Audibert).

Ces deux dernières dénominations sont très-impropres, car cette variété de Muscat n'est pas connue dans la région de l'Hegy-Allya, où sont situés le mont et la ville

de Tokai; puis il n'a rien du Chasselas, que la forme et la disposition de ses grains sur la grappe. Il n'est pas possible, du reste, de voir un Muscat blanc qui ait les principaux caractères de son espèce plus prononcés, une saveur plus délicieusement musquée, mais aussi une plus grande tendance à pourrir. Nul cépage n'est plus sensible aux intempéries et à l'influence du sol : j'ai vu ses raisins dans un état de dégradation bien propre à en dégoûter : les grains verts, serrés et presque tous crevés; dans mon sol aride, ces mêmes grains sont bien fleuris, d'un blanc de cire légèrement ambré, suffisamment écartés, et de la saveur la plus exquise qu'on puisse imaginer. Il paraît qu'il en est de même dans le département de l'Hérault, car j'ai connaissance d'un article de M. Cazalis, grand propriétaire de vignes, lequel article commence par ces mots : « Aucun raisin n'est délicieux à manger comme ce Muscat. » Ajoutons qu'il ne l'a pas trouvé propre à faire du vin. Il est souvent fendu par la moindre pluie, et, de plus, singulièrement appété par les guêpes et les abeilles, qui souvent ne s'en détachent que par plénitude, état qui les force de se laisser choir. Il ne convient pas de le cultiver dans les potagers humides; il lui faut une terre sèche et aérée, et l'espalier du levant. Tout bien considéré, ses défauts ne sont pas compensés par ses bonnes qualités.

C'est un des cépages les plus faciles à reconnaître, quand on l'a bien examiné une fois : la teinte rousse de ses feuilles naissantes, et, quand elles sont plus développées, leur irrégularité, leur forme tourmentée, leur teinte foncée et terne, l'absence apparente du sinus pétiolaire par le recouvrement mutuel des deux lobes; enfin,

les vrilles les plus longues, les plus fortes et les plus nombreuses que j'aie vues sur aucun cépage.

Mais j'en possède quelques ceps dont la souche primitive originelle a été obtenue il y a quelques années, par M. le baron Salamon, au département des Basses-Alpes, d'un semis de pepins du Muscat précédent. Je lui ai en conséquence donné le nom de

MUSCAT SALAMON ; parce que j'admets la possibilité qu'il y ait des différences, que plus tard je pourrai reconnaître.

J'avais fait un article fort incomplet, dans ma première édition, sur le Muscat que j'avais reçu sous le nom de

DUREBAIE ou BLANC-DOUX (de Marseille).

MUSCAT CROQUANT (du département de Vaucluse).

Il est vrai que ses belles grappes ailées sont garnies de grains croquants et suffisamment écartés, d'un goût très-agréable à leur parfaite maturité ; mais ces grappes ne paraissent pas tous les ans, cette maturité n'a pas lieu non plus chaque année où les raisins se présentent, par exemple en 1847, ce qui est fort regrettable.

La chair est très-consistante, d'où lui est venu sans doute son nom de Durebaie. Les feuilles ressemblent assez à celles du Muscat blanc par la forme, mais non par la couleur, qui est jaunâtre dans le Muscat sujet de cet article, et d'un vert foncé dans le Muscat commun. Comme il est très-peu fertile, on fera bien d'allonger les sarments qu'on laissera à la taille, et de placer la souche en espalier, et encore de le greffer sur Folle verte, ou autre cépage très-fertile.

MUSCAT BLANC COMMUN.

Il est si connu, qu'il me paraît inutile d'en faire la des-

cription. Je dirai seulement, quant à sa culture, que l'espalier lui est indispensable, passé le quarante-quatrième ou quarante-cinquième degré; qu'il faut l'allonger à la taille, pour que ses grappes soient moins serrées, et que pour les raisins produits par les coursons qu'on est obligé de laisser, il faudra, aussitôt que la vigne aura passé fleur et que les grains seront gros comme de gros plomb à tirer, en supprimer une partie longitudinalement, ce qui est facile avec des ciseaux allongés. C'est le moyen le plus simple et le plus sûr pour que les grains restants soient plus gros, mûrissent mieux et soient moins sujets à la pourriture. Si avec ces soins vous prenez celui d'épamprer en temps convenable, vous aurez alors le Muscat dans toute sa bonté, et, je ne crains pas de le répéter, meilleur même que dans le Midi, où sa douceur excessive prend à la gorge, et où sa saveur musquée est tellement exaltée, que l'appétence qu'on avait pour lui est à son terme après qu'on en a mangé quelques grains; aussi le regarde-t-on comme inférieur à beaucoup d'autres pour la table. Quoique la Dorée (nom de la maison que j'habite) fût tenue jadis à une redevance féodale de vingt bouteilles de vin de Muscat, et que je sois parvenu une fois à faire du bon vin de mes Muscats d'espalier, nous ferons bien, sous notre latitude, de laisser au Midi l'avantage d'en faire du vin de liqueur; nous avons d'autres raisins plus propres à cette destination pour notre climat. Toutefois, il ne me paraît pas sans intérêt de rapporter le procédé usité dans le canton de Rives-Altes, pour la façon de ce vin. Il m'arrive trop rarement d'avoir à citer des renseignements fournis par un homme aussi distingué que l'est M. Jaubert de Passa. On tord la grappe, ou bien on la

sépare du sarment pour la déposer au pied du cep ; trois ou quatre jours suffisent pour la *pansir* par la double action du grand air et du soleil. La vendange transportée au pressoir, on la presse, le vin fermente avec lenteur, et acquiert des qualités qui manquent aux vins dont on n'a pas fait pansir ou emmatir (1) les raisins.

Je vais parler d'un Muscat dont il n'est question dans aucun livre de jardinage que je connaisse ; c'est le

MUSCAT BIFÈRE (département du Gard).

Il doit ce dernier nom à l'avantage de donner dans les vignobles du Midi une seconde récolte quelquefois plus abondante que la première, mais jamais d'une aussi bonne qualité : ce qui ne surprendra personne, quand on saura que cette récolte se compose de grappillons venus sur les bourgeons secondaires ou surbourgeons.

Quelquefois cette double récolte se partage d'une manière singulière : j'ai une jeune souche de ce muscat, de laquelle j'ai tiré une sautelle qui n'en est pas séparée ; cette sautelle avait des grappes superbes, et la souche n'a donné que des grappillons que j'ai supprimés, aucun ne pouvant arriver à maturité. Cette seconde récolte est donc illusoire pour nous ; mais la première peut avoir de l'importance dans le Midi. Ici il lui faut l'espalier du levant. Ses grappes sont fortes, ornées de très-gros grains d'une saveur modérément musquée. Le docteur Bretonneau, très-intelligent amateur d'horticulture, en faisait d'abord beaucoup de cas ; mais il n'a pas tardé à changer

(1) Ces deux mots étaient fort en usage du temps d'Olivier de Serres (voyez son *Théâtre d'Agriculture*) ; ils signifient le demi-dessèchement opéré, sur les raisins détachés du cep, par l'air, le soleil ou une longue conservation.

d'opinion, parce que ce raisin, étant très-aqueux, a une grande tendance à pourrir, et que décidément il est d'un goût très-médiocre. Mais un Muscat peu connu en France, et qui cependant lui est bien préférable, est le

MUSCAT DE SMYRNE, que j'ai reçu sous le nom de ISAKER DAISIKO.

Je n'en connais pas qui réunisse aussi complétement les qualités les plus désirables : ses grappes sont lâches, c'est-à-dire garnies de grains peu serrés, croquants et d'un parfum délicieux. Joignez à cela qu'il mûrit facilement, en même temps que le Muscat Eugénien ou du Puy-de-Dôme.

Si les avis peuvent être partagés sur le Bifère, je crois qu'ils s'accordent tous sur le rang que doit occuper parmi les meilleurs raisins de table le

MUSCAT D'ALEXANDRIE (Duhamel, Leberriays et tous les livres de jardinage);

MUSCAT DE ROME, — MUSCAT D'ESPAGNE, — MUSCAT GREC, — PANSE MUSQUÉE (de nos départements méridionaux);

Au sujet de cette dénomination de Panse musquée, je me permettrai de remarquer que la grappe magnifique dont on nous donne la représentation dans l'*Ampélographie Française*, non-seulement pèche par l'exagération de son volume, mais aussi et surtout par la forme ronde des grains; car, en sa qualité de Panse, cette forme devait être ou ovoïde ou ellipsoïde, comme les Panses le sont toutes; condition sans laquelle elles ne seraient pas de la tribu des Panses. A la vérité, c'est là une de ces observations vulgaires qu'un viticole vraiment rural serait coupable de n'avoir pas faite, mais qu'un

inspecteur-général d'agriculture, vivant à Paris avec femme et enfants, est bien excusable d'avoir négligée, même quand il est auteur.

MOSCATEL GORDO BLANCO, — MOSCATEL GORRON, — MOSCATEL ROMANO (en Espagne et dans l'*Ampélographie de l'Andalousie*);

UVA SALAMANNA (Italie septentrionale).

Il est si facile à reconnaître à ses superbes grains ovoïdes, qu'il me paraît tout à fait inutile de le décrire. Dans le midi de la France, ainsi qu'en Espagne, on en fait des raisins secs ou *passas*; dans notre région, après en avoir mangé quelques grains, qui ont seuls atteint leur maturité, on fait du reste d'excellentes confitures. Il a une variété de couleur noire, qui mûrit encore plus difficilement.

Il m'en a été envoyé des Basses-Alpes, par le plus regrettable de mes correspondants, feu M. Ducros, une variété plus précieuse pour nous, puisque nous pouvons en jouir dans sa pleine maturité. Dans l'ignorance où il était de son nom, il lui avait donné celui de

MUSCAT HYBRIDE D'ESPAGNE, sans indication de sujet qui avait coopéré à cette hybridation; dès lors je me suis cru le droit de le changer en celui du consul d'Espagne à Marseille, qui l'a introduit en France, en sorte qu'il est étiqueté chez moi de cette manière :

MUSCAT CAMINADA, dénomination que je préfère à celle de

MUSCAT ADMIRABLE, que je lui avais d'abord donnée d'après sa beauté et les qualités que je lui avais reconnues.

C'est probablement le même que M. Tourrès de Tonneins a nommé

MUSCAT ORANGE. Il l'avait reçu de Portugal, d'après une lettre de lui, que j'ai retrouvée.

Voici la note qui accompagnait les crossettes qu'on m'avait envoyées : « Plus hâtif et à grains plus gros que votre Muscat d'Alexandrie. » Ses belles grappes sont bien garnies d'énormes grains ovales, cotelés ou plutôt trifides avant leur maturité complète, d'une couleur de jaune-ambré quand ils sont bien mûrs, enfin d'un goût parfait et d'une maturité sinon facile, du moins plus facile que celle de son type, qui ne l'atteint presque jamais sous notre climat. Sa souche est un peu buissonneuse, c'est-à-dire que l'un des sarments ne s'élance pas aux dépens des autres, ils sont à peu près de la même force, de la même longueur, et sa végétation n'a pas la vigueur de celle des autres ; c'est une disposition native et à laquelle il faudra faire attention si l'on veut le greffer, en ayant soin de choisir un sujet naturellement vigoureux. Il est tardif à débourrer, ce qui le sauve habituellement de la gelée. Ses feuilles n'ont rien de remarquable ; elles sont plus petites que celles du Muscat d'Alexandrie, et sont moins découpées ; leur pétiole est moins long. Qu'un semeur de pepins nous produise un raisin aussi remarquable, et j'acclamerai pour lui une médaille d'or. J'espère, du moins, que celui qui met en lumière cette belle variété, obtiendra de ceux qui le cultiveront un souvenir bienveillant.

Pour suivre l'ordre des couleurs, je vais passer au

MUSCAT GRIS, quelquefois nommé, et plus proprement,

MUSCAT ROUGE.

Cette bonne variété, à laquelle on fera bien de faire

subir l'opération que j'ai conseillée pour le Muscat blanc, est d'une saveur plus délicate et mûrit plus facilement. Sa couleur, qui lui est particulière, dispense d'entrer dans plus de détails.

Mais en voici un autre d'un rouge-brun, auquel je ne les épargnerai pas; c'est le

MUSCAT ROUGE DE MADÈRE.

Cette précieuse variété m'avait été envoyée par un amateur sous le simple nom de *Vigne de Madère*. Je ne me suis aperçu que c'était un Muscat qu'à la dégustation de son premier fruit, et c'était une chose bien facile; car la saveur est franchement musquée, aussi fine, aussi parfumée que celle du Muscat fleur d'orange dont j'ai déjà parlé. Sa maturité est très-facile et contemporaine de celle de notre Côt. La grappe est peu serrée, assez garnie, de moyenne grosseur; les grains ronds, très-beaux, d'une couleur singulière : c'est un rouge plus ou moins foncé, selon la nature du sol. Son bois, en hiver, est d'un gris-rougeâtre tavelé de rouge-brun. Ses feuilles sont d'un vert uni et luisant; leur dentelure est aiguë, et c'est une des différences qui le distinguent du Muscat noir commun, dont les feuilles, d'un vert terne, ont les dents arrondiès.

Malheureusement ce cépage n'est pas très-fertile en vigne basse, et même en espalier, où il mérite bien d'avoir sa place, d'autant plus que je me suis aperçu qu'il était très-sensible aux intempéries; toutefois en 1858 il a été admirable, même en pleine vigne. Il paraît qu'en Portugal il est plus rustique, comme on peut le voir par la dernière partie de ce passage d'une lettre de M. de Vendel, auquel je dois ce Muscat :

« Ce plant de Madère provient d'un cep qui existait au jardin de l'archevêché de Tours, et dont il fut donné des crossettes au grand-père de madame de Vendel. Je me rappelle fort bien d'avoir mangé de ces raisins en Portugal, sur les rives du Mondego, ainsi qu'aux environs de Coïmbre. »

En arrivant aux Muscats tout à fait noirs, je dois, eu égard à l'ordre de maturité, nommer le

CAILLABA (des Hautes-Pyrénées).

C'est à Bosc, de vénérable mémoire, que nous devons la connaissance de cette variété, et c'est à la recommandation qu'il en a faite dans ses publications agronomiques qu'est due sa propagation. Cette recommandation était bien fondée : elle était appuyée sur la précocité de ce Muscat, dont, en 1846, j'ai mangé des grains bien mûrs dans la première quinzaine d'août. Si la grappe n'est pas forte, les grains du moins sont assez beaux et d'une saveur très-agréable, sans cependant que je sois complétement de l'avis de M. le président de la Société d'horticulture d'Angers, qui, dans un article fort intéressant sur les cépages de raisins à manger qu'il cultive, a rompu sa formule habituelle d'éloge en sa faveur en le disant *délicieux*, mot qui me paraît un superlatif de celui dont je me suis servi. Ce digne président, assisté d'un célèbre horticulteur, lui assigne le 10 septembre pour sa maturité en espalier ; mais, d'un autre côté, M. Aulagnier, propriétaire dans la Haute-Loire, département dont la température n'est pas plus chaude que celle de Maine-et-Loire, M. Aulagnier, qui le cultive depuis longtemps en grand et en pleine vigne, affirme que cette maturité devance celle des Pinots de Bourgogne de quinze jours. C'est le cas

d'appliquer l'adage ; *In medio stat veritas*. Je lui donnerai plus de marge en faisant cette époque de maturité contemporaine de celle de nos Côts, c'est-à-dire à la dernière quinzaine de septembre ; du moins à la Dorée, en pleine vigne. A la différence de la plupart des sujets de cette tribu, la végétation du Caillaba est très-faible, et il faut avoir soin de la soutenir par quelques engrais et amendements. Les feuilles sont planes, minces, glabres sur les deux faces; quand la saison s'avance, les plus anciennes se teignent de rouge.

C'est aussi Bosc qui nous a fait connaître, comme bon à multiplier, le

MUSCAT NOIR DU JURA.

On le distingue du Muscat noir commun par la disposition des grains sur la grappe, et aussi par sa moindre vigueur ; les grappes ne sont pas volumineuses et serrées ; au contraire, elles sont lâches, peu garnies, assez longues, mais sans ampleur. Il s'en distingue aussi par sa précocité, sa maturité étant contemporaine de celle du Caillaba. Une différence facile à saisir entre ce dernier et le Muscat du Jura, c'est que l'un, comme je l'ai dit, a les grains gros et applatis sur ses pôles, et que l'autre les aurait plutôt un peu petits.

Il m'est venu, de la belle collection de feu M. Rupprecht, à Vienne, un Muscat noir très-précoce, sous le nom de

MUSCAT NOIR D'EISENSTAD.

Il plaira surtout à ceux qui n'aiment pas le goût musqué trop prononcé du Muscat blanc. Sa précocité, plus décidée même que celle des précédents, est un grand mérite pour nous. Ses grappes, encore vertes, ressemblent

beaucoup à celles du Muscat blanc commun ; mais ses feuilles sont bien différentes : elles n'ont pas des dents et des lobes aigus, encore moins des sinus profonds ; elles sont ou entières ou presque entières, et les lobes sont faiblement marqués, arrondis, bien loin d'être aigus. Le cépage est fertile, mais non très-vigoureux.

Il y a peu de jardins de quelque étendue qui ne contiennent une souche de

MUSCAT NOIR ; car il est très-fertile, et ses raisins mûrissent plus tôt que le Muscat blanc ordinaire. On fera bien de faire subir aux grappes l'opération que j'ai conseillée pour les Muscats blancs, l'éclaircissement des grains, car ils sont ordinairement trop serrés.

Comme Muscat de jardin, je ne dois pas oublier le

GROS MUSCAT VIOLET.

Ses grappes sont composées de grains très-gros entremêlés de très-petits. Cette belle variété est rare sous notre climat, parce qu'elle mûrit difficilement, en espalier même ; et cela est fâcheux, car elle est excellente quand son fruit atteint une maturité suffisante ; plus délicate au goût que le Muscat noir commun.

Je terminerai par un Muscat noir qui ne serait pas sans mérite pour sa consommation en nature s'il mûrissait dans ce pays, mais qui jouit d'une grande estime en Toscane pour être converti en vin :

L'ALEATICO NERO.

Il est la source d'un vin exquis du même nom. Sa variété blanche est moins estimée comme raisin vinifère. J'en ai une soixantaine de souches du premier que je serai obligé de faire greffer, à cause de son défaut constant de non maturité du raisin. Ses grains sont moins gros que

ceux du Muscat noir ordinaire, et la saveur caractéristique des Muscats est moins prononcée. Il serait désirable qu'un amateur, propriétaire dans un de nos départements du Midi, introduisît ce plant dans ses cultures, ne fût-ce que sur quelques ares.

Je pourrais facilement allonger et embellir ce chapitre de quelques nouveautés obtenues de semis : telles que celles qui m'ont été annoncées par M. Hartwiss, directeur de l'École impériale des vignes situées à Magaratch (en Crimée). Je n'en donnerai que les noms, parce que je n'ai voulu admettre dans cette nomenclature raisonnée aucun nouveau cépage dont le mérite n'ait été constaté par d'autres que le producteur : je me défie des sentiments de cette sorte de paternité et des jugements qui en résultent.

Voici donc les noms des nouvelles variétés qui m'ont été annoncées par M. Hartwiss :

MUSCAT WORONTZOW (noir), qui n'est pas musqué.

MUSCAT BLANC DE BERKEIM.

MUSCATELLE DE L'ARCHIDUC JEAN.

S'ils ne réussissent pas dans le monde, on voit que la cause n'en sera pas le défaut d'éclatant patronage.

Ce qui mu semblerait une tentative judicieuse, et dont le succès serait du plus grand intérêt, serait de semer des pepins du Muscat Caminada, pour tâcher d'en obtenir une variété encore plus hâtive ; ce Muscat réunissant au suprême degré toutes les qualités désirables.

Je n'ai pas compris, dans la tribu des Muscats, celui connu en Tauride sous le nom de

ADJEME MYSKETT ou MUSCAT DE SYRIE, parce

qu'il n'a aucun caractère qui puisse le faire admettre dans cette tribu : feuillage, bois, forme de raisin, saveur du fruit, tout l'en éloigne ; ce qui n'empêche pas qu'il ait quelque mérite par son goût propre, qui est fin et relevé, mais sans aucune analogie avec celui de nos Muscats.

SUITE DES CÉPAGES A RAISINS DE TABLE DE LA RÉGION MÉRIDIONALE.

Peut-être aurais-je dû faire suivre la tribu des Muscats de celle des Malvoisies ; car la plupart des raisins de cette tribu portent également des raisins dignes de figurer sur les meilleures tables ; mais les vins connus sous ce nom de Malvoisie ayant une grande réputation, nous avons gardé cette tribu pour faire en quelque sorte le trait d'union entre les raisins de table et les raisins de pressoir ; et le chapitre qui les concerne a dû en conséquence être rejeté après celui-ci.

Si j'avais adopté les degrés de qualité pour ordre dans la rédaction de ce chapitre, j'aurais dû, malgré ce que je viens d'annoncer, commencer par les Malvoisies ; mais je ne crois pas déroger à l'intention que je viens d'énoncer, en désignant seulement par leurs noms les Malvoisies qui méritent cette distinction.

Les voici (c'est par ordre de grosseur des grains que je les ai placées) :

MALVAZIA GROSSA ou VERMENTINO,
MALVAZIA DE LA CARTUJA,
MALVOISIE BLANCHE (de la Drôme et du Tarn),
MALVOISIE MUSQUÉE (de l'Hérault).

TRIBU DES PANSES.

Quoique par la forme et la beauté de ses grains, et par le nom que porte dans le Midi la

PANSE MUSQUÉE, elle semble devoir être comprise dans cette tribu ; d'un autre côté, le nom mieux appliqué de *Muscat de Rome*, ou *d'Espagne*, ou *Muscat d'Alexandrie*, nous force de maintenir ce raisin dans la tribu des Muscats, et par conséquent de n'en pas parler davantage ; et d'autant plus que son goût très-musqué contraste avec celui des Panses proprement dites, qui n'ont toutes qu'une saveur légère et pas du tout musquée.

PANSE PRÉCOCE ou SICILIEN (département du Var).

Le principal mérite de ce raisin est sa précocité. Ses grains sont beaux et d'une couleur ambrée agréable à la vue ; leur chair est sucrée et douce, mais d'une douceur un peu plate. La souche est fertile, et il sera bon d'en avoir un pied, car ses raisins feraient un beau plat de dessert ; ils ont le défaut de se gâter promptement sur la souche. Les feuilles paraissent nues à la face inférieure ; mais au toucher, comme en y regardant de près, on s'aperçoit qu'elles sont couvertes de petits poils très-courts.

PANSE JAUNE, — OCCHIVI (département du Gard).

RAISIN DES DAMES (département de Vaucluse).

BICANE (Indre-et-Loire).

CHASSELAS NAPOLÉON, et aussi CHASSELAS D'ALGER (dans quelques pépinières de Paris et chez quelques propriétaires.

Ces deux derniers noms ne lui conviennent pas du tout ; car cette vigne n'a rien du Chasselas. Ces noms spécifiques de *Napoléon* et d'*Alger* devaient plus tenter les amateurs que le nom de *Bicane*, sous lequel j'en ai trouvé une douzaine de souches à la Dorée, il y a une quarantaine d'années ; en sorte que cette Panse est très-répandue. Elle a bien quelque côté recommandable : nul raisin n'a les grains plus gros, d'une plus agréable couleur ambrée. Les grappes sont quelquefois très-amples et du plus magnifique aspect ; le goût de ses beaux grains est doux, sucré, mais peu relevé. Souvent la souche ne donne rien ; quelquefois, s'il y a deux ou trois grappes, il n'y a à chacune que trois ou quatre beaux grains, le reste a coulé, ou bien ils ne sont gros que comme des grains de chènevis. Ces accidents arrivent même dans la jeunesse du cep, à plus forte raison dans sa vieillesse. J'ai dit ses qualités et ses défauts ; je dois ajouter que la greffe, sur certains sujets, accroît les premières et corrige les seconds. Ainsi, j'ai une souche greffée sur Muscat blanc commun, dont les produits sont très-beaux ; une autre sur Muscat d'Alexandrie, et ses grappes sont plus rares et plus dégarnies : enfin une troisième, franche de pied, c'est-à-dire non greffée, sur laquelle la rareté des raisins est encore plus habituelle. Comme ce cépage est très-vigoureux et très-peu fertile, ce sera une double raison d'allonger beaucoup les bourgeons à la taille ; car les yeux ou boutons les plus éloignés du point de départ d'un bourgeon sont toujours les plus fructifères.

Je cultive un cépage auquel j'attache du prix à cause de la beauté de son fruit ; c'est

L'OLIVETTE ROUGE des Bouches-du-Rhône.

Elle m'est venue dés environs de Montauban sous le nom de

MALAGA ROUGE, et de M. de Secondat, d'Agen, sous celui de

RAISIN DE VIRGINIE, mais improprement ; car il me paraît certain que c'est un raisin d'Espagne et de la France méridionale ; elle est connue chez les marchands pépiniéristes sous le nom de

PERLE ROSE, je la crois bien identique au

ZIBIBBO ROSSO de la Calabre, et je pense aussi que c'est le

CORAZON DE GALLO de l'Andalousie.

Je crois bien que ces noms désignent le même raisin ; mais c'est une opinion qui a besoin d'être confirmée, quoique je l'appuie pour le dernier sur la longue description qu'en a donnée D. Simon à son article 83, et à l'article 13 de la note envoyée par D. Salvador. Cette belle Panse a de longues grappes, suffisamment garnies de très-gros grains olivoïdes, plus clair-semés quand la souche n'est pas greffée ; car la greffe produit un très-bon effet sur la fructification de ces grosses espèces-là. Les feuilles ne sont pas cotonneuses en dessous, mais leurs nervures couvertes de poils courts, et leurs lobes sont arrondis, ainsi que les dents. Ce dernier caractère est assez tranché pour servir à reconnaître ce cépage parmi plusieurs autres.

Sa culture n'est pas aussi répandue que le mériteraient ses bonnes qualités, au dire de D. Salvador ; peut-être, ajoute-t-il, parce que cette vigne est très-sensible aux impressions atmosphériques. D'après la connaissance que j'avais moi-même de son fruit, j'en ai greffé, en 1848,

sur un vieux cep de Muscat au pied d'un mur ; c'est dans cette situation en plein levant que son débourrement m'a toujours paru tardif.

J'aurais dû dire que ses feuilles sont plus larges que longues, que leurs lobes sont très-arrondis, et le sinus pétiolaire très-ouvert ; enfin, que tout cela compose des caractères suffisants pour faire reconnaître le cep, quand il n'y a pas de raisins, car celui-ci suffirait bien tout seul par son ampleur et la belle couleur de ses grains. Le raisin mûrit un peu tard.

PANSE COMMUNE, qui pourrait bien être le
ZIBIBRO BIANCO de la Calabre.

Ce cépage vigoureux donne des raisins de quelque valeur pour les départements du Midi à cause de leur longue conservation ; ce qui leur donne la facilité d'envoyer ces raisins à Paris et même en Angleterre. J'en ai vu et goûté à Paris ; ils avaient l'air de n'avoir été cueillis que de la veille ; mais ils n'en étaient pas meilleurs. La grume des grains est tout en chair, et la maturité est fort tardive ; c'est probablement à ces conditions que ces raisins doivent de se conserver très-longtemps. Il ne faut donc pas penser à cultiver cette vigne dans notre contrée centrale ; faible privation dont nous nous consolerons aisément quand j'aurai dit que sa pulpe douce et très-consistante a fort peu de suc, et que ce suc est fade, et qu'en conséquence ce raisin est plus propre à la montre qu'à la consommation ; du reste la grappe est belle, bien fournie et appétissante, mais trompeuse.

Je terminerai ce que j'avais à dire sur les sujets de cette tribu par l'un d'eux de pays lointain, le plus remarquable peut-être de la tribu, c'est le

SABALKANSKOI, cultivé au Luxembourg sous le nom de

RAISIN DES BALKANS, mais improprement, car c'est une interprétation erronée du premier nom, qui lui vient de ce qu'il a été dédié au général comte de Diebitch, que son souverain a décoré du titre honorifique de Sabalkanskoi, qui veut dire vainqueur des Balkans, et littéralement : *au delà des Balkans*. « Cette vigne, m'écrivait M. de Hartwiss, nous fut apportée par des Bulgares que M. le maréchal avait envoyés en Tauride. »

Je ne connais pas de vigne qui porte de plus magnifiques grappes de raisins et garnies de plus gros grains, plus gros encore que ceux de l'Olivette rouge. Le goût en est très-agréable sans être d'une grande distinction, meilleur, par exemple, que celui de la Bicane ou grosse Perle blanche des Parisiens. Qu'ai-je besoin de parler des autres parties du cep, de ses amples feuilles tourmentées et nues sur les deux faces? L'aspect de la grappe en dira bien assez. La maturité n'est pas difficile à obtenir en espalier, et c'est la seule place qui lui convienne; cependant il ne sera pas hors de raison de lui faire subir l'opération de l'incision annulaire; on en sera bien récompensé et par la beauté du fruit et par sa maturité plus complète. Peut-être aurais-je dû le garder pour la

TRIBU DES OLIVETTES.

La forme des raisins et de leurs grains surtout les rapproche beaucoup des Panses, qui sont toutes de forme olivoïde : aussi ai-je pensé que ce serait suivre un ordre

naturel de les faire se succéder les unes aux autres. — Quoique je ne compte parler que d'un petit nombre de sujets de cette tribu, je crois qu'on pourrait en augmenter le nombre facilement; mais je m'en suis tenu aux errements vulgaires, dans la crainte de me laisser aller à un classement nouveau et systématique qui ne serait pas adopté par tout le monde.

OLIVETTE BLANCHE (Provence et Languedoc).

Ses raisins sont, ainsi que ceux des variétés suivantes, très-lâches; par conséquent les grains sont rares et très-écartés le long d'une longue grappe. La maturité du raisin est un état difficile à obtenir pour tous les raisins de cette tribu, à une seule exception près. Les feuilles sont nues sur les deux faces, et même lisses et luisantes à la face supérieure. Le goût de quelques grains qui ont atteint leur maturité m'a paru plus relevé que celui des Panses; mais je le répète, ce cépage n'est cultivable pour nous qu'en espalier.

Je possède une vigne sous le nom de

TENERON, nom que lui a donné M. Reynier, d'Avignon, dans l'ignorance où il était de celui qu'il portait dans le pays, et que je crois pouvoir ranger dans cette tribu; en conséquence je me permettrai de lui donner celui de

OLIVETTE DE CADENET, commune du département de Vaucluse, où M. Reynier l'a trouvée. Elle diffère de la première en ce qu'elle a les feuilles cotonneuses en dessous; leur face supérieure est d'un vert bien différent, et ses belles grappes un peu lâches sont ornées de grains d'une forme différente; ils sont olivoïdes et non en forme de perle comme ceux de la précédente. C'est un excellent

raisin, bien sucré, croquant sans dureté, et mûrissant facilement. Le docteur Bretonneau, dont je reconnais la sagacité et l'instruction profonde non-seulement en médecine, mais en bien d'autres matières, a prétendu que ce cépage était identique avec la Malvazia de la Cartuja dont nous parlerons plus tard, et un autre que j'ai reçu sous le nom impropre de Verdal; mais cette opinion, qu'il m'a été impossible de partager, a été aussi trouvée erronée par un jeune vigneron dont je me fais souvent assister parce que j'ai reconnu la sûreté de ses appréciations. — Deux différences qui établissent la supériorité de l'Olivette de Cadenet, sont d'abord la facilité de sa maturité, et puis sa consistance moins dure que celle des deux autres raisins dénommés ci-dessus. L'espalier lui est indispensable.

ESPARSE ou OLIVETTE JAUNE A PETITS GRAINS.

Et aussi RAISIN DE LA PALESTINE.

La grappe est très-longue, et ses grappillons supérieurs sont très-écartés, ce qui lui donne une forme conique bien prononcée, mais plus allongée. Les grains sont petits, olivoïdes et d'une jolie couleur d'ambre; leur pulpe ou grume est très-consistante et peu juteuse; ils sont fort écartés et supportés par de longs pédicelles herbacés. La saveur en est agréable, mais peu relevée. La souche ne m'a pas paru fertile, il sera donc bien fait de la tailler à longue verge, et on fera encore mieux de se passer de la cultiver.

OLIVOTTE NOIRE, — OULIVIEN ou OLIVETTE, du moins vers le milieu du XVI^e^ siècle, selon une traduction de Pline du sire du Pinet; d'où l'on peut tirer la conséquence que les variétés qui composent cette tribu sont

bien anciennes, puisqu'elles étaient connues du temps de Pline.

UVA DI PERGOLE est le nom qu'elle porte maintenant aux environs de Rome.

Il est incontestable qu'elle était cultivée du temps d'Olivier de Serres, dont le sire du Pinet, habitant du Lyonnais, était contemporain, mais cependant fort éloigné du château du Pradel, séjour de notre grand agronome. — Les grappes sont grandes, peu serrées et cependant bien fournies de grains très-gros et très-allongés, bien plus même que des olives; car ils ont de vingt-cinq à trente millimètres de long sur quinze à dix-huit de diamètre.

Leur chair est ferme et peu juteuse, mais agréable cependant. La queue ou pédoncule général est d'une grande longueur; il en est de même des pédoncules partiels et des pédicelles. Le fruit est si remarquable qu'il est inutile de parler des feuilles; je dirai seulement qu'elles sont lisses et luisantes à la face supérieure. Ce cépage charge bien dans quelques situations, et sa vendange passe pour donner de bon vin, du moins dans l'ancienne Provence, car en Touraine c'est à grand'peine si le raisin atteint sa maturité. Sa vigueur et sa fertilité, malgré l'ancienneté de sa culture, ne donnent pas lieu de craindre que cette belle sorte de vigne dégénère encore de longtemps, et encore moins qu'elle vienne à finir, à s'éteindre, comme disent et le soutiennent opiniâtrément quelques savants pomologistes.

Puisque j'en suis aux raisins à grains allongés, il me semble naturel d'appeler à l'ordre deux cépages dont les

grains de raisin offrent cette forme dans ses dernières limites :

RAISIN CORNICHON (Paris et région centrale) ;

SANTA PAULA (Madrid et Andalousie) ;

TESTA DI VACCA (à Rome et en Italie septentrionale) ;

BUTTUNA DI GADDU (en Sicile) : du moins, il y a un siècle et demi, c'était son nom vulgaire selon l'auteur sicilien Cupani ;

KOSU TITKI, à Astrakan, selon Pallas.

KADIN ou CHADYM BARMAK (qui signifie doigt de fille), sur toutes les côtes africaines depuis Maroc jusqu'en Syrie et même jusqu'à Astrakan, selon Pallas, qui nous décrit ce même raisin sous le nom bien peu altéré de CHADYM BARMAK.

Cette singulière espèce est si facile à distinguer de toutes les autres par la forme allongée et légèrement recourbée de ses grains, qu'aucune description n'est nécessaire. Sa souche est vigoureuse, peu fertile, et les raisins sont plus curieux à voir qu'agréables à manger, leur pulpe étant toute en chair et peu abondante en suc. Voilà plus de six siècles qu'un auteur arabe, Ebn-el-Beithar, en a fait mention, sous le nom de *Kadin-Barmak*, dans un grand ouvrage sur l'agriculture. La description qu'il en a donnée convient si exactement au raisin qui porte encore le même nom à Maroc, où il a composé son ouvrage, que cet exemple devrait suffire pour prouver l'absurdité de l'opinion de ceux qui croient à la transformation, à la dégénération et même à l'extinction des espèces fruitières et particulièrement de la vigne.

Ce raisin, qui est blanc, a une variété d'un violet ti-

rant sur le noir : elle est encore plus difficile à mûrir et encore moins fertile, en sorte qu'elle est rare. Il y en a une aussi, le

CORNICHON A GRAPPE COLOSSALE, qui nous est venue de la Tauride. Le raisin est blanc, mais il n'a pour lui que son énorme volume; le goût en est médiocre, il ne peut servir qu'à parer un dessert.

Le raisin à manger le plus estimé dans les États du Pape, me paraît bien être un membre de cette famille; c'est le

PIZZUTELLO DI ROMA, ou TREBBIANO DI SPAGNA, ou encore TREBBIANO PERUGINO.

Ces deux derniers noms me semblent fort impropres; car ce cépage n'a rien de commun avec le Trebbiano, qui est très-fertile et qui produit de longues grappes à grains ronds, tandis que le Pizzutello ne produit que peu de grappes et rarement, et que les grains sont remarquables par leur forme allongée et pointue. Ils sont beaucoup moins gros que ceux de la *Testa di vacca*; on dirait le premier une miniature de celui-ci. D'après les renseignements fournis à l'auteur Julien, le Pizzutello est très-cultivé aux environs d'Amelia, bourg peu éloigné de Spolette. C'est uniquement pour la table; car ce raisin, tout en chair, ne me paraît guère propre à la vinification, ayant très-peu de suc; et puis sa souche est tout à fait infertile dans les terres sèches comme celle où je l'ai eu pendant quelques années. La saveur du fruit, ainsi que celle du raisin Cornichon, est douce, mais peu relevée.

Je vais passer à des raisins qui sont fort estimés pour la table dans nos départements du Midi; mais les espèces de vignes qui les donnent ne se fixeront pas dans notre

région, parce que la saveur de ces raisins est peu relevée et reste aigrelette, même à leur complète maturité. Comme j'en connais trois variétés, j'en ferai une tribu.

TRIBU DES SPIRANS.

Avant de me prononcer définitivement sur la valeur de cette espèce de vigne, j'aurais dû rapporter ce qu'en a publié le docteur Baumes, de Nîmes, propriétaire au vignoble de Saint-Gilles (Gard), où les diverses variétés qui composent cette tribu sont assez communes. Le voici

PIRAN, — SPIRAN, — EPIRAN, — ASPIRAN (Gard, Hérault),

RIBEYRENC (département de l'Aude, selon M. Baumes).

« Le Piran, dit-il, est, par sa délicatesse pour vin de choix, le Pinot du Midi. Son fruit est d'un goût fin, délicieux à manger et préféré pour cette destination à tous les autres, car il ne rassasie jamais. La souche n'est pas robuste et ne se soutient pas bien à côté de cépages vigoureux. Ses feuilles sont minces et très-profondément incisées. Ses grappes sont à peine de moyenne grosseur, et sont garnies de grains très-écartés de forme oblongue. » C'est du *Piran rouge-noir* qu'il parle ainsi. *L'ampélographe français* lui donne des grains ronds; sur mon sol et en espalier ses grains ont toujours été un peu oblongs et assez sensiblement pour ne pouvoir les dire autrement. Il s'en est tenu à celui-ci, qui est à la vérité le plus cultivé, mais il y en a bien d'autres, et entre autres le suivant qui est une bonne acquisition pour nos jardins,

puisqu'à toutes les qualités du rouge-noir, il réunit celle de mûrir facilement sous notre climat. Je ne connais pas de raisin qui soit plus véritablement gris que le

PIRAN GRIS.

C'est le seul de tous les Pirans qui mûrisse sous notre latitude, car le précédent, depuis vingt ans que je le cultive, en espalier, ne m'a jamais donné un raisin bien mûr : ainsi ce n'est pas sans réserve qu'il faut lire les époques de maturité indiquées par l'auteur que je viens de citer et qui fait le Piran rouge-noir, d'une maturité précoce.

Toutes les fois que j'ai mangé quelques grains bien mûrs du Piran rouge-noir, décrit par M. V. Rendu, car il m'est arrivé d'en avoir d'assez mûrs pour juger leur valeur, je me suis demandé la raison de la préférence qu'on leur donne dans le Midi; une saveur fraîche et acidule peut être une qualité pour les habitants de ce climat. C'est la seule explication que j'aie trouvée de cette préférence; car dans ce pays-ci cette saveur est sans aucun autre relief. A quoi il faut ajouter que le premier, qui est le plus cultivé, est aussi connu sous le nom de

SPIRAN VERDAOU et qu'il est très-peu fertile. Le gris l'est un peu plus, et sa maturité est plus facile sous le climat de la Touraine. Quant au

SPIRAN BLANC, je ne peux en dire autre chose que ceci : qu'il n'a jamais atteint ici en pleine vigne sa maturité, depuis une douzaine d'années que je l'ai observé.

Malgré la ressemblance du nom, ce n'est pas le

VERDAL ou NARDIN (à Draguignan), ou
SERVAN (de l'Hérault), ou enfin
VERDEHOJA (à Grenade).

Il paraît que ce dernier ne vaut pas mieux en Espagne qu'en France ; car voici ce qu'en dit D. Simon : « On a pesé des grappes de cette espèce, et il s'en est trouvé de douze livres et demie ; il est fâcheux qu'elle soit aussi dépourvue de qualités ; car ses raisins sont tardifs à la maturité, de mauvais goût, et malgré leur peau épaisse ils pourrissent très-facilement ; ses grains sont très-beaux, verts, mous et âpres. »

TRIBU DES ULLIADES.

ULLIADE, ou OUILLIADE, ou ŒILLADE (Gard, Hérault ou ancienne province du Languedoc).

CINQ SAOUS (vignobles de Saint-Gilles, Gard).

BOUDALÈS (départements des Pyrénées).

MILHAU, PRUNELAS (Tarn-et-Garonne).

MORTERILLE NOIRE (Haute-Garonne).

GROS MAROCAIN (de la Charente).

Abondance, et je pourrais dire magnificence du produit, saveur fraîche, très-fine et très-agréable quand le fruit est à sa complète maturité ; telles sont les qualités par lesquelles se recommande ce cépage bien supérieur à tous les Spirans, sous le climat de la Touraine du moins. Je dois ajouter que la maturité n'a lieu ici que dans une vigne bien exposée, et encore mieux en espalier, où j'en possède une vieille souche. Ses beaux grains sont noirs, oblongs, peu serrés, croquants, quoique la pellicule soit très-fine. Le pédoncule, tant le principal que les pédoncules partiels, de même que les pédicelles, sont longs et minces ; en sorte que les grains, qui sont gros, sont

plutôt suspendus que portés. Je doute que ce très-beau raisin joigne à toutes ses qualités, comme raisin de table, celle de sè convertir en bon vin ; du moins l'échantillon que j'en ai reçu ne me porte pas à le croire, quoique provenant d'un très-habile œnologue. Il ne faut pas compter non plus sur sa longue conservation : ce qui réduira sa culture pour nous à une ou deux souches dans nos jardins. J'en ai cependant une quarantaine de souches dans une vigne, mais je n'ai pu me décider jusqu'ici à les remplacer. La taille, dans cette situation, doit être faite à court bois, et même en espalier, pour ne rien faire perdre à ce raisin de sa beauté, à moins que ce ne soit sur un fort sarment, auquel cas on peut, sans inconvénient, le réduire à une petite verge.

Je ne sais pourquoi on n'a pas fait mention de cette excellente espèce dans le *Nouveau Duhamel*, ouvrage spécialement consacré à l'horticulture, et dont le chapitre *vigne* a été rédigé par un habitant du Midi. On ne pouvait cependant appeler l'attention sur aucune autre plus méritante. Est-ce parce que ni Dussieux ni Chaptal n'en avaient parlé non plus?

Ce cépage a une variété également noire, un peu plus hâtive, mais moins vigoureuse. Son fruit, dans certaines conditions du sol, est un peu musqué ; aussi porte-t-il le nom, dans le département de Tarn-et-Garonne, de

MILHAUD MUSQUÉ, et aussi celui de

MILHAUD DU PRADEL ; sans doute parce qu'on l'aura tiré des vignes du manoir de notre célèbre Olivier de Serres.

Il est facile à distinguer du Milhaud commun ou Ulliade : ses feuilles sont plus profondément découpées,

leurs lobes sont souvent recoquillés ; puis la souche est moins vigoureuse, moins fertile aussi ; les grappes sont moins fortes, et leur maturité, bien plus facile, est un signe différentiel également remarquable.

J'en cultive aussi une belle variété, mais seulement comme *spécimen*, car elle n'a mûri ici que rarement :

ULLIADE BLANCHE, MILHAUD BLANC (du Tarn).

GALLET BLANC (au vignoble de Saint-Gilles, Gard), au sujet de laquelle un de mes correspondants m'écrivait : « Le beau, le bon, le fertile plant ! »

Je crois bien qu'il en est ainsi pour les propriétaires du Midi, mais en Touraine ses raisins ne sont presque jamais venus à maturité. Ainsi, je m'en tiens à l'exclamation ci-dessus, sans entrer dans aucun détail.

Quelque infertile que soit dans ma vigne, depuis une douzaine d'années, le

GROS DAMAS (littoral de la Méditerranée),

ZIBIBBO des Italiens, et

ZIBIB des Arabes, je dois le mentionner ici à cause de la grosseur de ses grains, d'un rouge violet peu foncé, et de forme ovoïde. Leur couleur singulière est obscurcie par une abondante fleur ou pruine, et leur saveur est assez agréable pour faire regretter que ce cépage vigoureux soit si avare de ses fruits. Plusieurs auteurs l'ont fait, à tort, synonyme du Marocain, dont les grains sont noirs, et du Barbaroux, dont la couleur est rouge et la grappe bien plus ample, quoique les grains, qui sont ronds, soient moins gros.

LOUBAL BLANC (Tarn-et-Garonne).

Ce raisin a de l'ampleur, et il est aussi bon à faire du vin qu'à être consommé en nature. Il est bien garni de

beaux grains un peu oblongs, pas trop serrés, croquants, sans être trop charnus, pleins d'un suc très-doux, non de cette douceur plate comme celle de quelques autres, notamment du *Sicilien*. Sous notre climat il est trop tardif à mûrir en pleine vigne ; mais il atteint une complète maturité en espalier, où il acquiert toutes ses qualités. Son feuillage n'a rien de bien remarquable. Cet excellent cépage, dont je suis très-satisfait, mériterait d'être plus cultivé : car, non-seulement son fruit est parfait, mais il en donne aussi chaque année en abondance. Il y a aussi le

LOUBAL NOIR, dont on fait moins de cas dans le pays où il se trouve. Je l'ai expulsé de mes cultures, parce qu'il était encore plus tardif, et que son raisin était moins agréable à manger.

Un autre raisin, d'une couleur intermédiaire entre le rouge et le noir, et que je me donnerai bien garde d'oublier, car on m'a reproché l'omission que j'en avais faite dans ma première édition, est le

TIBOUREN ou ANTIBOULEN ou GUESSERIN (du Var).

Cette omission avait été volontaire de ma part, et voici ma justification : Ce cépage gèle très-facilement, même dans les vignobles des environs de Toulon ; sa fleur coule chaque année d'une manière décourageante; son raisin est un vrai *Peillous*, comme disent les vignerons du Tarn, *déguenillé*, d'un rouge qui laisse douter s'il ne doit pas être noir à sa maturité, maturité qu'il atteint rarement, car il a bien plus de disposition à pourrir auparavant. A la vérité, les Méridionaux le trouvent excellent; il l'est sans doute dans leur pays, mais ici il n'est pas au nom-

bre des raisins d'une qualité supérieure. On voit que le tort de mon premier silence est excusable. Ses feuilles sont profondément découpées, presque laciniées et très-amples. J'ai dit que la maturité était difficile sous notre climat, quoique M. Pellicot la dise précoce dans le département du Var; il ajoute qu'il donne du vin clair, pétillant, agréable mais capiteux, et que la souche est d'une grande longévité, ce qu'annonce du reste sa vigoureuse végétation.

C'est M. Ducros, propriétaire dans les Hautes et Basses-Alpes, à qui je dois les deux beaux raisins dont je vais parler.

Quoiqu'il m'ait écrit qu'ils étaient aussi bons pour le pressoir que pour la table, je n'ai pas hésité à les placer ici, ne croyant plus à la possibilité pour moi de les essayer comme raisins vinifères, et à peine même comme raisins de table, l'espalier leur étant indispensable.

ESPAGNIN NOIR (Hautes-Alpes).

Son bois, gros et érigé, est noué court; on peut dire la face inférieure des feuilles presque nue, mais c'est la face supérieure qui lui donne un aspect facile à le faire reconnaître par son vert-foncé adouci cependant par un fond jaunâtre; elles sont généralement peu découpées et toutes sont supportées par un pétiole très-gros. Ses belles et nombreuses grappes sont bien garnies de gros grains olivoïdes, fermes, charnus et d'une saveur douce, relevée, d'une légère âpreté qui n'est pas sans agrément. Tous ces caractères établissent une différence notable et facile à saisir avec l'Ouilliade que *l'ampélographe français* a confondu avec l'Espagnin en le disant identique. Je ne connais pas de raisin dont le change-

ment du vert au noir, période que les méridionaux nomment véraison, soit plus rapide. C'est une bonne acquisition pour le jardinage, quoique la maturité du fruit soit un peu tardive et ait besoin de l'espalier sous notre climat.

ESPAGNIN BLANC.

Tout ce que j'ai dit du noir est applicable au blanc : même beauté de grappes, et aussi même difficulté à atteindre leur maturité, au moins en pleine vigne, car en espalier ils font merveille, et sont supérieurs à ceux de la variété noire.

MAJORQUEN, — BORMENC (ancienne Provence).

PLANT DE MARSEILLE (dans quelques localités).

Cette belle espèce de vignes est fort estimée dans quelques départements du Midi; mais on ne se trouvera pas aussi bien chez nous d'en essayer la culture. Ses magnifiques raisins mûrissent rarement d'une manière satisfaisante; ils ont la même disposition fâcheuse à la pourriture avant d'avoir atteint leur maturité, et celle-ci n'est point hâtive comme dans le Midi, enfin leur saveur est un peu fade. Deux auteurs ampélologues, MM. Laure et Pélicot de Toulon, paraissent en faire beaucoup de cas. « Elle est plus estimée que la Panse, dit le premier dans son *Cours d'agriculture*, pour passeriller, parce que sa peau est plus fine. » Le pédoncule principal, ainsi que les pédoncules partiels, et surtout les pédicelles, sont minces, longs et herbacés ; c'est, après l'énorme volume de sa grappe, le caractère le plus remarquable. Les grains étant ronds, selon M. Pélicot, c'est donc à tort qu'ils m'ont paru légèrement oblongs; il dit aussi sa maturité précoce dans le département du Var. Les feuilles

quinquelobées sont grandes et très-cotonneuses en dessous.

Je possède un autre cépage de Majorque du nom de

BENI-SALEM.

Ses raisins, dont la forme des grains déciderait bien à le ranger dans la famille des Olivettes, sont également difficiles à mûrir; mais du moins ils n'ont pas cette disposition à la pourriture du Majorcain. Ses grappes ne sont pas grandes, les grains sont très-écartés, désavantage compensé par l'égalité de leur volume ; leur saveur est sucrée et relevée, et je suis convaincu maintenant qu'il fait très-bien en espalier, place que je lui ai donnée comme signe du cas que j'en fais.

Mais avant d'explorer les pays étrangers, je veux dire un mot d'une sorte de vigne que je pourrais appeler cépage de cuisine ; car ses raisins ne sont d'usage que pour quelques apprêts culinaires. C'est le

BOURDELAS ou VERJUS (de la région centrale de la France).

POUMESTRÉ ou AYGRAS (de l'ancienne Provence).

BRUMESTRE et aussi AYGRAS (d'Olivier de Serres.)

BUMASTA (de Pline et de Virgile).

Dans la plupart des jardins il y en a une souche ; mais c'est uniquement pour en tirer du verjus. Ses belles grappes n'atteignent jamais sous notre climat une maturité complète ; mais on dit que dans le Midi ses raisins deviennent, à leur parfaite maturité, assez agréables à manger. Toutes les parties de ce cépage annoncent une vigoureuse végétation : ses forts bourgeons, ses volumineux fruits à gros grains oblongs, ses amples feuilles ; aussi son aspect me semble-t-il la meilleure démonstra-

tion de la vanité de cette opinion de quelques savants, de la dégénération progressive, de l'affaiblissement et même de l'extinction des espèces fruitières.

Nous avons déjà parlé de deux cépages espagnols ; nous allons continuer. L'un des plus remarquables est sans contredit, toujours sous le point de vue des raisins de table, le

HUEVO DE GATO (œuf de chatte).

Je crois bien que cette vigne n'est cultivée que pour en obtenir des raisins de table ; car ceux-ci sont les plus beaux que je connaisse pour la grosseur des grains. Elle a été introduite en France par l'envoi qu'en a fait D. Salvador, chanoine de Malaga. Toutefois, le nom du raisin est une expression exagérée de la grosseur des grains, dans la supposition où une chatte serait ovipare. J'ai vu probablement les plus gros grains dont une grappe puisse être ornée : elle venait d'Oran, d'où un aide-de-camp du général Lamoricière l'avait apportée dans un bocal d'eau-de-vie. Les grains étaient aussi gros qu'une prune de Reine-Claude venue sur un arbre en plein vent, mais ils étaient entremêlés de petits grains. Dans mes cultures, la souche a été jusqu'ici en pleine vigne ; en sorte que, si la grosseur des grains est remarquable, elle n'est pas cependant surprenante. Non-seulement ce raisin est reconnaissable par le volume de ses grains noirs et ronds, mais aussi par la brièveté de leur pédicelle. L'auteur espagnol dit qu'ils sont d'un goût exquis. Je n'ose pas contredire un chanoine ; mais j'ai le droit de dire qu'ici, où je les ai goûtés avec le docteur Bretonneau, leur chair verte, quoique bien mûre, nous a paru seulement assez agréable. Il lui faut l'espalier, d'autant plus que la souche

est on ne peut pas moins fertile; aussi je n'engage personne à le cultiver.

Un raisin du même pays, et dont l'auteur espagnol a parlé dans sa notice sur quinze cépages des environs de Malaga, notice jointe au ballot, est le

CORAZON DE CABRITO (cœur de chevreau); le

RAISIN DE BOURGOGNE (de la collection de M. Isarn, près de Montauban).

Je crois ce dernier nom très-impropre, car j'ai la certitude qu'il n'y a aucun cépage ressemblant à celui-ci qui soit cultivé en Bourgogne, si ce n'est par quelque amateur obscur; je ne pense pas qu'il soit même dans la riche collection de M. Demermety. La forme des grains rappelle beaucoup celle de l'Olivotte noire; mais on ne peut se faire une idée de leur singulière couleur qu'en les voyant. Cette couleur, d'un violet noirâtre sur les trois quarts de chaque grain, s'éclaircit à mesure qu'elle approche de la base ou du point d'insertion du pédicelle, et même ce dernier quart est de couleur verte. Ces grains sont très-gros; mais la saveur en est âpre, la chair en est dure et sèche; ce qui n'empêche pas que ce magnifique raisin ornerait bien la table la plus somptueuse. Quoique D. Simon nous dise que ce raisin mûrit en temps ordinaire en Andalousie, la grappe qui m'est venue de Montauban, vers la fin d'octobre, n'était pas complétement mûre; il s'en fallait bien. Ce cépage est rare dans les vignobles d'Espagne, parce qu'il est très-sensible à toutes les intempéries.

SANTA MORENA (Espagne).

Ce cépage à beau raisin rouge-clair est cultivé dans les jardins de Marseille et au jardin départemental d'Avi-

gnon ; il a même pénétré en Crimée, du moins dans la belle collection de M. de Hartwiss, directeur de l'école des vignes et des pépinières impériales ; cependant il n'en est pas parlé dans l'Ampélographie de D. Simon, ni dans la notice de D. Salvador. Ce joli raisin ornerait bien un dessert ; mais sa qualité ne répond pas au renom dont il jouit dans nos collections.

Un cépage du même pays, dont le fruit m'a paru bien supérieur, est celui que j'ai reçu du Luxembourg sous le nom de

HYCALÈS.

Ses grains légèrement oblongs, blonds ou plutôt d'un blanc de cire qui tourne au jaune à leur extrême maturité et bien fleuris sont sucrés, croquants et mûrissent facilement sous notre climat.

Les feuilles de cette vigne sont très-cotonneuses à la face inférieure. Je la tiens de M. Hardy, directeur de la collection du Luxembourg, elle faisait partie d'un envoi qu'il avait reçu de l'Andalousie. C'est un avis paternel que je donne à mes lecteurs, et il me paraît opportun, la cessation de tout rapport avec moi étant imminente à mon âge, n'est-ce pas un jour de grâce que chaque jour que je passe encore sur cette terre ?

MARBELLI BLANC (Espagne).

Ce cépage est du nombre de ceux dont ce dernier auteur, Salvador Lopès, a parlé dans sa notice, et c'est à lui que nous devons la connaissance de cette espèce, que l'époque de maturité de son fruit nous permet d'introduire dans ce pays. On ne la cultive, dit-il, que pour en manger les raisins, qui, en Espagne, mûrissent au milieu de l'été, et qui sont d'une saveur délicate, surtout lors-

que la souche se trouve dans un sol frais et bien exposé à l'air ; sa peau ou pellicule est très-fine, et la chair a une consistance qui la rend croquante. Depuis dix ans que je possède ce cépage, son fruit n'a pas encore mûri à la Dorée.

VALENCY (dans plusieurs vignobles de la province de Grenade).

ZURIMI (à Grenade et à Motril).

Je ne suis pas très-sûr que ce cépage soit le même que celui dont parle D. Simon à son numéro 50, sous ces mêmes noms, parce qu'il y a plusieurs cépages différents qui portent ce même nom de *Valency*. Cependant tout ce qu'il en dit s'accorde assez bien avec ce que j'ai remarqué sur les souches de celui que je possède sous ce nom, et que j'ai reçu du Luxembourg. Si j'ai trouvé les grains un peu plus gros qu'il ne les a vus, cela vient peut-être de ce que mes trois souches sont greffées. A Baza, dit D. Simon, on préfère cette espèce à toutes les autres pour en conserver les raisins, et c'est à cause de sa saveur plus agréable que celle d'autres doués de la même faculté de conservation. Ses feuilles sont cotonneuses en dessous, et l'ensemble du cep le fait facilement distinguer au milieu de ceux qui l'entourent.

En plaçant ici un cépage espagnol qui est un des objets de ma prédilection, c'est-à-dire en le nommant seulement la

MALVAZIA DE LA CARTUJA, parce que son article se trouvera plus loin au chapitre des Malvoisies, et en décrivant celui que je cultive depuis longtemps sous le nom de

CRUJIDERO, j'aurai parlé des quatre cépages espagnols qui ont le mieux réussi, ou plutôt qu'il convient le mieux de cultiver pour leurs bonnes qualités sous le climat de la Touraine. J'ai su que ce mot de Crujidero veut dire croquant, ce qui annonce une de ses qualités; ses belles grappes sont ornées de grains oblongs, peu serrés, d'une bonne grosseur, et leur saveur très-sucrée est fine et relevée. Quant à la maturité elle est un peu tardive, mais elle arrive en espalier du moins.

Les Italiens ont aussi beaucoup de raisins de table qui sont propres à leur pays; je vais en citer quelques-uns qui me sont connus. Je commencerai par le

PIZZUTELLO DI ROMA, — TREBBIANO DI SPAGNA, — T. PERUGINO, dont on fait une grande consommation à Rome; il est sûrement plus fertile dans ce pays-là que dans celui que j'habite; car j'ai eu bien de la peine à en obtenir une grappe depuis dix à douze ans que je le cultive, la souche étant très-sujette à souffrir des intempéries. Les deux derniers noms sont fort impropres, car il n'a rien de commun avec le *Trebbiano vero*, dont il sera parlé plus tard, et qui a les grains très-ronds, tandis que le Pizzutello doit son nom à l'allongement en pointe des siens. Comme ils sont légèrement recourbés et beaucoup moins gros que les grains de la *Testa di vacca*, ou raisin *cornichon*, on pourrait le dire une variété de ce dernier. Il paraît, d'après les renseignements fournis à l'auteur Julien, que le Pizzutello est très-cultivé aux environs d'Amelia, bourg peu éloigné de Spolette. C'est sans doute uniquement pour la table; car il ne me paraît guère propre à la vinification. Sa pulpe est toute en chair, d'une

saveur sucrée, mais peu relevée. Son second nom annonce qu'il est cultivé en Espagne. Je n'ai eu en vue dans cet article que le *P. Bianco ;* mais j'en ai reçu une variété, le *Pizzutello nero*, de la collection du Luxembourg, où on lui a fort improprement donné le nom d'Aleatico, car la forme des grains de celui-ci est ronde et non allongée.

Un autre très-bon raisin qui m'est venu de la Corse, et qui sans doute est également cultivé en Italie, est le fertile

BRUSTIANO.

Ce cépage annonce la plus grande vigueur par la force et la longueur de ses bourgeons, l'ampleur de ses feuilles, le volume de ses grappes et des grains qui les garnissent. Ces grains sont légèrement oblongs, presque aussi gros que ceux du Vermentino, plus serrés et plus nombreux ; ils brunissent du côté du soleil de manière à prendre un aspect très-appétissant. La maturité est un peu tardive ; mais elle ne manque pas d'être complète en espalier. Il est très-cultivé aux environs d'Ajaccio, pour fournir des raisins de table, et c'est avec raison ; car non-seulement les grappes sont très-belles et fort appétissantes, mais la saveur du fruit est sucrée et relevée d'une légère âpreté, qui est agréable et bien préférable au doux fade de quelques autres raisins.

Nous pouvons ranger aussi au nombre des bons raisins de table de l'Italie, y compris la Corse, le

SÉBASTIANO, apporté de Constantinople par le maréchal Sébastiani ; la

BARBAROSSA, qui n'est pas le BARBAROUX des Provençaux ; la

CATTANALESCA (du royaume de Naples); le
SAN-COLUMBANO (de la Toscane); la
UVA PARADISA (du Bolonais); la
VERDEPOLLA (des Génois).

Je dirai aussi quelques mots d'une tribu intéressante, sous le point de vue de la branche de commerce auquel elle a donné naissance, du moins l'un des sujets de cette

TRIBU DES CORINTHES.

La UVA PASSOLINA NERA (du midi de l'Italie),
AIGA PASSERA (du Piémont et du comté de Nice), notre
CORINTHE NOIR.

On sait qu'il est l'objet d'un commerce immense pour la Morée et l'Archipel. Le

CORINTHE ROSE est un charmant raisin de dessert; malheureusement ces deux variétés sont beaucoup moins fertiles que le blanc, et c'est probablement ce défaut qui les a empêchés de se multiplier autant que le

CORINTHE BLANC, connu de tout le monde, et dont il y a presque toujours un pied dans tous les jardins. Je crois à propos d'en dénommer une quatrième variété; le

CORINTHE BLANC SANS PEPINS, dont les grains sont plus gros que ceux du Corinthe blanc commun, mais un peu moins sapides.

Parmi les raisins de l'Orient méridional, celui qui me semble devoir nous intéresser le plus m'a été signalé par un amateur éclairé de Toulon, M. Pellicot. Il me l'a envoyé sous le nom que je lui conserve de

VIGNE DE KARABOURNOU (du cap Noir).

Voici ce qu'il m'en a écrit : « Les six pieds de vigne dont les sarments primitifs étaient venus de l'Orient ont donné ces magnifiques raisins blancs dont les grains à peu près ronds égalaient presque en grosseur des prunes de Reine-Claude et qui, à l'exposition de notre Comice, ont attiré tous les regards et ont inspiré aux visiteurs le désir de se procurer ce cépage. Pour en obtenir du fruit nous avons été obligés de tailler à longue verge et d'en laisser plusieurs sur chaque souche, c'est une observation importante. »

Les autres raisins de l'Orient, et particulièrement de la Syrie, tels que le

TURFANTO MAVRO, ce qui veut dire précoce noir, et cependant il ne mûrit guère qu'en même temps que notre Côt;

L'EPTAHILO, c'est-à-dire qui donne sept fois l'an,

L'IRI-KARA et le

SIDERITIS, ont bien poussé de beaux sarments; mais à l'exception du premier, qui donne rarement de grandes grappes assez mal fournies de petits grains, j'ignore complétement leurs qualités, aucun n'ayant encore fructifié, à l'exception du médiocre *Turfanto*, quoique je les possède depuis dix à douze ans.

J'ai été plus heureux pour les raisins de Perse.

Nous avons depuis une vingtaine d'années, en France, un cépage vigoureux, mais peu productif; le

KECHMISH JAUNE A GRAINS OBLONGS, et le

KECHMISH A GRAINS RONDS, depuis seulement une dixaine d'années. L'un et l'autre ont des feuilles amples, lisses, nues sur les deux faces, et très-faciles à recon-

naître. Le premier est un très-joli raisin, fort agréable à manger; mais le second le surpasse encore pour cette destination, et il a de plus le mérite de concourir à la composition du fameux vin de Schiras.

Nous en reparlerons au chapitre des vignes de la Perse.

Ceux qui nous manquent et qui m'ont paru le plus mériter d'être demandés sur la liste fournie par l'ambassadeur turc, sont ceux-ci :

KECHMISH NOIR et

KECHMISH OULOUGHY, de même couleur;

Mais il en est un encore plus précieux pour les amateurs délicats, et que j'aurais dû élever au rang des raisins de table de notre région centrale, pour la facilité de sa maturation; car sa maturité est contemporaine de celle de nos Chasselas, et même elle devance celle de quelques-uns : c'est le

KECHMISH ALI (orthographe de Reschild-Pacha). Il m'a été envoyé sous le nom de

KECHMISH NOIR, mais l'erreur de feu l'honorable M. Macarel, duquel je l'ai reçu me paraît évidente, d'autant plus que dans la note fournie par l'ambassadeur turc, il y a bien positivement que les grains de ce dernier sont petits, tandis que ceux du nôtre sont très-beaux, et que leur couleur n'est pas noire, mais d'un rouge violet ou *mal noir*, comme disent les Bourguignons, et même des grains en assez grand nombre restent rouges, comme il arrive à quelques autres, notamment au Muscat de Madère; ce qui a fait ranger ce Kechmish, dans la note turque, parmi les raisins de couleur variée. Feu M. Macarel, auquel je dois cette variété, qui lui avait

été apportée de Turquie par M. Blanqui, le membre de l'Institut, et non le politique, se félicitait beaucoup, dans une lettre de lui que j'ai retrouvée, de la possession de cet excellent cépage. J'ai reconnu depuis, en voyant l'abondance de son produit et en m'assurant de son exquise qualité, que son appréciation était très-juste. Ce raisin a la grappe allongée et suffisamment garnie de beaux grains ronds, peu serrés, pleins d'un suc agréable et relevé, qui jaillit dans la bouche, parce que ses grains sont croquants. C'est donc, sous tous les rapports, un cépage d'une grande distinction et que j'engage fort à introduire dans les jardins en lui donnant même l'une des meilleures places. Je crois l'avoir vu dénommé quelque part

SULTANIEH D'ESKI BABA (vieux père).

ANGUUR ALI DERECI, au sujet duquel est cette note :

« La grappe de ce raisin délicieux a dix-huit pouces de long. »

ANGUUR RICH BABA : gros raisin blanc sans pepins ;

KOUN KASSAH, de couleur rouge.

Dans plusieurs collections nous possédons un cépage vigoureux, que nous tenons de M. de Hartwiss ; c'est le

SCHIRADZOULY BLANC ou BLANC DE GANDJAH.

Son premier nom annonce qu'il a été tiré de Schiras, puis introduit dans les vignes de Gandjah ou Yelisavetpol, au gouvernement du Tiflis. Toutefois je le place ici, parce que ses raisins sont aussi bons pour la table que pour le pressoir, et même délicieux, au dire de M. de Hartwiss.

Il nous est venu, du même pays et de la même personne, le

RAISIN ROSE DE GANDJAH, dont la vigueur nuit à la fertilité ; il faudra en conséquence le mettre en espalier, et le tailler long : la maturité étant plus tardive que celle du précédent, il présente moins d'intérêt pour nous.

TRIBU DES KAKOURS.

KOKUR ou KAKURA BLANC (comme l'écrit Pallas).

Ce cépage, par son antiquité dans la Tauride, et par sa supériorité comme raisin de table et même de pressoir, est l'honneur des vignobles de cette contrée. Je remets au chapitre qui traitera des vignes de ce vaste gouvernement à en parler avec tous les détails qu'il mérite.

Je cultive aussi depuis longtemps le

BIGASSE KOKOUR, qui m'a paru bien plus fertile que le premier, et qui est comme lui à raisins blancs ; comme il atteint difficilement et rarement sa maturité complète, je n'ai pu asseoir sur lui un jugement qui mérite quelque confiance.

Un raisin du même pays n'a point été retenu pour le chapitre des Muscats, malgré son nom de

ADJEME MYSKETT, c'est-à-dire MUSCAT DE SYRIE, parce qu'il n'a aucun des caractères des membres de cette tribu, quoique M. de Hartwiss dise que sa saveur est légèrement musquée. Ses raisins, qu'il donne rarement, ont bien une saveur très-fine et très-agréable, mais ce n'est pas celle des Muscats. A leur maturité, qu'ils atteignent difficilement ici, ils prennent une couleur

brune; ils ont alors une douceur telle, dit Pallas, l'auteur d'un Voyage scientifique en Crimée, qu'on a de la peine à en manger, et leur suc prend la consistance du miel. Ici les choses se passent différemment, et je le recommanderais aux amateurs, si la souche était un peu plus fertile. La grappe est de médiocre volume, les grains de même et de forme oblongue. Les feuilles sont amples, profondément incisées, cotonneuses en dessous, et à nervures saillantes. Le

TACHLY MYSKETT a beaucoup de ressemblance avec notre Muscat d'Alexandrie, dit M. de Hartwiss. C'est un magnifique raisin, ajoute-t-il, ses grains sont moins allongés que ceux de ce Muscat, et il est aussi recherché pour la table que pour le pressoir, et avec d'autant plus de raison que la souche est très-fertile.

Je pourrais en citer encore plusieurs autres qui sont en quelque sorte en expérience chez le docteur Bretonneau; mais je dois m'imposer des limites, car une simple nomenclature apprendrait peu de chose. Je ne peux cependant terminer sans nommer le

DIDI SAPERAWI (de la Kahétie en Géorgie), car il m'a été vivement recommandé par M. de Hartwiss, connaisseur émérite, qui m'a écrit que c'était un raisin délicieux, d'une grande fertilité et d'une maturité précoce en Crimée, dont le versant méridional, dit M. de Ségur, a la température de Naples.

Je terminerai par un magnifique raisin de table, qui nous est venu de la Tauride, le

ALBOURLAH (Tauride) ou KIRMISI MISK JSYUM.

Ce cépage oriental est peut-être le plus remarquable de tous ceux qui nous sont venus de la Crimée, au moins

pour les horticulteurs. Ses belles et nombreuses grappes sont bien garnies de grains d'un beau rouge, légèrement oblongs, croquants sans être trop charnus, et d'un goût agréablement musqué. Ses feuilles sont amples, à dents aiguës, peu profondément divisées, et nues sur les deux faces; un caractère important est la teinte rouge-violet du pétiole ainsi que des nervures principales et secondaires, couleur qui se détache bien sur le vert un peu luisant de la face supérieure.

Ce cépage est vigoureux et fertile, mais la maturité du fruit est à peine contemporaine de celle du Muscat d'Alexandrie; aussi n'ai-je guère pu l'obtenir complète, même en espalier, qu'au moyen de l'incision annulaire, opération que je ne peux trop recommander; car s'il est vrai qu'on s'en était trop engoué dans les premiers temps en l'appliquant aux vignes à vin, on a eu bien tort de l'abandonner aussi généralement pour toutes sortes de fruits en espalier et notamment pour les cépages à raisin de table. Au sujet de cette opération, je dirai qu'elle produit des effets assez remarquables et assez satisfaisants, pour en faire un procédé habituel de jardinage. L'époque de choix est la huitaine qui précède la floraison, ce qui n'empêche pas qu'on puisse la pratiquer avec succès dans les six semaines qui la suivent. Toutefois, je conteste à cette opération la puissance de créer de nouvelles espèces, contrairement à la prétention du professeur de botanique à Athènes, M. Orfanidès, qui attribue à cette opération la création des Corinthes, opinion insoutenable auprès de ceux qui savent qu'il y en a au moins quatre variétés et que leur existence est antérieure de bien des siècles à la pratique de l'incision annulaire,

qui remonte tout au plus à une cinquantaine d'années. On peut avoir confiance en cette manière de voir, car voilà bien quarante-six ans que je suis ce procédé chaque année, et non-seulement sur les vignes, mais aussi sur les poiriers et pêchers, et j'atteste qu'il ne s'est jamais rien passé qui ait pu tendre à me faire partager la singulière opinion de M. Orfanidès. Pallas, auteur russe de deux voyages dans la Russie Méridionale, a parlé de cet excellent cépage avec tous les éloges qu'il méritait, en témoignant ses regrets qu'il ne fût pas plus répandu dans les vignobles de Sudagh. Disons cependant que son article n'est ni complet, ni très-exact : il énonce que les grains de ce beau raisin sont ronds, tandis qu'ils sont évidemment oblongs ; il ne parle pas de leur grosseur, et c'est cependant un trait remarquable, qui le placerait au premier rang des raisins de table si sa maturité n'était pas aussi difficile sous notre climat du quarante-septième degré de latitude, car il est d'un goût parfait. Toutefois, il n'est pas de la famille ou tribu des Muscats, quoique Pallas se serve d'expressions qui porteraient à le croire, et il est loin d'être précoce, comme il le dit, si c'est bien son numéro 22. Cette différence de l'époque de maturité du raisin, que M. de Hartwiss dit être tardive, même en Crimée, m'avait fait hésiter. Cependant il ne me paraît guère douteux que le savant voyageur Pallas ait parlé de cette vigne sans la nommer et que ce soit le numéro 22 des cépages de la Tauride, dont il a fait une courte description dans le récit de son second voyage ; car c'est bien, comme il le dit, un raisin rouge-vif, dont les grains sont presque de la forme et de la grosseur d'un œuf de pigeon, et il n'existe pas, ajoute-t-il, de raisin qui flatte

plus le goût et la vue que celui-là. Mais, ainsi que je l'ai dit, il a commis une erreur en la qualifiant de précoce; M. de Hartwiss, directeur de l'école impériale de vignes à Magaratch et par conséquent résidant en Tauride, l'a noté comme très-tardif dans une lettre qu'il m'a écrite sur les vignes de cette contrée, et c'est une disposition bien constatée à la Dorée par une douzaine d'années d'expérience.

RÉGION MÉRIDIONALE.

Nous ne pouvons pas mieux débuter dans cette région que par les cépages à vins de liqueur les plus exquis du monde, d'autant plus qu'ils tiennent au chapitre précédent par plusieurs sujets dont les raisins sont excellents pour la table.

TRIBU DES MALVOISIES.

Cette tribu comprend beaucoup de sujets d'une grande distinction, et même on pourrait dire qu'ils le sont tous, si on expulsait quelques intrus qui portent indûment ce nom de Malvoisie, ainsi que j'aurai soin de le faire remarquer à leur article, car il n'en est pas de cette tribu comme de celles des Sûrins ou Sauvignons, des Muscats, des Pirans, des Pinots, etc., dont les liens de famille, la connexion des rapports qui les unissent, se manifestent par quelque caractère commun à tous. Cette communauté de caractère n'existe que pour un petit nombre; elle consiste dans un goût fin qui leur est propre, mais qui n'est pas aussi prononcé que celui des Muscats et des Sûrins.

Partout où ces cépages sont cultivés en grand, depuis l'île de Madère jusqu'à la Morée inclusivement, quelques

sujets de cette tribu produisent un vin généreux et suave d'un parfum exquis et de couleur ambrée ; mais il faut pour cela qu'il soit préparé avec quelque soin. Plusieurs des sujets de cette tribu mûrissent très-bien sous le quarante-septième degré de latitude ; je les ai désignés au premier chapitre des raisins de table, et je ne manquerai pas de donner plus de développement à leur article. Il y en a même dont je suis tellement satisfait, qu'il me faut réfléchir à mon court avenir pour renoncer à en planter quelques ares.

Je commencerai par les Malvoisies qui ont le plus de grosseur, et à ce titre celle qui doit passer la première est bien certainement la

MALVAZIA GROSSA des vignobles du haut Douro et de Madère ; le

VENNENTINO (vignobles du duché de Gênes) ;

VERMENTINO de l'île de Corse ;

MALVOISIE A GROS GRAINS dans quelques localités du midi de la France.

Il serait difficile de ne pas reconnaître ce beau raisin, quand on l'a vu une fois et quand on l'a goûté : ses gros grains olivoïdes, l'excellence de leur goût, en feraient le premier des raisins dans nos pays tempérés s'ils mûrissaient plus facilement. Il faut convenir aussi que cette vigne est peu productive dans les premières années de son rapport. Ses feuilles sont amples, cotonneuses en dessous, profondément divisées : les sinus que forme cette division sont grands et ouverts. A Madère, et sans doute en France dans quelques sols privilégiés, les grains sont d'environ vingt-cinq millimètres de long ; dans ma vigne ils n'ont guère que dix-huit ou vingt millimètres. Dans l'île

de Corse les raisins du Vermentino sont les plus estimés pour passeriller (faire passer à l'état sec). Ils sont bien plus propres à cette destination que les raisins de la Panse commune dont on se sert dans le midi de la France. La description et la figure de la grosse Malvoisie qu'a données Williams John dans les *Transactions horticulturales de Londres*, ne permettent pas de douter que ce ne soit bien la même que celle que je cultive depuis une douzaine d'années, la même aussi que celle si bien figurée par Kerner dans son bel ouvrage d'*Iconographie des vignes*.

MALVAZIA DE SITGES (Andalousie),

CHERÈS (au département du Gard),

TINTO BLANC (au vignoble de Lanerthe, Vaucluse),

VERDAL (aux départements des Hautes et Basses-Alpes).

Je ne connaissais pas aussi bien cette excellente Malvoisie lors de la publication de la seconde édition de cet ouvrage, que je la connais maintenant. C'est bien décidément une Malvoisie, et même je pourrais avancer qu'elle est supérieure à toutes les autres, et par son produit abondant et par la haute qualité de ce produit. Ce n'est cependant pas celle dont a parlé D. Simon, car il donne à la sienne des grains ronds, et celle-ci les a oblongs; il la fait d'une maturité hâtive, et celle-ci est tardive, du moins en ce pays. Ses feuilles amples et bien étoffées, cotonneuses en dessous et d'un vert un peu gras à la face supérieure, ses belles grappes peu serrées et garnies de gros grains ellipsoïdes, bien dorés à leur maturité, malgré ce nom bien impropre de *Verdal* qu'il porte dans deux départements du Midi, leur consistance, leur bon goût, tout cela compose un ensemble qui la fait

reconnaître facilement. Les grains sont plus renflés que ceux de la Malvoisie de la Cartuja, avec laquelle celle-ci a beaucoup de rapport. Ajoutons, pour la faire bien apprécier, que ses raisins se conservent longtemps, et qu'elle passe pour faire de très-bon vin. Sous le climat de la Touraine la maturité arrive très-rarement en pleine vigne, mais on l'obtient facilement en espalier, qui est sa véritable place sous notre climat.

MALVAZIA DE LA CARTUJA (de la Chartreuse).

Avant d'avoir bien étudié ce cépage espagnol, je l'avais cru identique au *Cherès* du Gard ou Sercial de M. Cazalis Allut, qui n'est pas le vrai Sercial de Madère; mais depuis que je l'ai vu porter du fruit, les différences sont vraiment trop saillantes pour que cette erreur commise dans ma première édition subsiste encore dans celle-ci. La feuille de cette Malvoisie est bien plus ample, la grappe est à peu près de la même dimension, mais les grains sont ovales dans cette Malvoisie et ellipsoïdes dans l'autre; ces grains sont très-beaux, d'un goût très-agréable, et même un peu musqué quand la maturité est complète, état de la grappe difficile à obtenir sous notre climat, à moins que ce ne soit en espalier. Cette belle Malvoisie est peu productive; aussi fera-t-on bien d'allonger la taille et d'asseoir cette taille sur les sarments moyens, en général plus fructifères que les gros.

Comme il est arrivé à un amateur, justement estimé par ses profondes connaissances en médecine, de confondre cette Malvoisie avec le *Teneron de Vaucluse*, je dois faire remarquer les nombreuses différences qui existent entre eux. Sans doute les feuilles de l'un et de l'autre sont également cotonneuses en dessous, mais celles de

notre Malvoisie sont d'un vert bien plus foncé et sont bien plus tourmentées. Les grappes du raisin de la Cartuja sont plus serrées, les grains plus allongés, leur peau est plus fleurie et plus épaisse, leur chair plus croquante et d'un goût plus fin, et la maturité en est plus tardive d'au moins une quinzaine de jours. Je dois dire qu'à l'aspect des deux grappes que je lui ai présentées, un mois après sa visite à la Dorée, le docteur Bretonneau a reconnu la différence de l'un d'avec l'autre.

MALVOISIE DES PYRÉNÉES.

Celle-ci est plus féconde que la précédente, et elle y joint l'avantage de donner d'excellent vin; malheureusement elle mûrit aussi difficilement qu'elle sous le climat de la Touraine. Ses feuilles sont lisses en dessus et légèrement cotonneuses en dessous. Ses grappes sont ailées et par conséquent coniques, bien garnies de grains un peu oblongs et assez beaux, moins gros cependant que ceux des trois Malvoisies précédentes; elles sont supportées par un pédoncule ligneux et solide. La saveur de cette Malvoisie est agréable et même fine, comme celle de la plupart des sujets légitimes de cette tribu. Quoiqu'il soit probable que cette Malvoisie nous est venue d'Espagne, ce n'est pas non plus celle de D. Simon dans son *Ampélographie de l'Andalousie*, car je pourrais répéter ce que j'ai dit à l'article de la Malvoisie de Sitges. La forme des grains et l'époque de la maturité sont très-différentes.

MALVOISIE BLANCHE DE LA DROME (collection du Luxembourg).

MALVOISIE BLANCHE DE TARN-ET-GARONNE (de la collection Demermety et aussi de la mienne).

CLAVERIE BLANCHE A GRAINS OBLONGS (frères Audibert, près Tarascon).

Cette dernière dénomination provient d'une erreur de ces pépiniéristes renommés, car cette Malvoisie n'a rien de commun avec les Claveries.

Peu de cépages méritent plus de faire concurrence à nos Chasselas : ses grappes sont belles, garnies de grains assez gros, un peu oblongs, frappés du côté du soleil d'une teinte brune qui les rend plus appétissants, et l'on n'est pas trompé ; car ils sont croquants et d'un goût fin propre à plusieurs Malvoisies, quoique ce goût ne soit pas si prononcé qu'il l'est dans les Muscats et dans les Sauvignons. La maturité se complète facilement sous le climat de la Touraine, car le raisin mûrit peu de jours après notre Côt, et même aussitôt quand le cep est en espalier. Toutefois il ne faudrait pas prendre pour son époque habituelle le 20 août, sur la foi de M. le président de la Société d'horticulture d'Angers, ainsi qu'il l'indique dans sa Notice sur les raisins de table de la collection de vignes de cette société. Les feuilles sont roides, d'un vert uni et luisant à la face supérieure ; l'envers paraît nu, mais en y regardant de près on aperçoit une grande quantité de petits poils très-fins et très-courts sur les nervures ; ses feuilles sont supportées par un très-gros pétiole ; le bois est noué court, et très-coudé. Je ne connais pas le degré de valeur de ce raisin pour le vin, mais il est éminent pour la table.

Je dirai peu de chose d'un cépage que j'ai reçu du département de la Drôme, sous le nom de

MALVOISIE BLANCHE A FEUILLES TRÈS-DÉCOUPÉES,

Parce que d'après mon opinion, fortifiée par celle de MM. Robin de Colmar et Charlery des environs de Baugé, ce n'est vraiment qu'une variété de Chasselas, trop médiocre comme le Cioutat, auquel elle ressemble beaucoup, pour mériter un article plus détaillé.

Je ne ferai que mentionner, parce que je lui ai trouvé peu de mérite, la

MALVOISIE DU CAMP DE TARRAGONE. On me l'avait dit précoce, mais il s'en faut bien qu'elle le soit ici, et elle mûrit même bien plus tard qu'une autre venue d'Allemagne, que j'ai reçue cependant sous le nom de

SPAT MALVASIER. Ce mot *spat* veut dire tardif, et elle est loin de l'être, elle mûrit même facilement et à une époque peu avancée. Ses grains, qui sont de moyenne grosseur et un peu oblongs, ont un goût très-fin. Les feuilles sont lisses à la page supérieure et nues en dessous, peu découpées et plutôt larges que longues; le sinus pétiolaire est très-évasé. Ces derniers caractères rendent le cépage facile à reconnaître par ses feuilles seulement. J'ignore si ce raisin est la base d'un vin de quelque renom; mais il fait un joli raisin de bouche. La

MALVOISIE MUSQUÉE, très-cultivée aux environs de Turin et dans le Mont-Ferrat, m'avait alors séduit à ce point que je lui avais donné une place à mes espaliers. Son bois allongé, c'est-à-dire sans coudures; ses feuilles à dents et surtout à lobes très-aigus, la forme ronde de ses grains et leur couleur verte, leur saveur musquée assez prononcée, établissent de tels rapports avec le Muscat blanc commun, que je suis très-porté à le croire de cette famille; aussi l'appelle-t-on dans quelques localités

MUSCAT DE MALVOISIE.

Et ce nom lui conviendrait mieux, car il est bien probable que si on en semait des pepins, la plupart reproduiraient des Muscats. Les plus grandes différences avec le Muscat blanc commun sont celles-ci : le bois en hiver est rouge-cannelle et non pas gris-brun ; les grappes sont bien plus petites, plus lâches et supportées par un pédoncule bien plus long. Je ne crois cette Malvoisie propre qu'à la table. Ce cépage a le défaut pour nous d'être d'une maturité tardive, et de plus de rapporter très-peu ; aussi l'ai-je supprimé en faisant de la souche un *sujet* de greffe.

Il n'en est pas de même de celle-ci :

MALVOISIE DE LASSERAZ (nom d'un vignoble distingué en Savoie).

MALVASIA BIANCA (comté de Nice et Piémont).

Le vin du vignoble de Lasseraz, près de Chambéry, et des vignobles d'Asti, en Piémont, est estimé par son bon goût, sa délicatesse et son parfum, selon l'auteur Julien. On croit que ce cépage a été introduit dans cette partie de l'Italie par un prince de la maison de Savoie, qui l'avait apporté de l'île de Chypre. Le vin de cette Malvoisie est délicat et plus spiritueux que celui du Muscat, au dire de l'abbé Milano, auteur de quelques observations sur les vignes de Biella. Les grappes sont belles, de forme conique allongée et bien garnies de grains à peine de moyenne grosseur, oblongs, peu serrés, et cependant ne mûrissant pas ici complétement, en pleine vigne du moins. Miller n'a sûrement pas parlé de la même que celle-ci quand il a exprimé la forme de ses grains par ces mots : *acino rotundo ;* l'abbé Milano l'a mieux rendue par

ceux-ci, *acini tondeggianti*. Les feuilles sont amples, planes, d'un vert un peu jaunâtre en dessus, cotonneuses en dessous. Elle est d'une culture avantageuse, car son rapport est abondant et de bonne qualité.

MALVAGIA BIANCA de Toscane.

De trente ceps que je possède de cette Malvoisie, disais-je en 1842, un seul a quelques grappes. Aussi me suis-je décidé, le mois de mars suivant, à m'en servir comme de sujets pour recevoir des greffes. Un autre raison tout aussi militante pour cette décision était la difficulté pour ces raisins de parvenir à une complète maturité. Les grappes étaient plus petites que celles de la précédente, mais les grains, à peu près de même forme, étaient plus gros et plus serrés.

J'ai aussi reçu de la Toscane une

MALVAGIA BIANCA DI MONTE-PULCIANO,

Très-différente de la précédente par son abondant produit, par le nombre et la longueur de ses grappes à grains ronds et petits ou du moins à peine de moyenne grosseur. Ce cépage est aussi remarquable par sa vigueur : mais c'est encore pour nous un cépage de collection, parce que ses raisins ne mûrissent jamais en Touraine.

Il n'en est pas de même de celle-ci, quoique son époque de maturité ne soit pas des premières :

PETITE MALVOISIE VERTE.

Serait-ce le *Lageos aux petits grains* dont Virgile, au deuxième livre de ses *Géorgiques*, parle en ces termes :

..... Tenuisque Lageos
Tentura pedes olim, vincturaque linguam,

ou bien est-ce celle de Calamota en Dalmatie, île la plus

distinguée de la mer qui baigne cette contrée par son vin de Malvoisie ? Je serais assez porté à le croire, quoique celle que je cultive et dont je possède bien une centaine de souches me vienne des Pyrénées. Sa fructification n'a pas une apparence bien prévenante, ses nombreuses grappes sont petites, les grains sont verts, et petits aussi ; mais ils sont tellement remplis de suc, que je ne croirais pas trop m'avancer en affirmant que chacun de ces grains rend autant de vin qu'un grain de Saint-Antoine qui est cinq à six fois plus gros.

Ils sont ronds, peu serrés, et ils conservent leur couleur verte jusqu'à leur complète maturité, à l'exception des parties de la surface exposées au soleil, qui roussissent un peu. C'est donc un cépage très-facile à connaître ; à défaut de raisins, son feuillage d'un vert foncé pourrait aussi contribuer à le faire distinguer des autres. Le vin qu'on en tire est aussi clair, aussi limpide, aussi incolore que l'eau pure. Cette propriété de produire un vin clair et limpide est si puissante dans cette nature de raisin, qu'elle s'exerce même sur d'autre vendange blanche, dans laquelle entre une partie notable de cette Malvoisie, telle que le quart ou le cinquième. Aussi ne manquai-je pas d'en ajouter du vin à celui que je tire de notre Malvoisie de Touraine ou Pinot gris, dont le vin ordinairement roux est longtemps à s'éclaircir, surtout quand il est cuvé une douzaine d'heures ainsi que je le pratique. J'en ai fait, en l'année 1848, environ quatre-vingts litres de vin, qui dans l'état de moût contenait tant de matière sucrée qu'il a fermenté pendant plus de deux mois, aussi est-il devenu d'une qualité supérieure. Ce sera bien là un vin *autocrate*, comme l'appelaient les

anciens Grecs pour exprimer la qualité d'un vin qui tirait sa force de sa propre nature, par opposition aux vins composés, disons plutôt dénaturés par l'addition de plusieurs ingrédients, tels que le gypse, la myrrhe, la poix, le miel, l'eau de mer, etc. Ce sera un vin pareil à celui qu'Horace recherchait quand il allait faire une promenade sur les bords de la mer, un vin généreux et doux, propre à dissiper les chagrins, et à faire couler dans les veines l'espérance et la gaieté (1). Je suis bien persuadé qu'un are de terre planté de cette Malvoisie, en bonne exposition et d'une nature propre à la vigne, récompenserait bien des soins qu'exigerait sa culture. Je dois convenir que ces présomptions si favorables au résultat que j'espérais obtenir ne se sont pas complétement réalisées. Sans doute le vin produit par cette Malvoisie est limpide, clair et incolore comme l'eau de fontaine, mais il est empreint d'un goût particulier qui le fait ressembler à certains vins du Rhin et qui ne plaît pas à tous les buveurs. Il sera à propos de lui laisser à la taille une verge avec son courson. Quant à l'époque de maturité du raisin, je crois qu'on peut lui assigner la quatrième dans une année favorable et la cinquième dans les autres. (Voyez, pour l'explication de cette indication, le tableau de la concordance des maturités à la fin de l'ouvrage.) Toutefois, quelles que soient ses qualités, cette Malvoisie n'est identique avec aucune des suivantes qui produisent les vins de liqueur les plus estimés du monde.

(1) Ad mare quum veni, generosum et lene requiro
Quod curas abigat; quod cum spe divite manet
In venas animumque meum. . . . . .

MALVASIA DI LIPARI.

Ses feuilles petites, très-découpées, lisses et luisantes, forment un caractère suffisant pour la distinguer facilement au milieu des autres sortes de vignes ; elles sont glabres à leur face inférieure. Le bois est menu, allongé, noué long, gris en hiver et d'une végétation vigoureuse malgré l'apparente délicatesse du cépage. Les grappes sont ailées et longues, peu serrées et assez bien garnies de grains de moyenne grosseur, oblongs et de couleur rose ou plutôt *pelure d'oignon*, comme on l'avait écrit de Sicile à mon obligeant intermédiaire M. Miège, agent des affaires étrangères à Marseille. Ce raisin, ainsi que celui de sa variété à *grains blancs plus petits et plus arrondis*, est d'un goût fin, relevé, et très-sucré, quand il est bien mûr, ce qui lui arrive un peu difficilement sous notre climat. A la vérité, c'est le premier fruit, et j'ai remarqué depuis longtemps qu'on n'asseyait pas un jugement très-sain et que l'on pût regarder comme définitif à une première fructification ; il est bon d'attendre que cette fructification se régularise par l'habitude du climat.

Il y a tant de ressemblance, à cela près de la couleur, entre cette Malvoisie pelure d'oignon et celle que j'ai reçue directement de Madère par l'intermédiaire de M. Hardy, directeur du jardin du Luxembourg, que je ne peux me dispenser de la placer ici :

MALVAZIA FINA de l'île de Madère.

Ces trois Malvoisies ont un feuillage complétement identique; il n'y a qu'à leur fruit qu'on peut les distinguer : celle-ci a des raisins et surtout les grains de la même forme que les a la Malvoisie *pelure d'oignon* de Lipari ; mais elle a les grains plus gros et plus allongés

que la blanche de la Sicile. Aussi il n'existe pas de cépages qui présentent plus d'affinité entre eux, d'où l'on peut conclure que l'époque de leur maturité est la même.

Il m'en est venu une autre de la Sicile, et cette dernière est très-différente des précédentes.

On l'appelle, aux îles de Lipari,

MENNOLETTINA.

Son bois est bien plus gros; il est rouge après le temps des vendanges, et non gris, comme celui des autres. Son feuillage est roide, et n'a pas l'élégance du leur. Ses grappes ont moins d'ampleur; elles sont cylindriques, c'est-à-dire non ailées comme celles dont nous venons de parler; elles sont clair-semées de grains olivoïdes, de moyenne grosseur, blancs et transparents. Les feuilles sont cotonneuses à leur naissance; mais le coton disparaît à mesure que leur développement s'opère Cette variété m'a paru jusqu'ici beaucoup moins fertile que celles du même pays, et la maturité du raisin contemporaine.

C'est certainement avec ces trois variétés de Malvoisie que se compose ce délicieux vin de Lipari, que l'on ne connaît pas en France, parce qu'il est consommé et exporté presque entièrement par les Anglais. C'est cette Malvoisie dont l'auteur Julien, le juge le plus compétent en cette matière, puisqu'il était dégustateur par état, a parlé en ces termes : « Ce vin a une couleur ambrée; il est généreux et suave, et il laisse dans la bouche un parfum exquis. » Ces qualités résultent aussi de ce que ce vin est préparé avec beaucoup de soin. Cette préparation étant exactement la même que celle que j'ai décrite dans mon *Manuel du Vigneron* au chapitre des vins de liqueur, je m'abstiens de la reproduire.

Je ne pourrais donc trop recommander la culture de ces trois Malvoisies, si de compagnie avec les deux Kechmish blancs de la Perse, elles n'étaient pas les cépages les plus infertiles que je connaisse; mais peut-être ce défaut tient-il à la nature de mon sol ou à la manière de les tailler.

MALVOISIES DE COULEUR.

MALVAZIA ROSSA (vignobles du Pô, Italie).

MALVOISIE ROUGE (dans nos départements du Midi).

Ses bourgeons vigoureux, dont les entre-nœuds sont longs, annoncent sa nature robuste et son active végétation. Les grappes sont belles dans un bon sol et dans la jeunesse du cep; elles sont ailées et d'une jolie couleur rouge-clair. Les grains sont pleins d'une eau sucrée et agréable, en sorte que ces raisins pourraient orner un dessert; mais pour le pressoir ils conviendraient peu, leur suc est trop aqueux. En raison de la vigueur de la souche et de l'inconstance de sa fructification, on fera bien de laisser à la taille une bonne verge avec le courson. Au total, cette Malvoisie est plus jolie qu'elle n'est bonne.

Je ne dirai pas la même chose de la

MALVOISIE ROUSSE (de Tarn-et-Garonne).

Celle-ci est plus recommandable, quoiqu'elle mûrisse un peu plus tard que la précédente. Ses grappes, assez belles, sont bien fournies de grains serrés, de couleur rousse, c'est-à-dire d'un rouge moins vif que ne l'est la

couleur de la Malvoisie du Pô; leur suc est si doux et si fin, que les premiers grains sont toujours vidés par les guêpes. Sa végétation est modérée. Ses feuilles sont de moyenne grandeur, rondes et peu incisées, un peu cotonneuses en dessous. M. Lannes (de Moissac) m'a écrit qu'il en avait fait de très-bon vin. De plus, elle est fertile.

En voici une troisième dont on peut dire la nuance violette, et c'est peut-être celle des Malvoisies exotiques que je préférerais si ses raisins mûrissaient plus facilement sous notre climat; je la posséde sous le nom de

MALVOISIE DE L'ISTRIE.

Cette jolie Malvoisie est facile à distinguer par sa couleur et la petitesse de ses grains ellipsoïdes, et aussi par le contraste de la page supérieure de la feuille avec son envers d'un aspect blanc provenant du coton qui le tapisse. Un dernier caractère, le plus précieux de tous, n'est en évidence qu'à la maturité du raisin, à la dégustation de ses grains croquants, auxquels on trouve une saveur fine et relevée. Malheureusement cette maturité est difficile à obtenir complète sous le climat de la Touraine, à moins que la plantation ne soit à une bonne exposition, et dans cette situation je suis persuadé que cette vigne donnerait du vin d'une grande distinction. Je l'ai obtenue pleine et complète en 1858, en espalier et grâce à l'incision annulaire.

MALVOISIES A RAISINS NOIRS.

MALVAZIA NERA DI CANDIA (Italie et Istrie).

MALVOISIE NOIRE MUSQUÉE.

Miller, dans ses brèves descriptions latines, saisit généralement bien les traits caractéristiques d'un cépage. Comme je ne pourrais pas mieux faire que lui, je traduis ce qu'il dit de cette Malvoisie :

« Grappes moyennes, régulières; grains ronds, d'un noir bleuâtre pruineux ou cendré, luisants, d'une saveur douce et musquée. »

J'ajoute que les feuilles sont si profondément découpées, qu'elles paraissent laciniées.

« Cette vigne, dit à son tour M. l'abbé Milano, a de forts et longs sarments de couleur rouge de brique (à la Dorée cette couleur est d'un gris un peu rougeâtre); les vrilles sont ligneuses dans toute leur longueur; les feuilles sont nues sur les deux faces. »

Il ajoute que cette vigne est productive, que son fruit mûrit en septembre, et qu'elle donne un vin excellent, d'un arome délicat et suave. Il n'en est pas de même ici, où cette vigne est infertile, et où les rares raisins qu'elle produit mûrissent seulement à la fin d'octobre, et quelquefois imparfaitement.

QUATRIÈME PARTIE

RÉGION MÉRIDIONALE,

Comprise à l'OUEST et au MIDI entre les deux mers et bornée au NORD par une ligne qui, partant du bassin d'Arcachon, suivrait les limites du département de la Haute-Garonne, remonterait le cours du Tarn, laisserait au Nord les montagnes du Vivarais, couperait le Rhône à son confluent avec la Drôme, l'Isère qu'elle remonterait également, irait joindre le Pô à quelques lieues au-dessus de Turin jusqu'au golfe de Venise, puis la Save jusqu'à son confluent avec le Danube, dont elle suivrait le cours jusqu'à la mer Noire, et se terminerait aux frontières NORD et EST du royaume de Perse.

Cette région abonde en vins de natures très-diverses. Cette diversité ne peut manquer d'avoir lieu, les cépages qui les fournissent étant en bien plus grand nombre que dans les autres régions. Les meilleurs vins de celle-ci ont généralement des qualités qui leur sont communes : ils sont riches de couleur, corsés, spiritueux, capables de supporter les voyages de long cours, et très-propres au mélange avec quelques-uns de nos vins du Nord de médiocre qualité, qui sont plus légers, et quelquefois acidules. Les défauts de ceux du Midi sont tout différents de ceux qui affectent les nôtres dans les mauvaises années : ils sont douceâtres, sirupeux, pâteux ; puis ils se gâtent

ou bien deviennent violents et d'un goût plus désagréable que ne le sont jamais les nôtres.

C'est aussi dans cette région que l'on fait les meilleurs vins de liqueur, dont les plus communs, ce qui ne veut pas dire ici ceux d'une qualité inférieure, sont les vins *Muscats*. D'autres, cependant, leur sont préférés : tels que le Granache, le Maccabeo de Salces, le vin de paille de l'Hermitage, le Pedro-Ximenès de l'Espagne, l'Aleatico de l'Italie, la Malvoisie de Lipari et des îles Ioniennes, le vin d'Or du mont Liban, etc. Il y aura bien peu de ces vins qui ne soient représentés, dans le travail qui va suivre, par les cépages auxquels ils doivent leur nom et leur renommée. J'aurais pu ajouter le Tokai du Gard et de l'Hérault, sinon comparable, du moins qui donne une idée de tout ce que l'Hegy-Allya produit de meilleur; vin pour lequel je proposerai un nom plus rationnel, en ce qu'il cesserait de constituer un faux, le nom de vin de *Furmint*, du nom du plant qui le produit.

Du grand nombre d'espèces cultivées dans la région méridionale, M. Lenoir, auteur d'un ouvrage fort estimable sur la culture de la vigne et la vinification, conclut que ces vignobles ont plus de moyens que ceux du Nord d'améliorer leurs vins. Je ne veux pas contredire absolument cette conclusion, et je n'entamerai pas de discussion à ce sujet. Toutefois je ne peux pas faire abnégation de ma conviction, qu'en joignant à ceux déjà connus dans les régions centrale et septentrionale quelques-uns des cépages du Midi qui pourraient parvenir à une complète maturité dans ces régions, nous en aurions bien assez pour maintenir notre rang et obtenir toutes les améliorations désirables, qui ne consisteraient, du reste,

que dans une plus grande variété de nos vins. Je crois même avoir démontré, non pas par des phrases artistement combinées, mais physiquement, matériellement, que nous pouvions faire des vins de liqueur dignes de rivaliser avec les meilleurs vins de cette nature, auxquels la température du Midi est si favorable.

La division la plus naturelle et la plus commune étant celle résultant de la couleur du vin, je commencerai par les cépages à raisins noirs.

CHAPITRE I.

—

CÉPAGES A RAISINS NOIRS DE LA RÉGION MÉRIDIONALE.

En débutant dans cette région par la partie orientale de la France, les Hautes-Alpes nous apparaissent les premières. Quoique ce département ne jouisse pas pour ses vins d'autant de réputation qu'ils pourraient en obtenir dans une situation plus rapprochée des lieux de grande consommation, il renferme cependant quelques vignobles remarquables : ceux de Tallard, l'Etret, Jarjaye, Château-Vieux.

Le cépage le plus anciennement cultivé et le plus commun encore dans ces vignes, c'est le

GROS MOLLAR noir, dénomination qui prépare à une autre comme variété, le

PETIT MOLLAR.

C'est du premier que nous nous occuperons unique-

ment, parce qu'il est infiniment plus cultivé que l'autre; et même il l'est dans une telle proportion, que la personne de laquelle je tiens ces renseignements, M. Hippolyte Ducros, m'écrivait qu'il avait une vieille vigne, d'environ deux hectares, entièrement plantée de ce cépage. Ses feuilles, d'un vert foncé, sont en forme de gondole ou d'entonnoir; elles sont un peu velues à leur page inférieure, et leur dentelure est obtuse. Les raisins sont abondants, mais leur goût propre, légèrement aigrelet, les rend plus propres à la cuve qu'à la table : le vin en est léger, agréable, et d'une longue conservation. Ce plant fertile ne conviendrait à notre climat, qu'aux lieux où l'on cultive le *Breton*, parce que la maturité de son fruit est un peu tardive. Il n'a rien autre chose que le nom, de commun avec le Mollar de l'Andalousie et du Portugal, dont les grains sont très-allongés, tandis que ceux du Mollar des Alpes sont ronds.

On cultive aussi assez communément dans les deux départements des Hautes et Basses-Alpes, et aussi dans ceux du Var et des Bouches-du-Rhône, un cépage qui nous conviendrait mieux pour la facilité de maturation de son fruit; c'est le

GRAND TEOULIER ou PLANT DUFOUR (Hautes et Basses-Alpes).

MANOSQUEN ou PLANT DE MANOSQUE (Var et Bouches-du-Rhône).

PLANT DE PORTO (environs de Marseille).

Ce cépage vigoureux est fort estimé pour la qualité du vin que produit sa vendange : mais je ne le crois pas très-fertile : c'est, du reste, conforme aux habitudes des meilleurs plants. Il a le défaut, assez grave sous notre

climat, d'être trop pressé de répondre aux excitations des rayons du soleil d'avril : aussi, qu'il vienne une gelée, nul cépage ne se présente dans un état plus vulnérable. Cette disposition naturelle est regrettable ; car les grappes sont belles, régulières, fort allongées, bien garnies de grains noirs si légèrement oblongs, qu'on peut les dire ronds, d'une grosseur égale et d'une maturité simultanée, c'est-à-dire exemptes de cette disparité dans les grains qui dépare les grappes de beaucoup de cépages. Comme ces grains ont une peau un peu épaisse, et qu'ils sont peu serrés, ils se maintiennent bien contre l'humidité. De la vendange de ce plant on obtient, selon une de mes correspondances, un vin moelleux, bien couvert et propre au transport. C'est bien à tort que Chaptal, Bosc et leurs copistes ont dit ce cépage identique au Morillon de Bourgogne, et que, sans doute à cause des mots *succo nigro* de la phrase latine de Garidel, ils lui ont trouvé aussi beaucoup de rapport avec le Teinturier : il serait difficile d'en trouver dont les caractères fussent plus différents ; car ce n'est que dans le Midi que le suc du Manosquen devient noir, tandis que le suc du Teinturier est noir dans tous les pays. Aussi ce dernier m'a-t-il paru convenir très-bien à notre climat, mûrissant bien et étant assez productif.

Il y a aussi un

PETIT TEOULIER (Basses-Alpes), ou

PETIT PLANT DUFOUR (Hautes-Alpes).

Je ne le connais pas, mais on m'a mandé qu'il était moins productif, moins hâtif que l'autre dans la maturité de son fruit; il est plus petit dans toutes ses parties, et son bois est encore plus incliné, plus rampant.

Dans les Basses-Alpes, le Var, les Bouches-du-Rhône, et généralement sur tout le littoral français de la Méditerranée, le cépage le plus généralement estimé et multiplié est le

MOURVÉDE, — MOURVÈS, MOURVEGUÉ (ancienne Provence).

BUONA VISE, d'où l'on a fait BON AVIS (Drôme).

FLOURON....., même département.

BENADA ou BERARDI (de Vaucluse).

ESPAR (du Gard), et aussi

PLANT DE SAINT-GILLES.

BALZAC (de la Charente et de la Vienne).

BENI CARLO (de la Dordogne).

TINTO (de la Nerthe et aussi aux environs de Malaga).

TINTILLA (aux vignobles de Rota).

ALICANTE (dans quelques vignobles de l'Andalousie).

MATARO (dans les Pyrénées-Orientales).

On voit qu'il tire ses principaux noms des lieux où il est le plus cultivé : *Murviedro* dans la province de Valence, *Mataro* dans la Catalogne.

Je ne dois pas taire cependant qu'on applique ce nom à d'autres cépages qui sont aussi venus d'Espagne : dans le département du Gard, à la Crignane, dans celui du Var, au Morrastel. J'ai préféré lui conserver le nom qu'il porte aux Pyrénées-Orientales, station naturelle des plants venus d'Espagne avant d'être répandus dans les départements du Midi.

Il m'en est venu aussi d'Italie une variété précieuse, qui y porte, je crois, le nom de

PIGNOLO, qui lui vient sans doute de sa ressemblance avec une pomme de pin.

C'est le
MOURVÉDOU des Provençaux.

Ses grains sont plus petits et plus serrés que ceux de la grappe du vrai Mourvéde le plus généralement cultivé, que je pourrais aussi appeler Mourvéde à grains moyens; car il est certain que le Balzac de la Saintonge les a plus gros, et dès lors qu'il constitue une variété à laquelle il est juste d'appliquer les noms suivants :

BALZAC (Charente),
BEAUSSET ou GROS MOURVÉDE (Var).

Tous les trois ont ce caractère bien marqué, d'avoir l'envers de leurs feuilles très-cotonneux et comme ratiné. Le petit est le meilleur, selon M. Laure, auteur d'un Cours complet d'Agriculture : il m'a paru convenir le mieux à notre climat de quarante-septième degré, à cause de sa maturité un peu plus facile.

Les feuilles des trois variétés se ressemblent, et par leur envers très-blanc de coton, et par leur forme plane et sans découpure bien marquée.

Ses sarments sont en hiver de couleur rouge, et les nœuds violets : cette dernière couleur, bien prononcée, les fait facilement reconnaître pendant leur végétation ; leur direction verticale est un autre caractère facile à saisir. Les grappes qui viennent toujours à une grande distance du point de départ du sarment, sont assez grosses, bien faites dans leur forme conique, bien garnies de grains ronds de médiocre grosseur et d'un bleu azuré, d'une saveur peu agréable; le suc est un peu coloré lors de la parfaite maturité du raisin, que nous obtenons difficilement, ou du moins tardivement, sous le ciel de la Touraine. La peau du grain, un peu épaisse, le défend

bien contre l'humidité prolongée. Il a aussi le mérite d'entrer très-tard en végétation, ce qui le préserve souvent des gelées printanières. Aussi suis-je persuadé qu'il conviendrait parfaitement de le réunir dans une plantation au Carmenet, qui offre ces mêmes avantages ; d'autant plus qu'il communiquerait au vin de ce dernier des qualités qui lui manquent : force, corps et couleur.

Dans le département du Var, le Mourvède à grains moyens est le raisin de vigne le plus estimé ; il donne, selon MM. Laure et Canolle, un vin bien coloré, sain, moelleux et agréable quand il a passé sa première jeunesse, durant laquelle il est un peu austère. Il est également estimé dans les Pyrénées sous le nom de *Mataro*, ainsi que dans l'ancien Poitou, selon un propriétaire fort éclairé, M. Creuzé-Latouche. Voici les termes dont il s'est servi : « Le Balzac produit abondamment, donne un vin dur dans sa jeunesse, mais généreux et de garde. » Son mérite est également apprécié en Saintonge, d'après M. Brunet, qui fait l'éloge du vin qu'il produit et cela sans aucune restriction.

Enfin, c'est le raisin du Mourvéde qui donne la couleur rouge au vin exquis dit *Muscat de Cassis*, vignoble à peu de distance de Marseille. On peut donc croire aussi qu'il a une grande part dans la qualité de ce vin.

Mais son illustration lui est acquise sous le nom de

TINTILLA, qu'il porte dans les vignobles de Rota, et sous celui de

TINTO, aux environs de Malaga ; enfin sous celui de

ALICANTE dans d'autres vignobles de l'Andalousie, car il concourt dans une grande proportion à la qualité des vins connus sous ces mêmes noms de Rota, Malaga et Alicante.

L'auteur du chapitre *Vigne* du *Nouveau Duhamel* a donc eu tort de dire que ce plant n'était cultivé que par ceux qui préféraient l'abondance à la qualité; moi-même j'ai eu beaucoup à me louer de son mélange avec le Breton de l'arrondissement de Chinon ou Carmenet du Médoc. Je dois dire cependant qu'on accuse ce plant de ne pas durer longtemps, ce qui s'expliquerait par sa constante fertilité; mais s'il donne autant en vingt années qu'un autre en cent, je ne vois pas qu'on soit très-fondé à se plaindre : ce serait, du reste, un défaut qu'il aurait de commun avec un excellent cépage, dans le Midi, du moins, le Granache. On ne conçoit pas que l'abbé Rozier, et Bosc, d'après lui, ait dit que le Mourvéde était identique avec le Pinot de Bourgogne; je ne connais pas de cépages qui présentent plus de différences. C'est également à lui seul, ainsi qu'à la nature du sol, qu'est due la qualité du vin des Mées (Basses-Alpes); Bosc avait reçu dans cette circonstance des informations exactes. L'auteur d'un mémoire estimé sur la vigne et la vinification, M. Bergasse, ainsi que feu Sinety dans son *Agriculture du Midi*, ont reconnu que la meilleure composition d'une vigne, dans l'ancienne Provence, était de trois quarts de Mourvéde et d'un quart de Brun-Fourca.

En conséquence, nous allons passer naturellement à ce dernier cépage.

BRUN-FOURCA (ancienne Provence).

MOULAN (Hérault.)

MOULARD (au département du Gard).

CAULA NOIR (de Vaucluse).

Je ne rapporte pas la description latine du professeur Gouffé, parce que je la crois peu exacte; par exemple,

il a mis *acinis rotundis*, et il m'est impossible de ne pas y substituer *oblongis*. Je ne parlerai donc que d'après mes propres observations. Ses feuilles sont à peine moyennes, d'un vert jaunâtre, luisantes, très-tourmentées, recoquillées en dessous, surtout vers le temps de la maturité du raisin, où elles se panachent de rouge sur les bords. La grappe est belle, son pédoncule et ses pédicelles sont d'un violet foncé ou enviné; les grains légèrement oblongs, noirs, assez gros, d'un goût acidule sucré et agréable. Ce cépage a le défaut d'être précoce au débourrement et de donner du fruit difficile à mûrir, sous le climat de la Touraine du moins, car dans le Midi on lui reproche de s'égrainer facilement à la maturité. « Nonobstant ce défaut, dit M. Laure, auteur d'un Cours complet d'Agriculture pour le midi de la France, c'est encore l'un des cépages du meilleur produit. » L'auteur du chapitre *Vigne* dans le *Nouveau Duhamel* dit que c'est le plant dominant dans les vignobles de la Gironde; mais c'est évidemment une grosse erreur : j'ai fait venir bien des fois les plants les plus estimés de la Gironde, et jamais il ne s'y est trouvé. MM. Sinety et Bergasse, œnologues qui m'inspirent une égale confiance, conseillent de préférer le Brun-Fourca au Mourvéde dans les sols secs et élevés, parce que, disent-ils, ce dernier ne prospère pas dans un sol pareil; mais je dois dire que tous les deux sont chez moi dans un terrain de cette nature, et que le Mourvéde s'y comporte mieux que le Brun-Fourca.

J'ai réservé le

MONESTEL ou MONASTEOU, — PLANT DE LEDENON (ancienne Provence),

MORRASTEL (Espagne),

PERPIGNAN (Tarn-et-Garonne), pour le chapitre des cépages de l'Espagne, parce qu'il est évident pour moi qu'il est provenu de ce pays, où il est toujours très-répandu dans les vignes. Je dirai seulement que quelques personnes le confondent à tort avec le Mourvéde, avec lequel, il est vrai, il a quelques traits de ressemblance. Il en a aussi de caractéristiques qui ne leur sont pas communs : les feuilles du Monestel sont plus découpées, son fruit plus tardif à mûrir et plus abondant ; outre que sa maturité est plus tardive, elle est aussi plus inégale, quelques grains restant toujours rougeâtres : en un mot, le Mourvéde lui est supérieur sous tous les points de vue, excepté sous celui de l'abondance.

BOUTEILLAN A GROS GRAINS, — CAYAU, — CARGOMUOU, — SIGOTIER (Hautes et Basses-Alpes, Bouches-du-Rhône).

Quoique ce cépage se rencontre souvent dans les vignobles de l'ancienne Provence et même dans ceux du canton des Mées (Basses-Alpes), dont le vin a une juste réputation, aucun sujet de cette famille ne concourt à la lui donner ; car les trois cépages connus sous la dénomination de Bouteillan produisent trop abondamment pour qu'on puisse attendre d'eux du vin de haute qualité : c'est aussi l'opinion de M. Laure, auteur déjà cité, ainsi que d'un amateur fort éclairé et très-judicieux, propriétaire au département des Hautes-Alpes. Aussi me crois-je fondé à penser que c'est à tort que l'auteur du chapitre *Vigne* dans le *Nouveau Duhamel* a parlé du mérite du Bouteillan à gros grains, soit pour le pressoir, soit pour la table ; car sous ce dernier aspect, le goût acerbe que lui a reconnu M. Laure, de même que je l'ai fait

dans ce pays, ne s'accorde guère avec les conditions habituellement recherchées pour un bon raisin de table. Ses gros grains sont d'un noir un peu rougeâtre dans ma vigne.

Il y a une variété à plus petits grains noirs que je ne possède pas, et une troisième, le

BOUTEILLAN A GRAINS BLANCS, de laquelle on tire d'assez bon vin blanc, plutôt potable que le rouge, qui passe quelquefois de la dureté à l'acidité.

Un propriétaire éclairé, directeur de la collection de vignes de Toulon, a observé que le Bouteillan à gros grains était très-peu fertile dans ses vignes; et il m'a écrit que, ne lui trouvant aucune qualité recommandable, il l'en avait fait extirper. Je compte en faire autant.

CATALAN (littoral de la Méditerranée).

Comme ce cépage n'a pas encore donné de fruit chez moi, j'ai cru licite de prendre l'article qui le concerne dans le bel ouvrage qui a pour titre le *Nouveau Duhamel*, et dont l'auteur du chapitre *Vigne* est M. Michel. Je ne me suis permis qu'un petit nombre d'observations, dont la plus importante est celle que j'ai faite au sujet de sa prétendue ressemblance avec une variété du Pinot de Bourgogne, connue généralement sous le nom de *Meunier*.

Vitis acino subrotundo, nigro, molli (Garidel).

Ce cépage (sur la foi d'un auteur provençal), moins commun en Provence que je ne l'avais cru, donne son fruit à la même époque que le Mourvéde. Les feuilles et le bois de l'un et de l'autre sont assez ressemblants; mais il y a une grande différence dans les fruits. Le

Catalan a la queue ligneuse, la grappe ailée; les grains sont assez gros, et le suc en est très-doux; le Mourvéde, au contraire, a la queue herbacée et n'a pas de grappillons ou ailes (c'est une erreur, les grappillons sont même très-apparents, mais ils sont serrés contre la grappe); les raisins sont petits (ils sont beaux, ce sont les grains qui sont petits et serrés), le goût peu relevé. M. Antoine David, qui avait reçu des sarments ou crossettes directement d'Alicante, a reconnu l'identité des ceps qu'ils ont donnés avec l'espèce déjà connue sous le nom de Catalan. Il produit encore plus que le Mourvéde; mais le vin de ce dernier est plus couvert et plus généreux : du reste, leur vendange fait bien ensemble. L'auteur de l'article *Catalan* dit que ce cépage a beaucoup de rapport avec le Meunier; mais il aurait eu bien de la peine à désigner un seul de ces rapports, si ce n'est l'épais coton qui couvre la face inférieure des feuilles. Une différence notable, et qui n'est pas la seule, c'est que le Meunier atteint sa complète maturité vers la fin d'août, ou dans la première quinzaine de septembre, ordinairement du moins, et que le Catalan ne nous gratifie de la sienne que vers la Toussaint, et dans quelques années même le raisin n'y parvient pas.

TIBOUREN, — ANTIBOULEN, — GUESSERIN (Laure), — GAYSSERIN (Pellicot) ancienne Provence.

Si cet article a été omis dans la première édition, c'est sûrement la faute de l'imprimeur, ou plutôt du compositeur; car je l'ai retrouvé dans mon manuscrit, toutefois moins complet que je ne le donne cette fois.

Je n'ai connu l'intéressante notice de M. Pellicot sur

les cépages de l'ancienne Provence, que quelques mois après la publication de ma troisième édition.

J'ai bien reconnu comme lui que le Tibouren avait une végétation forte et vigoureuse, et que ses feuilles étaient profondément découpées, au point de les pouvoir dire laciniées; de même aussi qu'il poussait de très-bonne heure, ce qui est un grand défaut dans notre contrée et même en Provence, où il passe pour le cépage le plus sujet à la gelée. Mais j'ai remarqué aussi qu'il était très-variable dans sa production et surtout dans sa maturité, dont il est difficile de déterminer l'époque, du moins au lieu où je le cultive depuis une quinzaine d'années, et cela contrairement à ce qui se passe dans le Var, où cette maturité est hâtive. Peut-être aussi n'ai-je que la mauvaise variété appelée

LOU DÉFLOURAIRÉ, qui est très-sujette à la coulure. De plus, le sol où il est planté est léger et chaud; et l'auteur, en le disant très-productif, ajoute : dans les terres fraîches et profondes. C'est le plus recherché des raisins de table à Toulon; mais, jusqu'à ce moment, s'il m'a donné quelques raisins, leur tardive maturité et leur facilité à pourrir, défaut grave qui se manifeste même dans les vignobles du Var, m'ont laissé à peine le droit de donner mon avis; ce sont peut-être là les raisons qui m'ont fait hésiter à en parler. Outre le trait caractéristique du feuillage, la disposition des grains sur la grappe et leur couleur douteuse entre le rouge et le noir font facilement reconnaître cette espèce : ses grains, fort écartés les uns des autres, sont entremêlés de petits grains avortés. M. Pellicot s'accorde avec M. Laure, auteur d'un Cours d'Agriculture pour le midi de la France,

sur ce point comme sur les précédents, que la vendange du Tibouren donne un vin clair, pétillant, agréable, quoique capiteux. « Sa vendange, dit l'un d'eux, qui abonde en éléments fermentescibles, s'associe bien avec celle du Granache, plus riche en liqueur, mais cependant d'une maturité bien plus tardive. »

TRIBU DES PIRANS.

J'ai déjà parlé de cette tribu au chapitre des raisins de table, mais si, comme me l'a écrit le docteur Baumes, de Nîmes, le

SPIRAN VERDAOU est vraiment le Pinot du midi de la France, je ne peux pas m'abstenir de le faire reparaître ici comme raisin de cuve, et d'autant plus qu'il concourt dans une grande proportion à la qualité d'un vin assez renommé, celui de Langlade, dont j'ai bu à Paris, chez un de mes confrères de la Société impériale et centrale d'Agriculture, et qu'on appelle dans le Midi, le Bordeaux du Languedoc. Pour compléter tout ce que je puis dire de ce cépage, j'aurai encore recours au propriétaire intelligent que je viens de citer, M. le docteur Baumes. — « Le vin du Piran, m'écrivait-il il y a une quinzaine d'années, est clairet, c'est-à-dire légèrement coloré, fin et pétillant, mais un peu fumeux; c'est de tous nos vins celui qui ressemble le plus aux vins de Bourgogne. » Il paraît que les deux autres variétés, le gris et le blanc, sont beaucoup moins cultivées. Je répète que le gris seul parvient à maturité assez facilement sous le climat de la Touraine. Ainsi donc, qu'un amateur habitant sous la latitude de

la Touraine, ne se fie pas trop à l'affirmation de l'*ampélographe français* de la prétendue précocité du Spiran Verdaou; le gris seul qui est peu cultivé, et dont il n'est pas du tout question dans ce beau recueil de renseignements, nous convient, mais seulement pour la table, car il est d'un faible rapport, quoique supérieur à celui des deux autres.

Non-seulement la souche de ces trois variétés est douée de peu de vigueur, mais la rouge et la blanche mûrissent plus tardivement que ceux de l'Ulliade noire, dont les raisins sont plus beaux et meilleurs, et qui, par conséquent, leur est très-préférable.

ARAMON, — PLANT RICHE (Gard, Hérault);
UGNI NOIR (Var, Bouches-du-Rhône);
REVALLAIRE (Haute-Garonne).

Quoique mon intention n'ait pas été de parler de cépages grossiers tels que celui-ci, cependant mon plan a dû subir quelques modifications quand l'opinion d'hommes respectables s'est trouvée en contradiction avec ma conviction. Or, l'*Aramon* est non-seulement mis au nombre des cépages les plus méritants par Bosc, auteur d'un Cours complet d'Agriculture, il est également bien traité par un Provençal, auteur d'un autre Cours d'Agriculture pour le midi de la France, M. Laure (de Toulon), et par deux grands propriétaires de vignes dans l'Hérault, M. Cazalis-Allut et M. Henri Marès, dont l'opinion a certainement un grand poids. A la vérité, ce cépage est en grande proportion dans le clos de Bernis, dont le vin est assez estimé dans le pays, mais qui est encore plus remarquable pour l'abondance de ses produits. C'est donc là le grand mérite de ce plant, d'être extraordinaireme n

fertile en certains sols, dans ceux surtout qui ne sont pas sujets à la gelée, et il y est d'autant plus sensible, qu'il est des premiers à bourgeonner. Si M. Laure, auteur cité plus haut, a affirmé qu'il donnait du vin de bonne qualité et qu'il faisait le fond des vignobles de Draguignan et de Brignoles, d'un autre côté, Cavoleau, dont la *Statistique œnologique* a été jugée digne d'un prix par l'Institut, nous apprend dans cet ouvrage que ces vins-là sont des plus mauvais de la France, et ne se vendent en prix moyen que dix francs l'hectolitre. Julien, le plus éclairé et le plus expert de nos œnologues, dit aussi qu'ils sont faibles de couleur, d'un goût peu agréable, et, quoique durs, qu'ils ne supportent ni la chaleur ni les voyages. M. le docteur Touchy, de Montpellier, confirme l'opinion de la médiocrité du vin qui en provient : « Si la qualité pouvait s'allier à l'abondance, l'Aramon serait impayable, dit-il; mais il n'en est pas ainsi. » Enfin, un riche propriétaire des Pyrénées-Orientales, M. Jaubert de Passa, membre correspondant de l'Institut, déclare qu'il n'est propre, ainsi que le *Tarret-Bourret*, qu'à faire des vins de chaudière, et il déplore son introduction dans le département qu'il habite. Maintenant, on doit savoir à quoi s'en tenir sur la valeur de ce plant. Il a des feuilles nues, d'un vert un peu jaunâtre : quoique dépourvues de coton à leur face inférieure, on peut remarquer quelques poils courts sur leurs nervures; les lobes sont plutôt indiqués que bien prononcés. Les grappes, supportées par un long pédoncule plus herbacé que ligneux, sont cylindriques, allongées, garnies de gros grains noirs bien ronds et écartés. Quand je les dis *noirs*, j'entends parler de leur état normal, tels qu'ils sont sans doute à leur

maturité dans le Midi ; car, sous le climat de la Touraine, une partie des grains restent rouges : ce qui indique une maturité difficile et inégale. C'est aussi de même qu'il s'est comporté dans la Vendée, chez un propriétaire qui passe ses hivers à Tours. « Enfin ce cépage, d'une végétation très-vigoureuse à son début, dit M. Pellicot, ne tarde pas à vous laisser remarquer, après quelques années, un décroissement progressif de cette vigueur primitive. » Cette observation est parfaitement conforme à ce qui s'est passé dans ma vigne.

Quoiqu'en procédant par réunion de cépages en famille, la place de

L'UGNI BLANC paraisse devoir être ici, je crois devoir le garder pour la section des vignes de l'Italie, où il a été mieux apprécié ; et cela depuis plusieurs siècles. Il me paraît cependant nécessaire de rappeler que sa vendange concourt à la composition de l'excellent vin de *Cassis*, près de Marseille, et au département du Var, à celle du vin appelé *Clarette de Trans*. Dans quelques localités de ce département il porte le nom de

QUEUE DE RENARD, qui indique assez bien la forme qu'il affecte habituellement, selon M. Pellicot, auteur d'une notice curieuse et instructive sur les cépages de la Provence. On attribue la prééminence à la Queue de Renard ou Ugni blanc sur tous les autres pour la qualité du vin et pour la durée de la souche.

FER, — FER-SERVADOU (Tarn, Garonne).

PETIT FER (Dordogne).

SCARCIT (des vignerons bordelais).

La description que m'en a donnée M. Isarn de Montauban, m'a paru si complète, que je n'ai pas cru devoir y

rien changer. « Le surnom de *Servadou*, qui veut dire *se conserver*, lui a été donné par nos vignerons, à cause de la qualité qu'il a de se maintenir en bon état et de se dessécher plutôt que de se pourrir. Ce cépage est très-vigoureux ; ses crossettes sont d'une réussite admirable et donnent souvent dès la première année des pousses de plus d'un mètre de long. Les feuilles sont d'un vert pâle, mat, à cinq lobes peu profonds, couvertes à la page inférieure d'un léger duvet blanc ; les sommités des jeunes bourgeons sont d'un jaune verdâtre. Les grappes sont ailées, à queue courte, et bien garnies de grains petits très-noirs, ronds, inégaux, et très-serrés (d'où lui est venu son nom de Scarcit, qui veut dire serré, en patois gascon). Son bois est très-reconnaissable, en hiver, à sa couleur rouge-cannelle foncé. Ses raisins donnent une bonne qualité de vin, d'une longue conservation et d'une amélioration progressive ; ce vin acquiert par l'âge un bouquet comparable à celui du vin de Bordeaux ; il est léger, agréable et d'une couleur brillante. Son côté peu favorable est son défaut de fertilité : il ne donne guère que de deux années l'une ; aussi est-il peu recherché dans les nouvelles plantations. Comme il y a plusieurs variétés, il est important de ne multiplier que la meilleure. » Je dois ajouter, qu'ayant pu goûter une grappe de *Fer* quelques jours avant de livrer ce cahier à l'impression, je lui ai trouvé une saveur qui rappelait singulièrement celle du Carmenet. Son défaut de fertilité et la vigueur de sa végétation donnent une indication suffisante de la taille qui lui convient ; c'est-à-dire qu'il faut, comme l'a recommandé M. J. Bergis, habitant du pays où il est le plus cultivé, élever la souche et coucher en treille les verges

qu'on lui laisse. Ce dernier œnologue fait le plus grand cas du Fer-Servadou, et a beaucoup contribué à le réhabiliter dans l'esprit des propriétaires.

TRIBU DES PICPOUILLES.

PICPOUILLE (Var, Bouches-du-Rhône, Gard, Hérault).

PICAPULLA (Pyrénées et Espagne); prononcez Picapouya.

Je commence par la noire, quoiqu'elle soit peu estimée aux Pyrénées-Orientales, où elle est cependant très-commune, sans doute à cause de son abondante production; mais ce qui est en sa faveur, c'est qu'elle fait le fond d'un des vignobles les plus renommés du Midi, le clos de la Nerthe (Vaucluse).

C'est à son fruit surtout qu'on peut la reconnaître, à ses grappes nombreuses et bien fleuries, à leurs grains oblongs, serrés, dont la couleur est longtemps rougeâtre, et à leur tardive maturité, qui en rend la culture peu profitable sous notre climat. Son bois est noué court et n'annonce pas une végétation vigoureuse; aussi fera-t-on bien de le tailler à court bois. Cette variété de vigne est d'autant plus commune dans les vignobles du Midi, que non-seulement elle est très-fertile, mais qu'elle passe pour donner un vin coloré et spiritueux, d'une moindre qualité cependant que celui de la

PETITE PICPOUILLE NOIRE, presque aussi fertile, et fort estimée sur les coteaux de la Dordogne. La grappe

de celle-ci est courte, à grains petits, légèrement oblongs, plus agréables au goût que ceux de la précédente, et d'une maturité plus facile. Sa vendange donne dans les bonnes années un vin généreux; et, de plus, ce plant n'est pas difficile sur le terrain; aussi est-il fort répandu dans les vignobles de la Dordogne. Toutefois les deux variétés dont il me reste à parler me semblent les plus précieuses.

PICPOUILLE GRISE ou ROSE (Haute-Garonne et Pyrénées).

Cette dernière dénomination de couleur me paraît mieux exprimer la nuance de la sienne.

On fait beaucoup de cas de cette variété dans le département de l'Aude, où elle concourt pour une forte proportion à la composition de la Blanquette de Limoux; il en est de même aux Pyrénées-Orientales, où l'on fait de sa vendange exclusivement un vin sec, très-spiritueux et très-agréable; il est aussi de bonne garde, et j'en parle pertinemment, car j'en ai fait venir un baril d'un hectolitre, il y a une vingtaine d'années. On dit qu'on peut le rendre mousseux, en le mettant en bouteilles au printemps; je me défie un peu des vins mousseux du Midi. Les grappes sont belles, ailées, bien garnies de grains trop serrés, oblongs, grisâtres d'abord, puis roses ou rouge-clair. Le bois est noué court, et presque blanc au temps de la végétation, les feuilles sont un peu cotonneuses en dessous; la couleur rose du commencement des nervures et de leur point de départ forme, ou plutôt a souvent formé pour moi un caractère distinctif. Il est fâcheux d'être forcé d'ajouter que son fruit parvient difficilement à une complète maturité en Touraine, et c'est vraiment regrettable; mais on pourrait rendre cette maturité plus

facile, en traitant ses raisins comme le font les vignerons du Jura pour certaines espèces très-productives : retrancher le tiers inférieur de la grappe aussitôt après la floraison. J'ai le projet même de faire mieux en retranchant ce tiers longitudinalement au lieu de faire cette opération transversalement ou horizontalement.

La PICPOUILLE BLANCHE est la source des eaux-de-vie d'Armagnac, eaux-de-vie presque aussi renommées que celles de Cognac. Je ne suis pas certain de l'avoir dans ma collection, quoique j'aie cru la reconnaître : c'est pourquoi je n'en dirai pas autre chose.

TRIBU DES TERRETS.

Cette tribu, très-répandue dans les vignobles de nos départements du Midi et notamment dans celui de l'Hérault, avait eu ses représentants dans une vigne que j'avais plantée, il y a plus de cinquante ans ; mais j'avais supprimé tout ce qui avait réussi après deux ou trois récoltes, parce qu'à chaque récolte aucun raisin n'avait acquis la moindre apparence de maturité. Alors je ne pensais pas à écrire, en sorte que longtemps après, quand l'idée de rédiger mes observations m'est venue, je m'étais abstenu d'en parler, les divers sujets de cette tribu ne m'ayant laissé aucun bon souvenir.

Un grand propriétaire de vignes du département de l'Hérault, m'ayant fait observer que cette lacune était d'autant plus fâcheuse et regrettable que les sujets de cette tribu couvraient une grande surface des vignobles de ce département, j'ai réclamé son secours, et il a bien

voulu rédiger à mon intention l'article qui suit. Ce propriétaire est M. Marès, trop honorablement connu pour que j'aie besoin de prouver la confiance qu'il mérite. Les Terrets forment dans tous nos vignobles une tribu bien caractérisée et dont la principale variété est le

TERRET NOIR.

Il est d'une culture si ancienne qu'on n'a aucune notion de son introduction dans le pays. Il est très-fertile et il se met à fruit dès la troisième année de plantation ; son bois est érigé, ferme et noué assez long ; sa couleur en hiver est d'un rouge peu foncé ; sa feuille est lisse, vert-clair, peu découpée et tombe de bonne heure. La grappe est grande, conique, assez souvent ailée ; les grains sont gros, ronds, très-juteux quand ils sont bien mûrs, avec une peau dure et épaisse, et malgré leur maturité leur jus est légèrement acide. Cette maturité est très-tardive ; quoique l'*ampélographe français* place celle de ce Terret au mois de septembre (il est plus probable que le Parisien se trompe, que le propriétaire de soixante-douze hectares de vigne). Quand ils sont bien mûrs, ce qui n'arrive pas toujours, ils font d'assez bons raisins de table, du moins qu'on mange avec plaisir dans l'arrière-saison. Cette grande proportion, qui appartient à tous les Terrets, dans les vignobles de l'Hérault, diminue cependant depuis quelques années au profit de l'Aramon. Toutefois ils se maintiendront longtemps en majorité, car ils présentent de grands avantages : ils débourrent très-tard et sont, par conséquent, peu sujets à la gelée, ils résistent bien à la coulure et au charbon, et aussi, lors de leur maturité, à la pourriture. Leur grande fertilité souffre peu de la mauvaise qualité du sol, enfin

leur produit est non-seulement abondant, mais régulier. Lorsque les raisins sont bien mûrs et venus dans un sol convenable, ils donnent un vin alcoolique et d'assez bonne qualité, à la vérité peu coloré; ils ne manquent même pas, dans ces conditions, d'une certaine finesse. Le noir est le plus commun dans les vignes, aussi l'appelle-t-on

TERRET DU PAYS.

Il a une variété connue sous le nom de

TERRET COULAIRE qu'on fait bien d'extirper dès qu'on la reconnaît, parce qu'elle est très-sujette à la coulure. Mais une variété précieuse pour sa fertilité supérieure encore à celle des Terrets noirs et même à celle de l'Aramon, c'est le

TERRET-BOURRET.

Ses beaux et nombreux raisins sont de couleur grise ou plutôt rouge-clair. Cette abondance de production l'a fait propager sur les coteaux comme dans les plaines. On pense bien que dans cette dernière position il ne produit que des vins de chaudière. Ce Terret est très-sujet aux variations : ainsi une même grappe vous présente à la fois des grains blancs, des rouges et des noirs.

Nous ne dirons que peu de chose du

TERRET BLANC, parce qu'il est peu cultivé. Il a les caractères distinctifs de sa tribu, avec cette différence cependant qu'il mûrit plus tôt et qu'il ne résiste pas aussi bien à la pourriture. S'il est bien moins fertile que les autres, il en dédommage par une qualité supérieure.

Quelques autres variétés ne présentent pas des caractères assez tranchés ni des avantages assez marqués pour que nous ne terminions pas là cet article, dont, je le

répète, la substance est dûe tout entière à M. H. Marès ; je ne me suis permis que les retranchements de quelques détails qui m'ont semblé ne rien ajouter de bien important à cette description.

On voit que je ne manque aucune occasion de rendre à chacun ce qui lui appartient. Désigner nominativement les personnes auxquelles je dois de bons renseignements était d'abord un devoir de ma part envers elles, c'était diriger sur elles un rayon de l'honneur qui peut revenir à l'auteur, de plus un signalement utile à mes lecteurs en leur donnant la facilité de s'adresser à elles, enfin ajouter à ma faible autorité, celle d'hommes recommandables. Je laisse à juger si cette manière d'agir est ou non plus honorable que celle de certain ampélographe, dont l'ouvrage n'est qu'un recueil de renseignements et qui a remercié tous les renseigneurs en bloc et sans en nommer aucun. J'ai cru pouvoir prendre ma part de ses remercîments ; on voudra bien excuser en ce moment le témoignage du sentiment que j'en ai éprouvé, quoique j'eusse préféré que ces remercîments me fussent adressés plus explicitement.

Je crois utile de parler d'un cépage assez répandu dans les vignobles du Midi ; c'est le

MAROCAIN.

Je connais peu de sortes de vigne dont les raisins préviennent plus en leur faveur; ses belles grappes à gros grains oblongs, bien fleuris et peu serrés, sont supportées par un long pédoncule, et elles parent bien un dessert. Son feuillage est facile à distinguer à la petitesse des feuilles des surbourgeons, à leur profonde découpure et à leurs dents aiguës ; elles sont si abondantes qu'elles ca-

chent les premières feuilles, qui sont généralement d'une grandeur moyenne. Son seul défaut pour nous est que la maturité du fruit est un peu tardive, guère plus cependant que celle de l'*Ouilliade*, avec les raisins de laquelle les siens ont beaucoup de ressemblance; toutefois ceux du Marocain sont d'une plus longue conservation, et ont la peau plus épaisse; mais il est infiniment moins productif.

AGUDET NOIR (Tarn-et-Garonne).

Quoiqu'il ne soit pas venu à ma connaissance que la vendange de ce cépage entrât dans la composition d'un vin de quelque renom, cependant l'aspect de ses raisins, leur forme particulière et leur abondance, me portent à l'établir ici comme un cépage qui mérite l'attention d'un amateur. Un œnologue de Montauban en fait à la vérité peu de cas : mais un grand propriétaire de vignes, M. Ayral, qui a souvent publié de judicieuses observations sur ses cultures, a fait celle-ci : que le vin d'Agudet était spiritueux et d'un bon goût. Les grappes sont belles, bien garnies de grains plus qu'oblongs, ressemblant beaucoup à ceux du Donzelinho du Portugal; mais le goût est différent. Les feuilles présentent aussi quelque différence. La maturité du raisin n'est complète qu'une dizaine de jours après celle de notre Côt, Côte rouge, Pied-de-Perdrix, etc. Sa variété blanche est d'un goût très-fin, et elle est facile à reconnaître à ses grains serrés et plus allongés qu'on n'est accoutumé d'en voir.

Je ne ferai guère que nommer le
PECOUI-TOUAR (du Var), ou
CANSERON (du Gard), parce qu'il ne donne que de

mauvais vin, mais à la vérité très-abondamment. Ses grains sont noirs, ronds, et se gâtent très-promptement par les temps humides. La présence de ce cépage dans les vignobles de l'ancienne Provence, est la cause principale de la mauvaise qualité de beaucoup de vins de ce pays, si bien situé pour en produire de bons.

TRIBU DES MAUZACS.

MAUZAC (en plusieurs départements traversés par le Tarn et la Garonne).

FEUILLE RONDE (id., mais particulièrement en Tarn-et-Garonne).

Quoique ce cépage soit connu dans le département de la Côte-d'Or, et même qu'il y en ait un de ce nom dans le département des Ardennes, nous le plaçons dans cette région, parce que son principal campement est sur les coteaux du Tarn et ceux de la Garonne, où il est fort estimé, tant pour la qualité que pour l'abondance de son produit. Ce n'est pas à la couleur de son fruit que la variété, sujet de cet article, doit sa valeur; car elle éclaircit plutôt la nuance du vin rouge qu'elle ne la fonce, le raisin étant d'un rouge clair.

Il y a cependant un

MAUZAC NOIR, dans le département du Lot, et même dans celui des Ardennes; mais il est moins cultivé, et sans doute moindre en qualité que celui-ci et les deux autres blancs. Toutefois il est seul porté sur les catalogues que j'ai reçus des frères Baumann et des frères Audibert.

Le second nom du Mauzac rouge dont il est question, *Feuille ronde*, s'applique également au Mauzac rouge et au blanc, et ce caractère, qui leur est commun, est d'un facile usage pour les faire reconnaître, en outre de la nuance de leur couleur. Les feuilles du Mauzac rouge auquel je reviens sont peu découpées et des plus petites que je connaisse, leur face inférieure est un peu cotonneuse et d'un vert terne à leur page supérieure. Les grappes, dont le support ou pédoncule est court, sont ailées, coniques, garnies de grains ronds de médiocre grosseur, trop serrés, de couleur rouge-clair un peu cendrée, c'est-à-dire ternie par une fine poussière que nous appelons fleur. Le raisin est d'un goût sucré, très-relevé, se soutient bien contre l'humidité et se conserve longtemps. Ses rameaux étalés laissent voir de nombreuses grappes réunies en couronne près de la souche, ce qui rend ce cépage d'un aspect agréable au moment des vendanges, et indique en même temps qu'il faut le tailler court sur les deux ou trois sarments les plus rapprochés de la souche. Un léger défaut du fruit, c'est que les pepins sont un peu gros en raison du petit volume des grains; et la chair de ceux-ci un peu consistante, peu abondante en suc.

La vendange du Mauzac rouge fait très-bien avec celle des raisins noirs, particulièrement avec celle de l'Auxerrois du Lot et du Tarn : aussi quelques propriétaires s'en tiennent-ils à ces deux cépages; cependant le raisin du Mauzac mûrit plus tard que celui de l'autre, qui est notre bon Côt; je compte néanmoins le multiplier; car entre autres bonnes qualités il a celle d'être très-productif. Ces raisins du Mauzac entrent aussi avec avantage dans la vendange des raisins blancs, et communiquent au vin qui

en est composé, un goût sucré fort agréable, et qui se soutient longtemps; aussi est-ce au mélange du Mauzac et de la Blanquette qu'on attribue la haute qualité du vin blanc d'Aussac.

M. Isarn, de Montauban, duquel je tiens la plupart de ces renseignements, m'a envoyé une variété de ce Mauzac, à grains plus écartés et plus petits, et à queue plus longue; mais un membre de cette famille, encore plus répandu que le Mauzac rouge, est le

MAUZAC BLANC, qui porte aussi le nom de

BLANQUETTE dans les départements de l'Ariége et de l'Aude. Dans ce dernier, elle concourt, avec la Clarette dont nous allons parler, à la composition de l'agréable Blanquette de Limoux. C'est un cépage robuste qui prospère dans presque tous les sols. Son seul défaut, qui en est un grand pour nous, est la maturité tardive de ses nombreux raisins, dont il est à propos de modérer l'abondance par une taille courte.

CLAIRETTE, et aussi

PETITE CLARETTE ou CLARETTE DE TRANS (Var).

L'adjectif du premier nom et le nom de lieu du second, servent à le distinguer de l'Ugni blanc ou *Queue de Renard*, qui porte aussi le nom de Clarette en quelques vignobles de l'ancienne Provence, mais qui diffère beaucoup de celle qui fait le sujet de cet article.

BLANQUETTE (départements du Gard, de l'Aude, de l'Hérault, des Pyrénées-Orientales).

CLARETTA (comté de Nice).

COTTICOUR (Tarn-et-Garonne).

MALVOISIE (improprement dans les départements de la Gironde et Lot-et-Garonne).

Sa souche est très-fertile, d'une grande vigueur et d'une longévité sans pareille. Son bois est, en hiver, d'un gris rougeâtre à sa partie inférieure, le rouge est plus intense sur les gros sarments, le gris sur les petits; ces couleurs tournent au fauve en s'éloignant du point de départ des bourgeons, qui sont rayés de lignes brunes. Ses feuilles, un peu tourmentées, sont très-cotonneuses en dessous, et le vert foncé de la page supérieure fait ressortir la blancheur du coton abondant et épais de son envers. La grappe est ailée, allongée, assez régulière dans sa forme conique, bien garnie de grains oblongs, peu pressés, demi-transparents, fermes, plutôt pulpeux que juteux, d'une douceur agréable et relevée. Ces raisins sont en outre d'une bonne conservation; ce qui les rend précieux pour les habitants du Midi, d'autant plus qu'ils font la base d'un vin assez recherché dans les lieux où on le produit, mais peu connu ailleurs. Pour nous ce cépage a beaucoup moins de valeur, à cause de la tardive maturité de ses raisins, et en cela elle est très-différente de la vraie *Blanquette* du Gard et de la Dordogne, dont les raisins mûrissent au moins six semaines avant ceux de la Clairette, mais ne se conservent pas. On m'a fait l'honneur de m'envoyer quelques bouteilles de ce vin; mais je ne le jugerai pas sur cet échantillon; j'aime mieux m'en rapporter au jugement des auteurs que j'ai consultés ou aux renseignements que j'ai obtenus moi-même; et je dirai qu'à Rives-Altes et dans les vignobles de Limoux, après avoir cueilli les raisins, on les laisse exposés au soleil pendant une huitaine; on en tire un vin qui devient bientôt sec, spiritueux et mousseux même, mais, je le répète, d'une qualité différemment appréciée par les

amateurs et qui me paraît être comparable à celle du vin de Champagne dans la proportion de leur prix respectif sur les lieux : un franc et trois francs. C'est du moins l'opinion d'un auteur justement estimé, M. Julien, qui, par goût comme par état, était en position de bien connaître et de bien juger le mérite de tous les vins renommés, puisqu'il en faisait le commerce. Il reconnaît les Blanquettes de Limoux, de Calvisson, etc., comme des vins légers et agréables; mais il ne les place cependant qu'au quatrième rang des vins de cette espèce. Sinety, auteur d'un ouvrage recommandable, l'*Agriculteur du Midi*, et M. Laure, auteur d'un ouvrage pareil, mais plus complet, recommandent également la réunion de la vendange de la Clarette avec celle de l'*Ugni blanc*, pour la composition de la meilleure Blanquette que le sol puisse produire. Aussi n'ai-je pas été surpris que M. Pellicot, de Toulon, membre de plusieurs sociétés d'agriculture, auquel j'en avais envoyé il y a quelques années, m'en ait redemandé dernièrement autant que j'en aurais de disponible, espérant, ajoutait-il, qu'il y en aurait jusqu'à deux cents crossettes. J'ai appris que la Clairette avait été substituée au Picardan pour faire le vin qui était et qui est encore connu sous ce même nom de Picardan. Ce cépage s'accommode très-bien, selon M. le docteur Touchy, d'être conduit en treille, dans le département de l'Hérault du moins. Il a une jolie variété, la

CLARETTE ROSE, qui n'en diffère guère que par la couleur : elle est également productive, et ses raisins d'une maturité difficile ; mais la blanche est plus généralement cultivée, quoique la fertilité de la rose soit peut-être plus grande.

Il est un autre cépage que je ne crois pas de la même famille, quoiqu'il porte le nom de

GROSSE CLARETTE dans les départements de la Gironde et peut-être quelques départements voisins. J'en parlerai en détail sous le nom qui me paraît lui convenir davantage de *Malvazia grossa*.

COULOUMBAOU (ancienne Provence).

AUBIER (au vignoble de Riez, près de Marseille).

COLOMBA et aussi CHALOSSE (en quelques départements du Midi).

MELLENC (Tarn-et-Garonne).

Plusieurs ampélologues provençaux s'accordent à trouver ce cépage doué d'une grande vigueur et d'une longévité qui en est la conséquence; de plus, très-productif. Ses raisins, assez beaux, ont des grains gros, d'un goût assez agréable, d'une maturité trop tardive pour notre climat, excellents à faire du vin, mais passant très-promptement à la pourriture. Il est d'autant plus regrettable qu'ils aient ce défaut, que le vin qui provient d'eux est doux et pétillant. M. Pellicot a ajouté, à ce qu'en avait dit M. Laure, que le vin du Colomba était sec, clair, limpide et pourvu d'un bouquet agréable. M. Laure avait dit, dans son *Cours complet d'Agriculture*, que la vendange du Colomba était nécessaire à la composition de tout vin blanc auquel on désirait donner de la qualité, et qu'elle s'associait très-bien avec celle du suivant :

PASCAOU ou PLANT PASCAL (Var et Bouches-du-Rhône).

Voici la phrase latine qui forme la description qu'en a faite un botaniste : *Vitis fertilissima, uva perampla et precia, acinis rotundis, albo-viridibus, densis et dulcis-*

simis, *cuto tenui*, *foliis maximis subtus glabris*, *infra tomentosis*. Je crois inutile de traduire ce latin, tant il est facile à comprendre.

On lit que le mélange de ses raisins, ainsi que ceux du Colomba avec ceux de la Clairette, est indispensable à la composition d'un vin de bonne qualité. Cependant le Pascaou mûrit un mois plus tôt que la Clairette ; ses raisins devraient être entièrement passés, quand celle-ci, qui est très-tardive, est à peine mûre. Les nœuds sont très-rapprochés, les grappes grosses et nombreuses ; les grains sont petits, ronds et serrés, prenant une teinte roussâtre du côté du soleil. Le seul défaut de cette espèce, qui lui est commun avec la précédente, est de se gâter plus facilement qu'aucune autre.

Peut-être devrais-je faire un article sur la tribu des Bouillencs, fort répandue dans le département de Tarn-et-Garonne ; mais ce département a peu d'illustration par ses vignobles ; en conséquence, je laisserai de côté les Bouillencs noirs et les blancs, pour dire simplement quelques mots d'une variété que j'ai trouvée dans plusieurs collections, malgré son peu de mérite. C'est le

BOUILLENC ROSE, le même que le

GUILLEMOT ROSE du département du Languedoc, et qui porte aussi le nom de

FELDLINGER, mais improprement, dans la plupart des collections qui le font provenir du Bas-Rhin, à tort, je pense. Sa production est extrêmement abondante, mais la maturité de son fruit est inégale et très-tardive. J'ai fini par y renoncer, d'autant plus volontiers que la saveur de ses grains est très-fade.

Il y a encore beaucoup de plants assez répandus dans

les vignobles de cette région : je ne nommerai que ceux que j'y crois les plus communs, et, avant tous,

L'UGNI BLANC, qui est très-estimé, dans tous les vignobles de la Provence, et dont je parlerai plus loin.

LE PLANT D'ARLES; le

PETIT BRUN; le

MANSEING; l'énorme et méprisable

PAMPÉGA; le

BOURBOULENC; les

OULIVEN ou

OLIVETTES; les

TERRETS; les

GRECS ou

BARBAROUX; l'énorme

RAISIN DE NOTRE-DAME, aussi méprisable pour la table à cause de son mauvais goût que pour le pressoir; les

UGNES, la FINE et la LOMBARDE;

PICARDAN et sa variété le

BICOLORE; le

CALITOR, très-abondant, mais aussi mauvais à manger qu'à faire du vin; le

PLANT DE SALÈS, que mes vignerons et moi avons reconnu pour être le même que le *Gros Pinot* des coteaux de la Loire ou *Chenin* de la Vienne; les

ONDENCS; les

BOUILLENCS; les

AGUDETS; le

TÉNÉRON de Vaucluse.

Je laisse aux propriétaires méridionaux le soin d'augmenter cette liste.

CHAPITRE II.

—

DÉPARTEMENTS DES PYRÉNÉES.

OBSERVATION.

Les vins du Roussillon étant généralement d'une qualité supérieure à celle des vins des départements du littoral méditerranéen, ou du moins différente, si cette supériorité était contestée, j'ai cru devoir faire un chapitre des cépages cultivés dans cette ancienne province, ou plutôt dans les trois départements des Pyrénées. La qualité particulière aux vins du Roussillon est la spirituosité : qualité qui serait de médiocre valeur, si elle n'était réunie à une saveur agréable et à beaucoup de corps ; et c'est de cette réunion qu'ils tirent leur propriété de bien faire en mélange avec quelques vins qui se recommandent par d'autres qualités. Mais aussi dans leur état de pureté est-on forcé de les attendre longtemps pour les consommer dans toute leur perfection.

Plusieurs des cépages qui y sont le plus cultivés vont être seulement mentionnés, sans avoir d'article particulier : ces cépages nous étant venus d'Espagne, il m'a paru plus naturel de les réserver pour la section de la Péninsule ibérique. Tels sont les Picpouilles, dont je viens de parler, le Granache, le Mataro, le Mourastel ; la Crignane même, dont il va être question, est évidemment

venue aussi de l'Espagne : et cependant j'ai nommé tous les cépages qui sont le plus répandus dans cette contrée et en même temps le plus estimés.

SAN-ANTONI (Pyrénées-Orientales, Catalogne).

Ses jeunes bourgeons, les feuilles, les pétioles et les pédoncules, pendant les premiers mois de sa végétation, sont d'un rouge si vif que ce caractère suffit bien avec l'aspect de son feuillage pour le distinguer de tous les autres. L'incision annulaire a beaucoup d'efficacité sur la maturité de son fruit et l'avance d'au moins quinze jours. Je viens de dire que son feuillage était un signe très-caractéristique ; ses feuilles minces, en volute, profondément découpées, recoquillées en dessous et d'un vert terne, deviennent un auxiliaire qui ne vous trompe guère. Enfin l'aspect du raisin, à sa maturité, ne laisse pas la possibilité d'aucun doute : la grappe, assez belle, est alors garnie de gros grains éllipsoïdes dont la peau noire, épaisse et bien fleurie, recouvre une chair ferme et croquante ; aussi ce beau raisin est-il servi sur les tables en Roussillon. Il fournit, au dire de M. Jaubert de Passa, du vin plus agréable que le vin de Rota, avec lequel il a quelque rapport. C'est aussi l'opinion d'un auteur qui mérite toute confiance, M. Julien : il était connaisseur par état. On doit attribuer au défaut de fécondité de ce cépage sa rareté dans les nouvelles plantations ; car, dit encore M. Jaubert, dans les renseignements qu'il a bien voulu me fournir, sa culture a presque disparu depuis la suppression des couvents. Cependant, sa fertilité s'est soutenue depuis vingt ans que je le cultive. La couleur de son bois est rouge, rayé de brun ; souvent quelques

parties sont grises, et alors les rayures sont plus apparentes. Il a besoin d'être allongé à la taille. C'est un cépage qui mérite les soins d'un amateur, d'autant plus qu'il est vigoureux et que la maturité de ses raisins est facile sous notre climat, même en pleine vigne, où j'en ai bien une trentaine de souches, et quoique l'*ampélographe français* fasse cette maturité tardive aux Pyrénées.

TANAT (Hautes et Basses-Pyrénées).

Tel est le cépage dominant dans le vignoble de Madiran, le plus en réputation de tous ceux des Hautes-Pyrénées. Le vin qu'il produit se distingue par une riche couleur, et, quand il a vieilli, par des qualités plus précieuses: du corps, du spiritueux et un goût agréable. Ce cépage est facile à reconnaître à son feuillage. Ses feuilles, rugueuses en dessus, cotonneuses en dessous, ont leur bord en volute, c'est-à-dire recourbées en dessous; ce qui leur donne l'air arrondi: souvent elles sont entières; et, quand elles sont divisées, c'est peu profondément. La grappe est ailée, bien fournie de grains noirs serrés et très-ronds, de grosseur à peine moyenne. La pellicule est mince, ce qui les expose à la pourriture par les temps pluvieux. Il paraîtrait cependant qu'au vignoble de Madiran, les raisins de Tanat, à cause de leur association à des cépages plus tardifs, se trouvent avoir acquis une maturité excessive lorsqu'on les vendange; mais la température y est sans doute plus sèche qu'en Touraine, où ils ne parviennent que rarement à une maturité suffisante.

ARROUYA (Hautes-Pyrénées).

C'est un des cépages les plus estimés dans les vignobles de ce département. J'avais eu tort, dans ma première

édition, de le regarder comme identique au Carmenet du Médoc : cette erreur provenait de l'expéditeur; car je n'avais pas encore vu son fruit, et c'était vraiment un Carmenet que l'on m'avait envoyé. Depuis, j'ai reçu le véritable; et c'est alors que j'ai reconnu l'erreur. L'Arrouya a les grappes plus longues, plus serrées; les feuilles sont moins découpées : l'ensemble du cépage est aussi très-différent. Ses caractères distinctifs ne sont pas très-prononcés : ainsi on ne peut pas dire que le dessous des feuilles soit nu, et non plus qu'il soit tomenteux ou lanugineux ; car quelques filets cotonneux s'opposent au premier dire et ne suffisent pas pour affirmer le second état. Sa maturité précède de quelques jours celle du Carmenet.

CAILLABA.

Le plus hâtif de cette nombreuse tribu dont j'ai parlé au chapitre des raisins de table; de même que le

BOUDALÈS, autre raisin de table que l'auteur de la *Pomone française* a judicieusement décoré d'un *astérisque*, et qui se trouvera aussi sous le nom capital de *Ulliade* dans le chapitre des meilleurs raisins propres à cette région.

CRIGNANE (Pyrénées-Orientales), où il est venu de l'Espagne sous le nom de

CRINANA, nom qu'il porte également en deçà comme au delà des Pyrénées. Sur le littoral de la Méditerranée on l'appelle souvent

CALIGNAN et aussi

CARIGNAN, mais improprement; et plus improprement encore

MATARO dans le vignoble de Saint-Gilles (Gard);

car le vrai Mataro des vignobles pyrénéens, d'où il s'est propagé dans les départements voisins, est le Mourvéde (de la Provence), l'Espar (du Gard).

Voilà une de ces espèces ou sortes de vignes pourvues de toute la vigueur d'une création récente, quoique celle-ci soit cultivée depuis des siècles. Ses feuilles sont amples, profondément divisées, cotonneuses en dessous; le support ou pétiole très-fort, ainsi que le pédoncule de la grappe : c'est à propos, car cette grappe est volumineuse et bien garnie de gros grains noirs un peu oblongs, qui, malheureusement, n'atteignent que bien rarement sous notre climat une maturité suffisante pour tirer de bon vin de ces raisins. Ce cépage est quelquefois productif; mais il y a des années où il ne donne rien, étant fort sujet à la coulure et de plus aux gelées du printemps. « Ces accidents, trop fréquents, annulent presque ses produits, dit le docteur Baumes dans un intéressant mémoire sur les vignes du département du Gard, et finiront probablement par le faire mettre à la réforme; » et de sa vendange on obtient du vin un peu rude, à la vérité, mais spiritueux et d'une riche couleur noire, qui supporte avec avantage les voyages de long cours.

RAISIN DE SAINT-JACQUES.

Celui-ci fait, presque en toutes ses habitudes de végétation, contraste au précédent : il produit peu, mais il est très-hâtif; au moins autant que les Madeleines. Je l'aurais peut-être passé sous silence, si un auteur estimable, M. Cavoleau, n'avait pas dit que ce raisin faisait partie de la vendange dont on tirait les vins Muscats de Rives-Altes : ce qui ne me paraît pas très-probable, ce raisin étant noir, et les Muscats et autres raisins qui

servent à la composition de ce vin étant tous blancs; puis aussi, sa précocité fait disparate avec l'époque de la maturité complète du Muscat. Ce cépage est vigoureux, et a besoin d'être chargé à la taille. Les feuilles sont entières, légèrement cotonneuses à la face supérieure : mais tellement en dessous, qu'elles en sont blanches, ce coton étant d'un tissu serré et comme ratiné. Les grappes sont moyennes, les grains de médiocre grosseur et d'un noir bleuâtre très-fleuri, leur saveur est sucrée et agréable. C'est un cépage à substituer aux Madeleines, qui lui sont fort inférieures. Il y a aussi un raisin de *Jacques* blanc qui n'a rien de commun avec le Saint-Jacques : comme il est très-peu fertile, et cependant comme il est assez hâtif, et d'un goût agréable, il doit être réservé pour la table.

QUILLARD (vignobles de Gan et de Jurançon).
QUILLAT (Catalogne).
NOTRE-DAME-DE-QUILLAN (Lot-et-Garonne).
JURANÇON BLANC (Tarn, Garonne et Dordogne).
BLANQUETTE DU FAU (arrondissement de Moissac).
BRACHET BLANC (comté de Nice et de Savoie).

Ce cépage n'a pas besoin d'être vu plus d'une fois pour être bien connu : ses traits caractéristiques les plus frappants sont l'amoncellement de ses grappes, la direction verticale de ses bourgeons, qui lui a fait donner son nom de Quillard, c'est-à-dire qui a ses bourgeons comme des quilles. Ils sont noués très-court, et tellement, qu'il me paraît probable que cette considération l'a fait prendre dans le comté de Nice pour une variété du Brachet noir, qui a également ce caractère très-prononcé. Les feuilles sont très-découpées, de moyenne grandeur, d'une nuance

un peu terne à leur partie supérieure, très-cotonneuses à l'envers. Les grappes nombreuses sont assez belles et bien garnies de grains ronds qui restent longtemps verts; comme ils sont très-serrés, cette disposition en amène une autre: celle de pourrir très-facilement; aussi l'épamprement lui est-il plus nécessaire qu'à tout autre cépage. Il est très-fécond, et cependant il a une bonne réputation pour la qualité; aussi sa culture s'est-elle fort répandue, avec d'autant plus de raison qu'il concourt à la haute qualité des vins de Gan et de Jurançon, qui sont les plus renommés du Midi. Il est nécessaire de le tailler à court bois, tant à cause de l'abondance de sa production que parce que son bois est noué court.

On doit ajouter aux cépages qui méritent le plus de sortir de ces remarquables vignobles, le

GRIS DE SALSES, sur lequel j'ai déjà fait un article suffisant pour le faire apprécier.

Il y en a encore beaucoup d'autres d'une culture commune; mais je ne peux faire plus que de les dénommer, ne possédant pas ces cépages, ou du moins n'en possédant quelques-uns que depuis peu de temps, et ne connaissant rien sur aucun d'eux, à l'exception du Morrastel, que j'ai gardé pour le chapitre de la Péninsule ibérique. Quelques-uns peuvent avoir de la valeur; il est donc à propos de les signaler à ceux des amateurs de la vigne qui font des collections pour se livrer à l'étude des cépages étrangers et non pour satisfaire une fantaisie. Je commence par quelques-uns de l'Ariége: le

CANARI ou
CARCASSÈS; le
MANREGUE; le

DURAZÉ, qu'on se gardera bien de confondre avec le Liverdun de la Meurthe et de la Moselle, pas plus que le

MOURASTEL avec le Morillon noir ; quoi qu'en ait dit un professeur d'agriculture, il y a près de deux mois de différence entre l'époque de maturité des Ariégeois et celle des cépages qu'on leur compare, sans parler de bien d'autres différences. Ces trois cépages sont à raisins noirs; mais les trois suivants, communs au département de l'Ariége et aux trois départements pyrénéens, se composent chacun de deux variétés, l'une blanche et l'autre noire : les

COURBUS ; les

CAMAROS ; les

CLAVERIES ;

Il y a aussi en grande culture beaucoup de Muscats : ceux de Rives-Altes sont connus partout, et aussi une assez grande quantité de Malvoisies ; mais ces deux tribus trouveront leur place ailleurs. Je pourrais ajouter les

DOULSANNELLES, l'un à grains ronds et l'autre à grains oblongs ; les

CILLA et

MORVILLA ; les

ASCTATES ; le

CAUSSIS ; le

PETIT et le

GROS CRUCHEN ; le

RAFIAC ou

REFFIAT.

Je pense que la collection de Carbonieux, près de Bordeaux, les possède tous, et l'on peut se procurer son ca-

talogue, en s'adressant à M. Bouchereau, qui en dispose généreusement, ainsi que des plants de sa collection.

CHAPITRE III.

—

ESPAGNE ET LES ILES BALÉARES.

Ce pays, qui, du temps de Pline, fournissait des vins que l'on estimait beaucoup à Rome, a longtemps occupé le premier rang parmi les contrées viticoles, et il le conserve encore pour une partie de ses produits. La chaîne de montagnes qui commande ses côtes étendues et ses principales rivières, offre les expositions les plus heureuses et les sols de la meilleure nature pour la culture de la vigne; la chaleur du climat, qui assure la maturité parfaite de toutes les espèces de raisins, permet de choisir celles auxquelles on a reconnu de la supériorité pour la qualité du vin.

Les vins fins d'ordinaire en rouge y sont rares, et ont une infériorité incontestable sur ceux de première qualité que nous faisons en France; mais l'Espagne fournit d'excellents vins blancs secs, et surtout des vins de liqueur pour lesquels elle n'a pas de rivale (Julien, *Topog. de tous les vignobles connus*), et j'ajoute : d'autant moins qu'une nouvelle réputation, même méritée, est très-difficile à établir. Aussi, quoique la plupart de leurs meil-

leurs cépages soient cultivés dans quelques-uns de nos départements méridionaux ; quoique j'aie la conviction, en communauté avec l'auteur que je viens de citer, qu'on fait d'aussi bons vins de liqueur chez quelques propriétaires du Gard, de l'Hérault et des Pyrénées-Orientales que les meilleurs de l'Espagne, je crains bien que cette industrie, ou plutôt cette culture, disparaisse du sol français, par le défaut de placement de leurs vins d'une part, et par la fabrication industrielle de ces mêmes vins ; je veux dire par des procédés au moyen desquels on en opère une imitation grossière qui ne peut abuser que des amateurs vulgaires et sans délicatesse de goût.

Quoique D. S.-R. Clemente, auteur du meilleur ouvrage d'ampélographie que je connaisse, ait donné la description de cent vingt espèces ou variétés de vignes, je pense qu'il n'y en a vraiment qu'une douzaine qui nous intéressent ; par exemple, je ne parlerai d'aucun des sujets d'une tribu dont l'un est très-communément cultivé, le *Jaën blanc*, pour sa propriété de donner du vin propre à être converti en eau-de-vie, parce que nos eaux-de-vie sont reconnues supérieures à celles de l'Espagne ; et comme c'est principalement en vue du perfectionnement de l'industrie œnologique que j'ai entrepris cet ouvrage, j'ai dû omettre aussi toute la famille des Muscats, suffisamment connue en France, et que j'ai portée du reste au chapitre des raisins de tabble.

CÉPAGES A RAISINS BLANCS.

PEDRO-XIMÉNÈS est le seul nom que porte ce cépage

dans tout le midi de l'Espagne, où il est le plus estimé pour la qualité du vin qu'il donne, soit seul, soit mêlé à la vendange de quelques autres. Les sarments sont droits, c'est-à-dire se soutiennent bien, courts, de moyenne grosseur, et, l'hiver, de couleur jaune-cannelle, d'une consistance molle; mais les yeux ou boutons, qui sont gros et aigus, étant assez rapprochés, cette disposition des boutons soutient le bois. Les feuilles, avant leur entier développement, sont d'un vert jaunâtre, et d'un luisant gras en dessus; elles sont quelquefois velues à leur face inférieure, mais non cotonneuses. Plus souvent cette même surface est unie ou glabre; dans le premier cas, c'est particulièrement sur les nervures que les poils sont plus apparents et plus nombreux. Vers le temps de la maturité du raisin et jusqu'à la chute des feuilles, ces nervures, ainsi que le limbe ou pourtour des feuilles, deviennent jaunes. Ce caractère est assez saillant pour faire reconnaître ce cépage au milieu d'une foule d'autres après l'enlèvement de la récolte.

Les grappes sont longues, ailées, de forme conique et très-belles, mais peu nombreuses; les grains sont légèrement oblongs de quatorze à quinze millimètres, sur dix à onze de grosseur; ils mûrissent bien, et alors ils sont légèrement dorés du côté du soleil, et se détachent facilement de la grappe, qui, elle-même, est attachée au sarment par un pédoncule fragile et très-long, en sorte que la grappe et son pédoncule forment de trente à trente-cinq centimètres. Leur pellicule très-fine les dispose à passer à la pourriture dans les temps et les lieux humides, et les exposent facilement aux piqûres des guêpes et des abeilles, qui sont très-avides du suc extrêmement

doux que ces grains contiennent ; cependant ils sont peu serrés à la grappe, et d'autant moins qu'une grande partie de ces grains restent à la moitié de leur volume, et ceux qui sont ainsi comme avortés, sont les premiers à mûrir, et ne tardent pas à se dessécher, à se passeriller, comme disent les méridionaux. Je ne les ai pas vus arriver dans cet état dans ma vigne ; mais en Andalousie, on a soin de les trier pour les vendre comme raisins de Corinthe, auxquels on les dit préférables.

Nul cépage ne prouve mieux que tous les yeux ou boutons ne renferment pas l'embryon d'un raisin : quoique je laisse toujours une verge à chaque souche, il arrive souvent qu'il n'y a qu'une grappe, superbe à la vérité : tous les autres bourgeons sont dépourvus de fruit. C'est néanmoins de cette manière que je conseille de tailler le Ximénès ; on aura plus de chance d'avoir une récolte, et si, comme il arrive rarement, tous les yeux ou bourgeons qui en proviennent sont fructifères, on est libre d'ôter quelques raisins.

Cette espèce est la plus estimée en Espagne pour faire les vins doux ou de liqueur, et même les vins secs ; elle concourt puissamment à l'exquise qualité des meilleurs vins de Malaga, puisqu'elle y entre dans la proportion des cinq-sixièmes. Elle compose seule le vin renommé, dit de son nom *Pero-Ximen*. C'est non-seulement en Andalousie, mais aussi en Biscaye, que ce cépage est réputé produire le meilleur vin. Il est aussi cultivé dans quelques localités de nos départements du Midi, notamment dans ceux du Gard et de l'Hérault, mais en petite quantité, parce qu'il est peut-être trop hâtif pour leur climat, et que dès lors il faudrait, comme en Andalousie, avoir une

vigne exclusivement de ce cépage, et que sa vendange ne s'y vend pas dix fois autant que la vendange commune, comme en Espagne, d'après le rapport de D. S.-R. Clemente, en sorte que sa culture, au lieu de s'étendre, se réduira encore ; c'est d'autant plus probable que les soins qu'il faut prendre pour sa récolte augmentent beaucoup les frais de fabrication du vin.

J'avais cru dans les premières années du rapport de ce cépage qu'il était peu fertile ; mais M. de Hartwiss, directeur de l'école impériale de vignes en Tauride, m'ayant écrit que le Pedro-Ximénès était très-fertile dans le pays qu'il habite, j'ai observé sa fructification avec plus de soin, et j'ai reconnu mon erreur. Au moment où j'écris, j'en ai une souche greffée qui est chargée de raisins. Je disais cela il y a une dizaine d'années, mais j'ai reconnu depuis qu'il était le Ximenès-Zumbon dont je vais parler, qui m'a paru préférable tant pour le produit que pour sa résistance à la pourriture, à laquelle est si sujet le raisin qui fait le sujet de cet article.

Ce fut, je crois, le docteur Sachs, de Breslau, qui raconta le premier, dans son *Ampélographia* (publiée en 1661), que le Pedro-Ximénès était originaire des Canaries, d'où il était venu s'établir sur les bords du Rhin et sur ceux de la Moselle, et qu'un Espagnol, du nom de Pedro-Ximen, l'avait transporté à Malaga. Sans doute il emporta tout, car depuis longtemps il n'en reste plus dans les vignobles de ces deux fleuves, et personne ne se souvient de l'avoir vu ; ce qui n'a pas empêché que ce conte n'ait été répété par Berkenmeyer, par Valcarcel et même par Clemente. Où donc Miller, auteur recommandable toutefois du *Dictionnaire des jardiniers*, a-t-il pris que des

vignerons espagnols tiraient encore (vers le milieu du dernier siècle) des plants de Pedro-Ximénès des coteaux du Rhin ? Je défie bien le plus habile vigneron de m'en montrer une seule souche en pleine vigne, dans tous les vignobles du Rhin. C'est donc un autre conte qui peut plaire aux Allemands, mais qui ne peut que faire sourire un Français.

Je ne dois pas cependant laisser ignorer que le Ximénès, venu de Crimée, n'était pas le même que celui dont je viens de parler, le

XIMÉNÈS ZUMBON, qui, de l'avis de D. Simon, est bien plus fertile et qu'il croit apte à donner d'aussi bon vin. Le sarment qui m'a servi à faire des greffes n'était pas provenu d'Espagne directement, mais de la Crimée, et M. de Hartwiss, qui avait envoyé les sarments, pensait aussi que c'était le Zumbon, ce qui me paraît incontestable; car c'est la seule variété dont parle l'auteur espagnol; c'est aussi la seule que j'aie multipliée, à cause de son produit satisfaisant.

LISTAN (San-Lucar),

TEMPRANAS BLANCAS ou TEMPRANO (à Malaga),

TEMPRANILLA (à Rota et à Grenade).

De gros et longs sarments annoncent la vigueur, la forte nature de ce cépage; ils ont beaucoup de moelle, des vrilles rameuses et un bourgeonnement très-hâtif. Les feuilles grandes, profondément divisées en cinq lobes, dont les sinus latéraux sont condiformes, et le sinus pétiolaire très-souvent en forme de V, sont d'un vert foncé en dessus, très-cotonneuses en dessous et festonnées de dents très-aiguës. Le pétiole, où l'on peut remarquer quelques poils, est d'un rouge-violet, qui s'étend jusqu'au

point de son insertion sur la feuille. — La grappe est belle, très-allongée, mais non cylindrique, car la partie supérieure est enflée par plusieurs grappillons ; son pédoncule est gros et court. Les grains sont beaux, de la grosseur de ceux du Chasselas, de la forme d'un globe aplati sur ses pôles, d'un blanc verdâtre, charnus, conservant souvent leur stigmate. C'est l'espèce la plus estimée en Andalousie, selon l'auteur espagnol Clemente, tant par l'abondance de son produit que par la qualité du vin qui en provient. Elle peuple exclusivement plusieurs vignobles aux environs de San-Lucar, et fait la base de beaucoup d'autres. Elle a encore une autre destination que la fabrication du vin, c'est d'être recherchée comme raisin de table ; car elle est la première à paraître sur les marchés, et elle y est longtemps la plus abondante.

En Touraine, ses raisins ne mûrissent pas dès la fin de mai, comme il arrive en Espagne, selon D. Salvador, mais à la mi-octobre ; ils ont la peau dure, et le suc, quoique doux, est peu délicat, en sorte qu'ils sont inférieurs à beaucoup d'autres pour cet usage. Si l'on ajoute à ce désavantage le tort grave que fait éprouver pour la récolte la facilité qu'ont ses bourgeons, au printemps, à s'ouvrir, à se débourrer et à s'allonger aux premières douceurs de la température, ce qui expose les jeunes pousses à en subir aussi chaque année les rigueurs, on ne formera aucun espoir d'utilité de sa propagation, dans notre région centrale du moins ; car nos côtes de la Méditerranée pourront être plus heureuses, d'après l'expérience qu'en a déjà faite M. Cazalis-Allut, qui l'a trouvé aussi bon à manger que notre Chasselas.

On ne peut pas oublier une excellente variété du Listan, la

COLGADERA, à laquelle est due la réputation des vins blancs de Peralta dans la Navarre.

Je cultive, depuis quelques années, un cépage du nom de

MESEGUERA (de la Plana, province de Murcie).

Ses grappes sont belles, à grains gros, oblongs, peu serrés, d'un blanc ambré à leur parfaite maturité, qui est un peu tardive en Touraine. Quand ce raisin peut l'atteindre, comme en 1846, il est très-bon à manger; meilleur, à mon avis, que le Listan. J'ignore sa valeur comme raisin vinifère, mais son apparence est en sa faveur, et, de plus, le cep est productif. Ses belles grappes et la teinte un peu jaune de son feuillage sont les deux caractères les plus saillants pour moi, et me paraissent suffire.

TORRONTÈS.

Si cette vigne, que D. Simon cite comme l'une des plus estimées de l'Andalousie, est bien la même que je possède sous ce nom, elle est très-facile à distinguer. Mais cela ne me paraît pas très-certain; car, à mes yeux, le caractère le plus remarquable est la forme des feuilles, qui sont amples, très-tourmentées et profondément incisées : or, il dit seulement que les sinus sont très-profonds, et les feuilles presque égales. Elles sont aussi extrêmement cotonneuses en dessous; s'il n'en parle pas, c'est qu'il a rangé ce cépage dans la collection des cépages à feuilles cotonneuses. La grappe est allongée et cylindrique, quelquefois serrée; les grains sont de moyenne

grosseur et très-ronds, un peu dorés en Audalousie, mais non en Touraine, où ils restent d'un blanc verdâtre, et où ils n'atteignent jamais leur maturité complète.

PERRUNO COMMUN (en Andalousie).

Comme je ne possède pas ce cépage, qui aurait, du reste, peu d'avenir dans ma vigne, parce que ses raisins n'y mûriraient pas, je suis obligé d'emprunter à D. Simon l'article qu'il en a donné dans son Ampélographie, publiée sous le nom d'*Essai sur les cépages de l'Andalousie*, ce cépage étant un des plus cultivés et des plus estimés des beaux vignobles de cette province. Son rang vient, dit-il, après le Ximénès, le Listan et les Muscats. « Cep très-gros, bourgeonnement précoce; sarments presque droits, courts, gros, point ondés; entre-nœuds longs; feuilles moyennes, presque entières, plus luisantes en dessus que toute autre, velues à l'envers; pétiole gros; raisins en quantité très-variable; pédoncule très-tendre; grains gros, oblongs, jaunes, transparents, âpres au goût et très-tardifs. » Il a une belle variété, qui n'en diffère que par ses sarments plus longs et moins cassants, par ses grappes plus longues et plus serrées, d'un noir rougeâtre, d'une saveur plus agréable; elle est connue sous ces divers noms :

PERRUNO NOIR. — MORAVITA, — GRANADINA (Andalousie).

Il parle aussi, comme cépage de quelque valeur, du JAMI NOIR (vignoble de Grenade et de Murcie), et aussi ROJAL, ainsi qu'à Madrid.

Feuilles d'un vert jaunâtre, souvent entières, lisses en dessus, nues en dessous. Raisins nombreux, presque cylindriques, ordinairement très-serrés; pédoncule très-

court ; grains assez gros, un peu durs et charnus, d'une saveur douce et très-agréable ; peau un peu épaisse.

LE MACCABEO est cultivé dans quelques parties de l'Espagne, d'où il a probablement été introduit aux Pyrénées-Orientales, quoiqu'un homme d'un grand savoir, M. Jaubert de Passa, affirme qu'il y a été importé de l'Asie-Mineure. Ses feuilles sont amples et boursoufflées à la manière de celles du Mûrier Multicaule ; leur étoffe est moelleuse à l'œil et à la main, d'une nuance un peu aune en dessus, mais blanche en dessous par le duvet cotonneux, fin et épais, qui le garnit ; le limbe ou pourtour est peu découpé. Les grappes sont de forme cylindrique, allongées, médiocrement fournies de beaux grains oblongs, jaunes, avec une teinte de bistre du côté du soleil ; ils sont entremêlés de petits grains ronds. Ils n'atteignent pas une bonne maturité sous le climat de la Touraine ; du moins suffisante pour que la vendange produise du vin de quelque prix. Ces raisins donnent en Espagne et aux Pyrénées un vin de liqueur d'un goût particulier fort agréable, prenant en vieillissant une teinte de vieux Malaga, qui est surtout apparente sur les bords du verre. L'échantillon que j'en ai reçu, et qui, à la vérité, avait plus de vingt ans, était ce que j'ai goûté de meilleur en vins de liqueur du Midi : il avait un goût aromatique le plus suave et le plus admirablement fondu avec toutes les autres qualités qui constituent un vin de liqueur digne de la table la plus somptueuse. Ce goût et ce parfum qui l'annoncent, sont d'une nature qui rend ce vin très-difficile à imiter par les *œnurgistes ;* j'entends, par ce mot, les fabricateurs de vins de tous pays, au moyen de la cuisson du moût et de l'addition de matière sucrée,

d'eau-de-vie et d'autres ingrédients, sans se soucier de cultiver les cépages qui les produisent.

GRANAXA (Aragon).

LLADONER (Catalogne).

ARAGONAIS (aux vignobles de Madrid).

GRENACHE ou mieux GRANACHE (Pyrénées-Orientales, Hérault, Gard).

RIVOS-ALTOS, — ROUSSILLON, — ALICANTE (Var et Bouches-du-Rhône).

REDONDAL (Haute-Garonne.)

C'est lui qui a fait la réputation de l'excellent vin rouge du camp de Carinena en Aragon, d'où il a été tiré originairement il n'y a guère plus de soixante ans, et il s'est répandu d'autant plus vite de ce côté-ci des Pyrénées et sur le littoral de la Méditerranée, qu'il réunit le double avantage de la fertilité et de la qualité dans les sols du moins qui lui conviennent et sous les climats plus chauds que celui de la Touraine. Ses raisins, mis en qualité notable dans une cuve, telle que le quart de la vendange, communiquent au vin qui en provient un parfum et une finesse remarquables; une belle couleur aussi, mais qui ne se soutient pas : de rouge, elle devient orangée. Voilà des avantages qui sont importants sans doute, et dont la réunion est extrêmement rare. Voyons ses défauts. Il est difficile sur la nature du sol et de situation surtout : car il est fort sensible aux gelées du printemps, même dans le Var, et d'autant plus qu'il est des premiers à bourgeonner : il arrive même que, dans les hivers rigoureux, la bourre ou enveloppe des boutons ne les préserve pas de la gelée. Pour notre région centrale, rarement, on peut même dire jamais, les grains n'atteignent une

maturité suffisante; en sorte que j'ai été obligé de me servir des cent cinquante souches que j'avais pour en faire des sujets de greffes. En outre, dans nos départements méridionaux, sa fécondité abrége sa durée : s'il produit très-promptement dès la troisième année, on s'aperçoit dès la huitième de son dépérissement, et il est très-précipité dans les terrains maigres. Tous ces défauts ont amené le dégoût d'en continuer ou d'en renouveler les plantations. C'est, du reste, l'un des cépages les plus faciles à reconnaître : son bois est très-gros à sa partie inférieure, et, comme il n'est pas très-long, il n'y en a pas qui paraisse aller plus promptement en diminuant; aussi se soutient-il bien, d'autant mieux qu'il est noué court. Une grande partie du sarment ne mûrit pas, ne s'aoûte pas, comme l'on dit, et reste verte. Ses feuilles sont très-lisses sur les deux faces; leur nuance est remarquable : elle contribue, avec le port du cep, à le différencier de tous les autres. Les grappes sont assez belles, coniques, d'une forme régulière; les grains peu serrés, légèrement oblongs, d'un noir un peu bleu. Le goût en est médiocre, à la différence d'un Alicante de Tarn-et-Garonne, dont les raisins sont très-bons à manger, et qui diffère de celui dont il est question de bien d'autres manières. Il donne, dans quelques localités du Midi, un vin de liqueur aussi parfait que celui d'Espagne; mais, pour s'en procurer, il ne faut pas s'adresser aux fabricateurs de vins de tous les pays.

Il y a une variété à *raisins blancs* ou plutôt verts, qui est beaucoup plus rare, plus difficile encore à mûrir, même dans le département du Gard. La grappe et les grains sont plus gros. Elle est particulièrement cultivée

dans un canton des Pyrénées-Orientales, aux environs de Rodès-en-Conflans ; encore n'est-ce que par un très-petit nombre de propriétaires, parce qu'il faut attendre le vin trop longtemps pour qu'il soit à son point de perfection ; mais alors il est comparable à tout ce qu'il y a de meilleur dans les vins de liqueur les plus renommés.

Ces deux variétés de Granache étant généralement productives et difficiles à mûrir, il est indispensable de les tailler à court bois, même dans nos départements du Midi. Quant au nombre des coursons ou brochettes, il sera en raison de la fertilité du sol et de la vigueur du cep ; mais je ne pense pas qu'il doive jamais passer quatre.

Sans doute ces deux Granaches, le noir et le blanc, sont peu cultivés en Andalousie ; car il m'a été impossible de les reconnaître dans les cent vingt descriptions de D. Simon.

Avant de terminer cet article, je dois, autant que cela est en mon pouvoir, arrêter la propagation d'une erreur qui se répandrait promptement parmi les amateurs, prenant sa source dans la collection d'une société très-distinguée parmi les sociétés d'agriculture de France, celle d'Angers. Ce devoir est d'autant plus impérieux, qu'un des organes les plus honorables de cette Société, un horticulteur-marchand, d'une grande réputation, livrait il y a quelques années, sous ce nom de *Granache*, à ceux qui lui en faisaient la demande, un cépage à fruit très-hâtif, venu de la Ligurie. Je possède aussi ce cépage, et je peux affirmer qu'il est difficile d'en citer un plus différent dans toutes ses parties des deux Granaches, que ne l'est le *Raisin hâtif de Gênes*, dénomination sous laquelle il est aussi connu dans la collection d'Angers.

Il me paraît indispensable de mentionner au moins deux sortes de vigne qui doivent nous offrir quelque intérêt, puisque le vin de Rota leur doit son cachet particulier, et qu'elles sont aussi très-communes dans les vignobles d'Alicante. La plus estimée est la

TINTILLA (connue sous ce nom à Rota, Xérès, etc.); sous celui de

ALICANTE (à Xérès, Malaga et autres localités); et

TINTO (aussi à Malaga), quoique ce même nom soit aussi porté par une autre espèce dans les vignobles de Grenade, laquelle est la seconde dont nous venons de parler, connue aussi sous le nom de

TINTILLO (dans quelques autres localités);

MATARO (de ce côté-ci des Pyrénées);

MOURVÉDE (en Provence);

BENI-CARLO (au département de la Dordogne).

Comme j'ai déjà fait un long article sur ce cépage au premier article du premier chapitre de la région méridionale, j'en dirai peu de chose ici. Je ferai seulement cette remarque, qu'il est très-communément cultivé dans la Catalogne et dans la province de Valence. Ainsi qu'en Andalousie, la couleur du jus des raisins a beaucoup plus d'intensité qu'elle n'en a sous le climat de la Touraine, où notre *Gros-Noir* ou *Teinturier* est seul employé à colorer les vins, et mériterait à plus juste titre le nom de Tinto.

Je dois ajouter, pour jeter sur cette question toutes les lumières qui sont à ma disposition, que possédant quelques plants de *Tinto* du vignoble de la Nerthe, le plus renommé du département de Vaucluse, plant incontestablement originaire de l'Espagne, d'après l'assurance que

m'en a donnée, il y a trente ans, feu M. Astier, propriétaire très-éclairé; ce plant que possède aussi un ampélonome de Dijon, M. Demermety, a été trouvé par lui, comme par moi, identique à l'*Espar* ou *Mourvéde*, très-commun dans nos départements du Midi, et évidemment tiré de l'Espagne, puisqu'il porte le nom de *Mataro* au département des Pyrénées-Orientales.

Quant au *Tinto* des vignobles de Grenade, si l'auteur espagnol ne lui donnait pas des feuilles palmées et des grains de douze millimètres très-mous, il se rapporterait assez bien au Tinto du Portugal, dont Roxas Clemente a parlé à son numéro 39, sous le nom de Tintilla;

MORRASTEL et MONASTREL (Espagne);

MONESTEL et MONESTAOU (littoral de la Méditerranée);

BOIS DUR, — PLANT DE LEDENON (Var);

MARASTEL (Tarn-et-Garonne).

Quoique je possède ce cépage, qui n'a du reste que peu d'avenir dans ma vigne, par la difficulté que ses raisins ont à y mûrir, je préfère emprunter à l'auteur espagnol D. Simon, l'article qu'il en a donné dans son *essai sur les vignes de l'Andalousie*, d'autant plus que ce cépage est l'un des plus cultivés et le plus estimé, dit-il, après le Ximénès, le Listan et les Muscats. Voici donc ce qu'il en dit : « Bourgeons et entre-nœuds très-courts; feuilles d'un vert foncé, assez cotonneuses; pétiole rouge-clair : raisins de moyenne grosseur; grains petits, très-noirs, se séparant facilement du pédicelle; la peau un peu épaisse. »

Ce cépage, étant très-fertile, s'est fort répandu dans les vignobles de nos départements du Midi, qui l'ont tiré du Roussillon; deux ampélologues de Toulon en ont parlé,

MM. Laure et Pellicot ; l'article que ce dernier nous a donné sur le Monestel étant plus détaillé que celui de M. Laure, me donnera le moyen de compléter celui-ci : Les opinions sur la qualité du vin du Monestel sont partagées : il a une assez grande ressemblance avec le Mourvéde ; ses feuilles, également cotonneuses en dessous, sont bien plus découpées ; la maturité de ses raisins plus tardive. M. Laure dit que ses fruits sont plus gros, le raisin oui, mais non les grains. Le trait le plus différentiel, s'il m'est permis de m'exprimer ainsi, et dont cependant personne n'a parlé, c'est que les grains du raisin sont légèrement oblongs, et non ronds comme ceux du Mourvéde.

La dureté de son bois lui a fait donner l'un des noms sous lesquels il est connu. Et j'ajoute, pour mon contingent d'observateur, que par suite de cette découpure profonde, les lobes, qui sont à peine indiqués dans la feuille plane du Mourvéde, sont bien dessinés et très-aigus dans la feuille rugueuse et tourmentée du Monestel. Comme c'est un devoir pour celui qui voit publier des erreurs par des hommes qui acceptent la mission de répandre la lumière, de les faire remarquer, je suis forcé d'assurer qu'il n'y a aucune espèce de communauté de caractère entre le Morrastel et le Morillon noir du Jura, comme l'a dit un professeur d'Agriculture. Le Morrastel est très-tardif partout, même en Espagne d'après D. Simon ; le Morillon est, au contraire, un des cépages les plus hâtifs, dans le Jura comme en Touraine, et à plus forte raison dans l'Ariége, où le professeur donne ses leçons.

TEMPRANILLO. — D. Simon le fait synonyme du MAIOLO de l'Italie, dont un auteur agronomique du

treizième siècle, Petrus de Crescentiis, a parlé dans son ouvrage intitulé : *Opus ruralium commodorum;* cependant je ne l'ai trouvé sur aucun catalogue des plants italiens envoyés en France ; c'est donc l'auteur espagnol qui me fournira les caractères de ce cépage : ses feuilles sont lobées et ont des dents aiguës; les grains sont durs et charnus, avec un suc très-noir, d'un goût bien prononcé; leur maturité est plus hâtive que celle du Listan ; aussi les abeilles n'en ont-elles souvent laissé que la pellicule, quand viennent les vendanges. Cette espèce est très-estimée, ajoute D. Simon, à Logrono et à Peralta, où elle donne une grande qualité aux fameux vins rouges qui sont produits par les vignobles voisins de chacune de ces villes.

Je crois avoir donné suffisamment de descriptions des cépages de l'Espagne, si on veut bien y comprendre les Malvoisies et les Muscats, qui ont eu un long article ailleurs, et en rendant également communs à l'Espagne la plupart de nos cépages des Pyrénées ou du littoral de la Méditerranée. On en trouve encore quelques-uns dans le chapitre des raisins de table. Cependant, comme il peut être agréable à quelques amateurs de connaître un plus grand nombre de noms de cépages espagnols, je vais en dénommer encore une vingtaine que je prendrai dans l'ouvrage de D. Simon et dans le catalogue du Luxembourg, parmi ceux que je crois les plus méritants.

VIGIRIEGO, l'un noir et l'autre blanc ;
JAEN, l'un noir et l'autre blanc;
ALBAN RÉAL;
MELCOCHA ou
PERÇOCHA (ce nom lui a été donné pour sa saveur

de miel, par conséquent très-douce, mais point insipide, d'ailleurs extraordinairement précoce).

MANTUO DE PILAS et LAYREN, tous les deux très-répandus dans plusieurs bons vignobles, notamment dans celui de Paxarète, mais ils sont d'une maturité trop tardive, pour être essayés ailleurs que sur le littoral de la Méditerranée.

Des plants envoyés au Luxembourg, voici ceux qui m'ont paru mériter le plus de fixer l'attention :

LEGITIMO DE VINO,

CRUIZEN noir,

CRUJIDERO, l'un noir et l'autre blanc,

MACCABEO noir (on en cultive de ce côté-ci des Pyrénées, un à raisins blancs qui donne un vin de liqueur exquis),

PAMPAL GIRA,

CUENTA DE HERMITANI,

DORADILLA,

VALENCY SUPERIOR DE ALHAMA,

MANTUO CASTELLANO, etc.

HYCALÈS à grains blancs, légèrement oblongs, chair ferme et saveur relevée.

Un dernier cépage m'a été signalé par M. de Hartwiss, qui le cultive avec succès dans sa vigne d'Artek en Crimée, le

ALBILLO DE HUELBA, dont parle avec éloge D. Simon, comme étant très-cultivé dans les vignobles de Trebugena et du port Sainte-Marie. Sa grappe est longue, à grains serrés, presque ronds, d'un vert jaunâtre, tirant sur le brun du côté du soleil, pleins de jus d'une saveur sucrée et aromatique.

CHAPITRE IV.

—

PORTUGAL ET SES DÉPENDANCES.

La contrée du Haut-Douro, dans la province du Beira, produit les vins les plus renommés du Portugal, ceux connus sous le nom de vins de Porto, qui est le port où on les embarque. En conséquence, c'est de cette contrée que je me suis occupé d'avoir les meilleurs cépages, et deux expéditions m'en ont été faites par l'obligeant habitant de Porto, M. Silveiro Pereira; mais le premier ne m'est pas parvenu, et le second m'est arrivé en si mauvais état que trois espèces seules ont réussi. Dans le nombre de ces dernières était un Muscat blanc parfaitement identique avec celui de France; une autre ne m'a pas encore donné de fruit; mais la troisième que j'ai reconnue, malgré son étiquette vicieuse, m'a paru précieuse; il va en être question en détail à son ordre alphabétique.

CÉPAGES A RAISINS NOIRS.

ALVARILHAO; son jus est sucré avec un goût un peu acide qui plaît; maturité très-précoce. Il a peu de tendance à pourrir; mais ce qui vaut beaucoup mieux, il en

a beaucoup à se passeriller. Comme je n'ai pu me procurer ce cépage, j'en suis réduit aux conjectures ; serait-ce le même que le

PLANT DE PORTO (des environs de Marseille), ou bien le

FRUH PORTUGIESER (des Allemands)? c'est une question à résoudre.

BASTARDO.

Ce cépage est celui qui, concurremment avec le Donzelinho, m'a paru le mieux s'approprier à notre climat, parmi tous ceux du Portugal et même d'Espagne que j'ai cultivés. Par son bois gros et coudé, de même que par son feuillage, il présente l'apparence du Trousseau du Jura, et du Chauché du Poitou ; mais il en diffère beaucoup par son fruit : les grains sont plus gros que ceux du Trousseau, la grappe plus belle, mieux fournie et plus abondante que celle du Chauché. La couleur est aussi très-différente : elle est d'un rouge bleuâtre peu foncé, ou violet-clair, adouci par une poussière si fine et si serrée qu'elle forme comme un réseau autour du grain. La maturité est plus hâtive que celle des raisins du Chauché, et à plus forte raison, que celle des raisins du Trousseau.

Les raisins du Bastardo passent pour donner un vin léger, peu coloré, d'un goût particulier, agréable, surtout quand il provient d'un bon sol, car alors ce goût est accompagné d'un joli bouquet ; malgré sa couleur, le plus souvent on n'en tire que du vin blanc, à l'île de Madère du moins où il est très-commun.

DONZELINHO DO CASTELLO : de bon rapport, vin délicat, mais peu coloré. Je peux ajouter, car j'en pos-

sède une trentaine de souches, que ses grappes sont bien garnies, que ses grains sont oblongs ou elliptiques et rappellent beaucoup l'*Agudet* de Tarn-et-Garonne. Sa maturité a été contemporaine de celle de notre Côt dans ma vigne, dont le sol ne se recommande par aucune qualité. Ses feuilles sont épaisses, un peu cotonneuses en dessous, et le dessus est d'un vert glauque un peu terne ; elles sont presque toujours arrondies et plus larges que longues, rarement découpées, et quand elles le sont, c'est peu profondément. Ce cépage, que j'ai beaucoup multiplié, convient beaucoup à notre climat ; c'est vraiment une bonne acquisition.

MOURISCO PRETO. Plant de grand rapport, donnant de très-bon vin : son raisin est précoce, comme l'indique le mot *Preto*.

MUSETO PRETO. Très-bon vin ; malheureusement je ne possède pas ces deux espèces.

TOURIGA. Bon vin, très-chargé en couleur ; il lui faut un terrain fort. C'est là tout ce que j'avais pu en dire lors de ma première édition; mais en ce moment je peux ajouter que son bois est gros et noué court, moins cependant que celui du Bastardo ; que ses feuilles sont cotonneuses en dessous, épaisses et grasses au toucher, que leurs lobes sont arrondis. C'est un des cépages dont la vendange concourt le plus à la bonne qualité des vins du Douro, ou vins de Porto, et surtout à leur belle coloration. Le Touriga est assez vigoureux, mais il m'a paru médiocrement productif; ses grappes ne sont pas fortes, et sont mal garnies ; les grains un peu trop clair-semés sont oblongs, d'un noir fleuri et d'un goût vineux ; le suc est un peu rouge à l'extrême maturité, laquelle arrive en

bon temps comme celle du Donzelinho. Sa vigueur et son peu de rapport indiquent la sorte de taille qu'il faut lui donner, une verge avec le courson, quand il est planté en vigne basse et rapprochée.

Je suis obligé de m'en tenir pour la plupart des cépages suivants, à la transcription de la note reçue de Porto.

TINTA DA MINHA, dont j'ai beaucoup à me louer. Très-bon vin.

TINTA FRANCISCA. Bon vin, presque aussi coloré que celui du Touriga.

TINTO CAO. Bon vin, un peu dur, a besoin de vieillir.

CÉPAGES A RAISINS BLANCS.

MALVAZIA GROSSA. Bon vin, raisin très-bon à manger. (Voyez son article au chapitre des Malvoisies.)

MALVAZIA FINA. Vin encore meilleur. (Id.)

GOUVEIO. Raisin très-sucré, très-bon vin, plant de grand rapport.

RABO D'OVELHA.

MUSCATEL. C'est notre Muscat blanc.

ILE DE MADÈRE.

Cette île ayant une grande célébrité pour la quantité et la qualité de ses vins, c'est le lieu de parler des cépages qui peuplent ses vignobles. Quoique le commodore Basile Hall ait énoncé, dans le récit de ses voyages, que l'on cul-

tivait dans cette île une cinquantaine d'espèces de vigne, ce que je suis loin de mettre en doute; cependant l'auteur de la *Topographie de tous les vignobles connus*, Julien, aux informations duquel on doit avoir le plus grand égard, n'en désigne que neuf; six à raisins blancs et trois à raisins noirs; sans doute comme étant ceux les plus cultivés. Il ne mentionne qu'une Malvoisie, et c'est probablement la

MALVAZIA GROSSA, mais on y cultive aussi la

MALVAZIA FINA, car elle est arrivée, de Madère même, à la collection du Luxembourg, où j'en ai obtenu deux crossettes.

Le VIDUNO, dont l'auteur Julien a fait *Vidogne*. « Ce raisin a beaucoup de ressemblance, dit-il, avec notre Chasselas. » C'est le cépage le plus généralement cultivé, et avec raison; car c'est à lui qu'est dû le meilleur vin sec dans les lieux où le *Sercial* n'est pas cultivé. Je ne crois pas qu'il soit dans aucune collection française.

Le BAGOUAL fournit plus que le *Viduno;* le vin en est plus doux, mais moins spiritueux.

SERCIAL ou ESGANAÇAO (Portugal et Madère).

Cette vigne produit le meilleur vin de Madère, et elle en donnerait probablement aussi de très-bon non-seulement dans nos départements du Midi, mais même en Touraine, à une bonne exposition; car j'ai l'expérience qu'elle y mûrit plus facilement que notre gros Pinot: aussi l'ai-je placée à la troisième époque, dans mon chapitre de la concordance de maturité. Les feuilles sont très-amples et cotonneuses en dessous et même à la face supérieure; elles ressemblent beaucoup à celles du Cherès, sans être toutefois aussi profondément divisées qu'elles.

Les grappes ont des grains bien moins gros, tout en étant plus légèrement olivoïdes; ils diffèrent beaucoup dans leur époque de maturité. Le goût du Sercial est agréable; toutefois, quoique la grappe soit belle, il n'est pas d'une bonté assez remarquable pour le ranger parmi les raisins de table, d'autant plus que ses grains ne sont que moyens. Ce cépage, auquel son feuillage donne l'apparence de la vigueur, est cependant buissonneux; à la taille il s'accommode bien d'une verge outre son courson. Son bois est très-facile à reconnaître, en hiver, à sa grosseur et à sa couleur rouge-brun. Malheureusement le raisin du Sercial est un peu tendre, et il était par suite très-sujet aux intempéries, avant que j'eusse couvert de pierrailles le sol qui le portait; opération d'un effet merveilleux, la seule dont je puisse m'honorer d'avoir introduit la pratique, et sur laquelle je ne peux trop appeler l'attention de ceux qui s'occupent sérieusement de la culture de la vigne. J'ai oublié de dire, à l'article où j'en ai parlé pour la première fois, qu'il ne fallait pas bêcher le terrain qui en était couvert, en motte, mais à plat.

Le motif qui me l'a fait comparer au *plant de Xérès* ou *Cherès* s'expliquera facilement, quand on saura que j'ai reçu du Midi des crossettes de ce dernier plant sous le nom de *Sercial*. Or, ces deux plants sont fort différents: le Sercial n'a pas la longue queue herbacée du Xérès, ni ses longs pédicelles; et ses grains n'ont ni la même teinte, ni le même volume.

En voici un autre de la même île qui s'associe parfaitement à lui, et que je regarde même comme lui étant supérieur, du moins pour la constance de son rapport, c'est le

VERDELHO.

Les raisins de ces deux cépages mûrissent en même temps, et le Verdelho est bien moins sujet aux intempéries; son goût m'a paru aussi plus fin et plus vineux. Transporté et multiplié en Crimée par M. de Hartwiss, il y a parfaitement réussi. Voici du reste le passage textuel d'une de ses lettres : « Ce cépage, que je cultive dans ma vigne d'Artek, me donne depuis quelques années un vin exquis, d'un bouquet fin et d'une saveur rappelant celle du vin d'Espagne. »

D'après la connaissance que j'ai de cet excellent cépage, je suis persuadé qu'il en serait de même en Touraine. C'est un nouvel exemple de la persistance d'un cépage dans ses bonnes qualités, et de l'erreur de Pline qui croyait qu'elles étaient inhérentes au pays d'où le cep était originaire. Le Verdelho réussit très-bien en serre, et l'on y obtient deux récoltes, d'après l'expérience qu'en a faite M. Berkholtz à Riga, en Livonie. Les grappes sont allongées, un peu coniques; les grains, de médiocre grosseur, olivoïdes, conservent une teinte verte jusqu'à leur parfaite maturité, à l'exception de quelques-uns des plus exposés au soleil. Ses feuilles, de grandeur moyenne, sont presque entières, ou du moins rarement découpées; elles sont nues, d'un vert foncé. Ses raisins résistent bien aux longues pluies; en un mot, je ne lui connais que de bonnes qualités, et je ne peux trop recommander cet excellent cépage : aussi ai-je eu le soin d'en pourvoir tous mes correspondants. Son bois, en hiver, est d'un rouge clair, marqué de grandes taches noires.

L'ALICANTE, que l'on n'emploie que pour la table. Est-ce le *Largo*, le *Temprano*, le *Marbelli* ou le *Verdio-*

nas, très-cultivés aux environs d'Alicante avec cette destination?

Le MUSCATEL est notre Muscat blanc.

Les cépages noirs sont les suivants :

Le BASTARDO, dont nous avons déjà parlé, et qui, malgré sa couleur rouge-brun, ne sert qu'à faire du vin blanc.

TINTA ou NEGRAMOL. On en fait de très-bon vin rouge qui sert à colorer d'autres vins.

Le FERRAL, qui est probablement le Ferral de l'Andalousie, où il est destiné, comme il l'est à Madère, à être consommé en nature. Les raisins sont très-beaux et les grains très-gros; mais ces raisins sont plus propres à parer un dessert qu'à satisfaire un goût délicat : car D. Simon dit qu'ils sont aigres-doux et très-tardifs : deux manières d'être qui ne concourront pas à nous faire désirer ce cépage.

Les autres espèces que M. Hardy, jardinier en chef du Luxembourg, a reçues directement de Madère, outre le *Sercial*, la *Malvazia fina* et la *Tinta*, sont :

Le BUAL, que je crois être le même que le *Bagoual*.

Je ne ferai que mentionner ici, parce qu'elle a eu déjà son article dans l'article famille des Malvoisies, la

MALVAZIA FINA, à laquelle on doit cet excellent vin de liqueur connu sous le nom de Malvoisie de Madère. Son origine de la Grèce me paraît incontestable; car j'en ai reçu des sarments de la Sicile, et les cépages dont ils ont formé la souche se sont trouvés d'une identité complète avec les ceps provenus de crossettes venues directement de Madère. Ses grappes sont longues, pyramidales, suffisamment fournies de petits grains blancs, oblongs.

Ce raisin mûrit difficilement, et moins bien que l'un de ses associés le plus habituel, le *Verdelho*, dont nous avons parlé.

CHAPITRE V.

ITALIE ET ILES ENVIRONNANTES.

On ne peut nier que l'Italie n'ait perdu ses anciennes réputations. Le Massique, le Falerne, le vin de Pucinum, dont faisait usage l'impératrice Livie, sont des noms historiques, et ne sont plus connus actuellement. Cependant il est incontestable qu'il s'en est élevé de nouvelles qui sont bien méritées, quoique privées de l'éclat que les vers d'Horace avaient jeté sur les autres, ou de la sanction que l'autorité de Pline y avait ajoutée. Ses diverses sortes de vins, ceux de liqueur surtout, connaissent peu de rivaux ; mais ils ne sont guère appréciés que par les riches gourmets, qui sont partout en petit nombre. La plupart de ces vins portent les noms des cépages qui les produisent : tels que les *Moscatels*, de Syracuse ; la *Malvasia*, de Lipari ; le *Nasco*, de la Sardaigne ; l'*Aleatico*, de la Toscane ; le *Trebbiano* du même pays, etc. D'autres, tels que le *Lacryma-Christi*, le *Vino Santo*, tirent leur nom de leur exquise qualité, qui les rapproche de la divinité, comme idéal de la perfection. Quoique les vins supérieurs d'ordinaire ne soient pas de la qualité qu'on devrait attendre d'un climat aussi favorisé et des nom-

breuses expositions de choix que fournissent les Apennins, il en est cependant quelques-uns d'une qualité remarquable : tels que le vin rouge de Monte-Pulciano ; les rouges et les blancs d'Albano, dans la campagne de Rome ; le vin blanc d'Arcetri, près de Florence ; le jaune de Marsalla ; et le rouge de Mascoli en Sicile. Cependant l'auteur de la *Topographie de tous les vignobles*, M. Julien, assure qu'aucun n'est comparable à nos grands vins d'ordinaire ; tels que les vins de choix de Bordeaux et de la Bourgogne ; et les motifs qu'il donne de la mauvaise qualité de la généralité de ces vins me paraissent solides et véritables. Il l'attribue à la disposition des ceps en hautains, soutenus par des arbres plantés de distance en distance, disposition au moyen de laquelle la vigne rapporte abondamment, à la vérité, mais toujours aux dépens de la qualité : il y ajoute le défaut de soins dans la fabrication.

CHAPITRE VI.

—

COMTÉ DE NICE ET DE SAVOIE.

Avant d'entrer en pleine Italie, je commencerai par la partie de ce pays où, si l'on ne parle pas généralement français, notre longue domination et la proximité de la France ont fait prendre aux habitants des habitudes françaises : je veux parler du comté de Nice, connu pendant

une quinzaine d'années sous le nom de département des Alpes-Maritimes. Son vignoble de *Bellet* produit un vin rouge d'ordinaire de première qualité, selon Julien, le plus juste appréciateur de la qualité des vins, par l'exercice fréquent et la finesse naturelle de son goût, et l'œnologue de l'autorité la plus sûre parmi tous ceux qui ont écrit sur cette matière.

Je n'entrerai dans quelques détails que sur ceux des cépages les plus cultivés dans ces vignobles, parce que je les cultive depuis quelques années.

BRACHETTO ou BRACHET (prononcez braquet).

NŒUDS COURTS (sur la rive droite du Var).

CANSERON (au département du Gard).

PICPOUILLE SORBIER (de la Dordogne).

Il y a peu de cépages dont les nœuds soient plus rapprochés, ou comme on dit communément, qui soient noués plus court. La grappe est longue, plutôt cylindrique que conique, bien garnie de gros grains ronds d'un rouge violacé particulier à cette espèce, terni par une pruine ou fleur abondante. Ses feuilles, dont le pétiole est rond et un peu rouge, sont très-cotonneuses en dessous. J'ai exprimé la nuance de la couleur des grains comme elle s'est présentée sur mon sol, car le docteur Fodéré la qualifie de rousse; feu M. de Canclaux, notre consul à Nice, m'écrivait qu'elle était rouge ; enfin le savant auteur du *Dictionnaire de Commerce*, M. Blanqui, né dans le pays où ce cépage est le plus cultivé, a rendu assez exactement cette nuance par le mot violette. Ceux qui connaissent un cépage provençal du nom de Tibouren, s'en feront une juste idée. La pellicule des grains a assez de consistance pour résister aux pluies prolongées; mais

le raisin parvient tardivement à une complète maturité, surtout dans les terres froides. Il n'est pas très-bon à manger; en revanche, il donne bien et fait de bon vin. Il faudra avoir soin de le tailler à court bois.

C'est bien là le vrai BRACHETTO, puisque je l'ai reçu, au nombre d'une vingtaine de crossettes, par l'intermédiaire de notre obligeant consul à Nice, M. de Canclaux; mais il y a dans les collections un cépage portant le même nom et qui en est peut-être une variété, laquelle en diffère beaucoup cependant, par la couleur des grains qui est bien plus claire et aussi par la grosseur de ces mêmes grains et leur saveur plus agréable encore; de plus, par le feuillage; car les feuilles du Brachet que je possède depuis une quinzaine d'années, sont très-cotonneuses à la face inférieure, et celles du Brachet nouveau pour moi sont nues sur les deux faces. En conséquence, pour les distinguer l'un de l'autre, j'appellerai celui-ci

BRAQUET DES JARDINS, quoique je ne le considère pas comme un vrai Braquet.

Il y a une variété extrêmement productive, qui porte le nom de

BRACHETTO BIANCO, et en Roussillon, celui de

QUILLARD, qui est fort estimé partout où il a pénétré. Il m'est parvenu des bords du Tarn, et il est connu aussi dans le département de Lot-et-Garonne sous le nom de

JURANÇON BLANC. C'est son concours aux vins renommés de ce vignoble de Jurançon, qui m'a fait porter cet article au rang des cépages les plus estimés du midi de la France.

TRINCHERA et CROVINO (dans les vignobles de Savone et de Final).

Ce cépage est, avec le précédent, le Brachet violet et la *Fuella* dont nous allons parler, le plus cultivé dans les meilleurs vignobles du comté de Nice. Ses feuilles sont rugueuses et d'un vert foncé à sa face supérieure, cotonneuses en dessous, mais moins que ne le sont les feuilles du Brachet violet; leur profonde découpure aide aussi à les faire remarquer : les cinq lobes sont très-aigus et les sinus très-ouverts, à l'exception du sinus pétiolaire qui est peu apparent, les lobes contigus se recouvrant réciproquement; le pétiole est gros, un peu aplati et vert. Les raisins sont coniques, et d'un beau noir quand ils sont bien mûrs; ce qui n'arrive que trop difficilement sous notre climat : les grains sont ronds et serrés. D'après ce que je viens de dire de sa fertilité et de la difficulté de son fruit à mûrir, on s'attend bien au conseil de le planter en terre chaude, à bonne exposition, et de le tailler à court bois.

FUELLA ou FUOLA, ou encore, selon M. Demermety,
BOLETTO NERO.

C'est une vigne classique des vignobles de Nice, dit le comte Gallesio, dans son bel ouvrage *Pomona Italiana*, et qui s'y trouve en majorité; elle concourt donc en grande partie à la qualité des vins délicats du Bellet. Rarement, dit-il aussi, elle trompe l'espoir du vigneron; les grappes sont belles, et les grains de forme ronde sont assez gros, puisqu'ils ont de seize à dix-sept millimètres sur les deux diamètres. Leur couleur est d'un rouge noirâtre, et cependant, lors de leur parfaite maturité, leur suc est coloré; mais cela n'arrive pas sous notre latitude. Elle s'associe bien avec la Trinchera, dont la maturité est également assez difficile, ici du moins.

Un cépage dont j'ai reconnu le mérite depuis que je l'ai vu porter fruit, c'est le

DOLCETO NERO du Montferrat, et ailleurs,

UVA DI ACQUI; il est connu au territoire d'Ovada, sous celui de

NEBBIOLO, et dans quelques autres, sous celui de

ORMEASCA.

On le cultive de préférence dans les collines septentrionales des Apennins, dans les vignobles de Novi, de Mondovi et principalement dans ceux d'Acqui, d'où lui est venu l'un de ses noms. Son fruit est au rang des hâtifs dans ce pays; ici, sous le quarante-septième degré de latitude, nous en obtenons aussi la maturité, mais ce n'est guère qu'à la quatrième époque de notre concordance ou à la troisième en bonne exposition. (Voir le tableau synchronique à la fin.) Ce cépage est assez fertile; ses grappes pyramidales ont les grains légèrement ovoïdes, serrés et d'un beau noir; la peau est un peu épaisse. Le vin qu'on en tire, dit le comte Gallesio, est léger, agréable, coulant quoique bien coloré; mais il n'est pas d'une longue conservation. Au total c'est un cépage que nous ferons bien de nous approprier.

Quoiqu'il y ait en Savoie quelques vignobles assez distingués, notamment ceux des environs de Montmélian, de Saint-Jean-de-la-Porte et celui de Mont-Termino, les noms des cépages dont ils sont peuplés ne sont pas parvenus à ma connaissance avec des renseignements suffisants sur leur valeur propre.

Je possède cependant un cépage à raisins noirs qui me semble avoir assez de mérite pour me faire désirer sa multiplication dans nos vignobles du centre. Il

m'est venu sous le nom significatif de son origine de

PLANT DE MONTMÉLIAN (dans les départements voisins), et sous celui de

PICOT ou PECOU ROUGE (dans le département de l'Isère).

Il est cultivé aussi dans les vignobles de l'Ain. Sa grande vigueur et sa fécondité sont déjà des titres recommandables, et nous allons voir qu'il en a d'autres. Ses belles grappes, qui ont mûri même la première année de greffe, sont garnies de grains assez gros, ronds, d'un noir bleuâtre, pleins d'un suc vineux; leur maturité est facile et même précoce sous notre latitude. Le vin que ces grappes produisent aux environs de Montmélian a une belle couleur, du corps, du spiritueux et un fort bon goût; mais il faut le garder quatre à cinq ans en fût pour qu'il acquière du bouquet et toute sa perfection : alors, mis en bouteille, il peut se conserver indéfiniment. « Il a quelque analogie, dit aussi l'auteur Julien, avec le vin de Côte-Rôtie. » Ce cépage se distingue des autres dès le mois d'août, mois où ses feuilles commencent à être maculées de rouge qui tourne au cramoisi lors des vendanges; il en est de même du pédoncule et des pédicelles, ce qui est l'indice de l'énergie du principe colorant. Sa grande vigueur nous indique qu'on peut lui laisser une verge avec le courson.

Quant aux vins blancs, je rappellerai la *Malvoisie* de Lasseraz, qui a son article au chapitre de cette famille ou tribu, et pour le vignoble du coteau d'Altesse, situé près du Bourget, je possède un cépage de ce même nom d'*Altesse*, à raisins blancs, qu'on dit originaire de l'île de Chypre, et apporté jadis par un prince de la maison de

Savoie ; mais ce cépage vigoureux, et qui a fructifié dès sa première année de greffe, est trop nouvellement dans ma collection pour que je puisse en rien dire.

Voici les noms de ceux qui sont cultivés dans quelques collections, mais, ainsi que je viens de le dire, sans aucune donnée sur le concours que chacun peut avoir dans la qualité des vins de ces deux pays, la Savoie et le comté de Nice :

VARLENTIN, le NOIR et le BLANC.
CARONEGA, *id.*
BROMES, *id.*
SALERNA NOIR.
MALIVER *id.*
TRIPIERA *id.*
NEGRO ou NORETTO.

Et en blanc, outre les Muscats, la Claretta et la Malvazia, qui ont leur article ailleurs, on trouve encore les suivants :

SAUVAGET.
PIGNAROU.
BIANCONA.
GIONEA.
AIGA PASSERA, qui, ainsi que la
PASSOLINA (du centre de l'Italie), est notre raisin de Corinthe.

CHAPITRE VII.

—

SARDAIGNE ET CORSE, PIÉMONT, LOMBARDIE, ÉTAT VÉNITIEN, TOSCANE.

Je commencerai ce chapitre par le *Trebbiano*, comme l'aurait fait sans doute le professeur D. Milano, dans sa Notice sur les vignobles de Biella, s'il n'avait été dominé par son système de classification; car on ne voit aucune autre raison d'avoir fait précéder ce cépage par les Muscats, qui, ne donnant que des vins de liqueur, c'est-à-dire une sorte de vin d'une faible consommation, n'avaient aucun droit à cette place d'honneur. J'ai donc pensé qu'elle revenait au *Trebbiano*, qui passe depuis des siècles, comme on va le voir, pour un des cépages les plus méritants pour la production des vins fins. Je m'y suis décidé peut-être aussi par l'entraînement de la connaissance parfaite que j'ai de ce cépage; ce qui m'a rendu ce début plus facile.

TREBBIANO BIANCO (Toscane).

TREBBIANO VERO, ERBALUS (vignobles du Piémont).

TREBBIANO FIN (vignobles du Piémont, selon D. Milano).

UGNI BLANC (ancienne Provence), et aussi, mais à tort,

CLARETTE (aux environs de Draguignan .

TREBULANUS, de Pline, selon Baccio, et alors sa culture remonterait au temps de Rome antique.

Les jeunes bourgeons de ce cépage acquièrent promptement de fortes dimensions, et comme les amples feuilles qu'ils supportent ajoutent encore à leur poids, ils sont fort exposés à être éliobés. Ses feuilles sont généralement trilobées, quelquefois quinquelobées, et cependant j'en ai souvent vu d'entières, en sorte que je n'en fais pas un trait caractéristique, autant que de celui qu'elles présentent par leurs taches jaunes répandues sur leur surface supérieure et sur leur limbe ou pourtour, quand elles sont parvenues à leur entier développement; le dessous des feuilles est cotonneux; mais cet état est si commun qu'il est à peine notable. Un autre caractère qui l'est bien davantage est la forme allongée et cylindrique des lames (nom que nous donnons à la future grappe avant la fleur), dont l'extrême longueur est accrue ou du moins plus apparente par celle du pédoncule commun ou queue; quelquefois l'extrémité est bifurquée, en sorte que de la réunion de ces traits il résulte que peu de cépages sont plus faciles à reconnaître. Les raisins, dont la maturité est un peu tardive dans notre région se maintiennent bien contre les pluies et ne manquent guère de s'offrir chaque année à la coupe du vendangeur. Voyons ce qu'en a dit un auteur du moyen âge, Petrus de Crescentiis, sénateur de Bologne, dans son livre *Opus ruralium commodorum :* nous nous servirons du langage de son traducteur : « Il est à grains ronds, blancs, quelquefois roses et clair-semés, bréhaigne en sa jeunesse, mais porte largement en sa vieillesse; il fait moult noble vin

qui bien se garde et est grandement renommé dans toute la Marche. »

Ajoutons que le vin auquel le Trebbiano avait donné son nom n'avait rien perdu de sa réputation au siècle suivant, sous le pontificat de Paul III ; car cet auguste amateur l'admettait de préférence sur sa table, trouvant ce vin stomachique, savoureux et moelleux, ainsi que nous l'apprend l'auteur d'un Mémoire sur les vins qui étaient alors consommés à Rome. C'est encore de même aujourd'hui ; car l'abbé Milano nous dit que le vin que produit ce cépage est vif, brillant, spiritueux et d'une longue conservation. Ses bonnes qualités se sont soutenues en France ; car sous le nom d'*Ugni blanc*, sa réunion à la Clarette est recommandée par Sinety, l'auteur de l'*Agriculteur du Midi*, pour faire de bon vin blanc ; et M. Laure, auteur d'un Dictionnaire d'agriculture tout nouveau, nous affirme aussi que la vendange de ces deux plants compose l'excellente *Clarette de Trans*. Le produit de ce même cépage fournit aussi, selon Julien, auteur de la *Topographie de tous les vignobles*, le vin de Cassis, près de Marseille, lequel est, nous dit-il, liquoreux, corsé, spiritueux, et d'un goût fort agréable. L'identité du *Trebbiano* et de l'*Ugni blanc* m'a été démontrée par la culture que je fais depuis douze à quinze ans de plants venus de la Toscane et de la Provence, sous chacun de ces deux noms.

Il paraîtrait, d'après un catalogue que j'ai sous les yeux, qu'il y aurait aussi un Erbalus rouge ; peut-être est-ce le même, car j'ai dit que quelques ceps donnaient des grappes dont les grains étaient roses.

Il y a aussi en Toscane un cépage qui n'a rien de

commun avec le précédent, quoiqu'il porte le nom de

TREBBIANO PERRUGINO. Son vrai nom est PIZZUTELLO DI ROMA. A Marseille on l'appelle CROCHU.

Ces deux derniers noms valent mieux, parce qu'ils expriment bien son trait caractéristique d'avoir des grains courbes, menus, allongés, et même pointus. Ces raisins sont meilleurs à manger qu'à faire du vin, dont il doit donner fort peu, si j'en juge par les souches de cette espèce que je cultive depuis assez longtemps pour avoir sur ce cépage une opinion bien établie, qui ne lui est pas favorable pour notre climat. — Il gèle tous les ans, et quand il échappe à la gelée, il est peu productif; mais ses raisins sont jolis et fort agréables à manger.

On fait aussi assez grand cas, dans les vignobles de Biella, du

TREBBIANO FALSO (Toscane).

BIANCA NATURAL (Saluces).

ERBALUS DI 2e QUALITA (Piémont).

On me permettra de prendre ce que je peux en dire dans le Mémoire de D. Milano, car je ne possède pas ce cépage. Le résumé de son article est que cette variété est plus abondante, moins sujette aux intempéries, mais aussi moins propre à faire du vin de haute qualité que le *Trebbiano vero*. J'ai quelque raison de croire qu'il est le même que le

TRIBBIAN VERDE (des vignobles d'Albano).

NEBBIOLO BIANCO, — MELASCA BIANCA (Piémont, et particulièrement les vignobles de Biella).

C'est un cépage aussi précieux que le *Trebbiano vero*, quand il peut amener ses raisins à maturité, ce qui ne lui

arrive pas toujours, dit le professeur D. Milano; et c'est d'autant plus regrettable qu'il est moins sujet à manquer que le Trebbiano. Ses bourgeons sont courts et les entre-nœuds aussi, les feuilles d'un vert jaunâtre, cotonneuses en dessous, presque toujours quinquelobées. Sa grappe est composée de grappillons, elle est éparse et cependant de forme régulière; les grains sont ronds, de grosseur moyenne et d'un vert qui se lave de jaune à la maturité. — La pulpe est pleine d'un suc doux, un peu austère s'il n'est pas bien mûr, mais d'une douceur suave quand le raisin parvient à une maturité complète. Alors il donne un vin sec, délicat, généreux. Un autre caractère constant et suffisant pour reconnaître tous les individus de cette famille, est le peu d'adhérence de la partie de la pulpe qui entoure les pepins au reste du grain, quand on coupe ce grain transversalement.

Cette très-intéressante famille, dit l'abbé Milano au moment de parler des Nebbiolo de couleur, mérite une mention particulière; car elle comprend les meilleurs raisins, peut-être, qui soient cultivés à la surface du globe, pour la qualité supérieure des vins qu'elle produit. Bien que dans chaque pays ils prennent un nom différent, ils sont toujours reconnaissables par un aspect particulier; c'est une espèce de pruine ou neige d'où l'on a tiré le nom de *Nebbiolo* (nebbia, neige), qui couvre toujours les grains, lors de leur parfaite maturité. Un autre caractère constant dans cette famille est celui dont nous avons parlé à l'article du Nebbiolo blanc; le peu d'adhérence de la pulpe qui entoure les pepins au reste du grain. Quant à la subdivision de cette famille en trois, les Nebbiolo proprement dits, les Fresia et les Mostera, la pré-

tendue analogie dans leurs produits ne me paraît pas un motif suffisant pour l'adopter.

NEBBIOLO proprement dit (dans les vignobles de Biella).

NEBBIEUL MASCHIO (Piémont).

MELASCA, — SPANA, — PICOUTENER (en diverses parties de l'Italie).

Les raisins de ce cépage sont la base des meilleurs vins de luxe, et l'estime que l'on en fait en Italie remonte déjà bien haut, car Petrus de Crescentiis, auteur agronomique du treizième siècle, qui a écrit en latin, en parle sous le nom de *Nubiolon*, comme d'un cépage précieux, mais dont les raisins ne sont pas bons à manger. Et ici je regrette que l'abbé Milano n'ait pas eu connaissance de l'ouvrage si estimé de son compatriote, ou du moins qu'il ne le manifeste pas; nous saurions positivement si le Nebbiolo actuel est bien le même que le Nubiolon. On pourrait en douter; car, après avoir dit que les grains sont ronds et de grosseur moyenne, pleins de suc, d'un doux piquant propre à cette espèce, il ajoute qu'ils sont d'un goût suave et délicat, ce qui les rendrait très-bons à manger, contrairement à l'opinion que nous venons de citer de l'auteur ancien.

Le peu de connaissance qu'il a de nos cépages se dément par cette opinion qui est évidemment erronée; car dans une lettre que j'ai reçue de lui, il le fait identique avec le *Moustardier* du Gard et avec nos Pinots de Bourgogne dont il diffère essentiellement.

La pellicule des grains est d'un violet très-intense, approchant du noir, mais affaiblie par cette fine fleur ou pruine dont nous avons parlé; toutefois, malgré l'inten-

sité de cette couleur, le suc n'est pas du tout coloré. Les sarments longs et durs sont striés longitudinalement et bien garnis de vrilles. Les feuilles sont d'un vert peu foncé et profondément divisées en trois ou cinq lobes, quelquefois subdivisés eux-mêmes. Aux approches de la vendange, leur limbe se colore en rouge, et quelques-unes de taches de la même couleur, en même temps qu'elles prennent une teinte jaunâtre. Les bonnes qualités de ce cépage sont compensées par un grand défaut, celui de produire très-peu, d'autant plus qu'il est très-sensible aux intempéries ; mais partout où il est cultivé, bien que le vin qu'il produit ne soit pas toujours également bon, il maintient toujours sa *légitimité*, dit l'auteur italien.

Le NEBBIOLO ou NEBBIEUL GROSSO du Piémont ;
MELASCONE de Biella ;

SPANNA GROSSA du Novarèse, est plus robuste, et toutes ses parties l'annoncent : ses grappes sont plus volumineuses, leurs grains plus gros et d'une couleur plus foncée. Moins sensible aux intempéries, son rapport est plus certain et plus abondant : mais aussi son vin est d'une moindre qualité, quoique encore assez bon, et il est même d'une longue garde. Ses grappes, belles et nombreuses, mûrissent bien et résistent bien aux intempéries ; j'en ai eu la preuve aux mauvaises vendanges de 1845.

Enfin le plus délicat de la famille est le

NEBBIOLO GENTILE, — NEBBIEUL PCIT ou FUMELA (du Piémont).

MELASCHETTO ou SPANNA PICOLA (du Biellèse).

Cette variété est moins sarmenteuse que son type, les

entre-nœuds sont de médiocre longueur, les pétioles courts et colorés, les feuilles presque toujours entières, ou du moins les lobes sont peu marqués ; elles sont d'un jaune rougeâtre à la vendange. Toute la charpente de la grappe est ligneuse, et la partie des pédicelles la plus rapprochée du grain prend une couleur rouge-brun à la maturité du raisin, lequel est petit, de forme régulière, quoique les grains soient clair-semés quand la jeunesse du cep est passée. Maintenant, il me faudrait signaler les caractères ou traits caractéristiques du *Melachetto*, que j'ai reçu de Turin sous ce nom, et que je dois à l'obligeance de M. le docteur Bonafous, directeur du jardin royal de cette même ville. Ce n'est pas une chose très-facile, car aucun de ses traits n'est remarquable. Les feuilles sont bien comme elles ont été décrites, en ajoutant cependant qu'elles sont d'un vert foncé en dessus et légèrement cotonneuses en dessous ; non d'un coton uni, mais par points. Sur les quatre ceps que je possède, et qui sont provenus d'un provin à quatre brins, les grappes sont très-belles et bien fournies de grains serrés, sinon gros, du moins plus que moyens, pas exactement ronds, mais très-faiblement oblongs, dont la maturité devient complète en même temps que celle de notre Côt. Peut-être le vert foncé des feuilles, et le riche aspect de ces ceps, est-il dû à leur grande vigueur, produite par les soins de culture la plus soignée : peut-être aussi est-ce le

MELASCONE : et c'est cette dernière opinion qui l'emporte dans mon esprit.

BALSAMEA (Piémont et duché de Gênes).

Quoique l'abbé Milano ne lui accorde que le mérite

d'être le premier des cépages pour la production des vins rouges communs ou plutôt d'ordinaire, et aussi des vins clairets d'une qualité supérieure, un autre ampélologue de son pays, le comte de Beneditti, la place au premier rang, du moins pour les vignobles de la Ligurie. Le savant professeur ne me paraît pas très-conséquent lorsque, après avoir dit que les vins produits par la vendange de ce cépage sont de peu de garde, il nous raconte un peu plus loin qu'il en a bu de trente-deux ans en vin clairet, qu'il proclame supérieur à tous les vins de même nature que la vanité piémontaise, dit-il, fait venir à grands frais de l'étranger. Il m'est impossible aussi d'être de son avis sur la prétendue identité de la *Balsamea* avec la *Margemina* des Toscans et la *Bonarda* des Piémontais. Je possède ces trois variétés, venues d'Italie; la différence de chacune avec l'autre saute aux yeux. Une qualité qui leur est commune, est de donner des raisins d'un goût agréable et abondants en matière colorante. Les sarments de la Balsamea que je possède, et que je dois à l'obligeant docteur Bonafous, sont minces et durs; ils ne se soutiennent pas bien, sont contournés, mais ils ne cassent pas facilement, sont très-résistants aux grands vents et sont très-chargés de vrilles minces et ligneuses : ces deux caractères m'ont toujours suffi pour la reconnaître au milieu d'une foule d'autres espèces. Les feuilles, de médiocre grandeur, sont d'un vert clair en dessus et cotonneuses en dessous. La grappe, garnie de grains ronds assez gros et écartés, est irrégulière, c'est-à-dire de forme variée; la pellicule est d'un noir intense, et le suc un peu coloré de rouge, qui est sans doute plus foncé en Italie : car ici la maturité est un peu tardive.

MARZEMINA (vignobles napolitains);
MARGEMINA (Toscane);
UVA TEDESCA (Piémont);
BER ou MERZEMINA (Gallesio);
MARZIMINO (Soderini, *Trattato delle Viti*).

J'ai dit que ce cépage, tiré de Naples, et que j'ai dû à l'obligeance du célèbre horticulteur Vilmorin, avait des différences frappantes avec le précédent. En effet, ses bourgeons, au lieu d'être minces et contournés, sont forts et très-droits, et de couleur violette. La grappe est belle, régulière, et a la forme d'un cône très-allongé, au lieu d'être raccourcie, variée et difficile à définir. Les grains de la Marzemina sont plus serrés, plus petits et plus bleus; ils résistent également bien aux pluies prolongées, à quoi contribue sans doute la poussière ou pruine abondante dont les grains sont couverts. Enfin les feuilles sont grandes, d'une forte étoffe, planes, et non petites et recoquillées comme celles de l'autre, leur pétiole est d'un violet foncé, et il est vert aux feuilles de la Balsamea. Le comte Gallesio nous apprend que cette vigne est la vigne classique de cette belle partie de la péninsule formée par la pente des Alpes dans la Lombardie. Le moût qu'elle produit est épais, mielleux et de couleur rouge, dit-il aussi; mais il n'en est pas de même à la Dorée, où le raisin n'atteint que difficilement sa maturité. La grappe est fort bien représentée dans le bel ouvrage du comte Gallesio et dans l'*Iconographie* de Kerner. Le nom de *Uva Tedesca* (raisin germanique) annoncerait que son premier nom lui viendrait des vignobles de Marzemin, l'un des meilleurs vignobles de la Carniole.

La BARBERA VERA, et aussi
BARBERA D'ASTI a tous les éléments nécessaires à la composition d'un vin de bonne qualité, selon l'abbé Milano; surtout pour ceux qui considèrent la couleur comme une qualité. Le vin qu'elle fournit a de la plénitude, un bon goût et il est assez spiritueux. Ce cépage a aussi le mérite d'être productif. Il en fait d'autant plus de cas, que l'année qu'il en a essayé ou pesé le moût, il a donné au gleucomètre de Chevalier treize degrés, sorte d'appréciation de la valeur d'un raisin qui ne m'inspire pas autant de confiance qu'à lui; car l'indication naturelle qu'on devrait en tirer, serait que tous les vins d'Italie et d'Espagne sont meilleurs que nos vins de Champagne et de Bourgogne; ce qui serait une proposition insoutenable. Il fait, en conséquence, de cet instrument le régulateur de son opinion : ce qui est excusable chez un professeur de physique, mais ce que ne peut admettre aucun consommateur des vins que j'ai mentionnés. Toutefois la valeur de ce cépage est consacrée par l'opinion du comte Gallesio, qui nous apprend que le vin de la Barbera est vermeil, généreux et spiritueux, mais un peu épais et difficile à s'éclaircir; en sorte que le mélange de sa vendange avec celle du Grignoli, dont le vin est sec, clair et léger, est avantageux et fort en usage aux vignobles d'Asti. On y fait aussi, avec les raisins de la Barbera seulement, du vin de liqueur estimé de plusieurs amateurs. Ce fruit est parfaitement représenté dans la *Pomone italienne* du comte Gallesio. Ce cépage est vigoureux, son bois est un peu tendre; ses nœuds sont fort distants les uns des autres, ce que nous appelons *noué long*; les feuilles sont d'un vert intense au-dessus, cotonneuses sur

leur envers. La grappe est composée de grains peu serrés, oblongs, d'une bonne grosseur dans ma terre aride, quoique M. Milano ait dit que cette grosseur était médiocre. La pulpe est pleine d'un suc un peu âpre et piquant, la peau ferme et d'un bleu intense bien fleuri quand le raisin est bien mûr; autrement elle est d'un violet cendré. Dans mon vignoble, sa maturité est satisfaisante; aussi ai-je eu soin de marquer les deux souches que je possède de cette espèce pour la multiplier, d'autant plus qu'elles sont ornées en ce moment de très-belles grappes. Nul cépage n'est plus facile à reconnaître dès la floraison. Outre l'aspect de ses pousses vigoureuses, qui dominent toutes les autres, et de ses longs filets ainsi que du long pédoncule de ses grappes, il se distingue encore de ses voisins par quelques feuilles qui deviennent tout à coup d'un rouge foncé, c'est toujours parmi les feuilles les plus basses des sarments.

J'en ai obtenu une bonne variété de M. le docteur Bonafous, directeur du jardin royal de Turin, et auteur agronomique bien connu; elle m'est arrivée avec l'étiquette de

BARBERA FINA.

Ses feuilles, petites, épaisses et comme glacées, sont nues à leur face supérieure, d'un aspect particulier qui ne permet pas de confondre ce cépage avec d'autres, quand on l'a vu une fois. Un de ses traits les plus caractéristiques est, outre l'abondance et la longueur de ses filets, la forme du sinus pétiolaire : les deux côtés du V sont si ouverts, qu'ils approchent le plus souvent de la ligne droite; mais ordinairement l'angle qu'ils font est de cent cinquante à cent soixante degrés. Ce caractère est fort

remarquable. La grappe est allongée, très-peu serrée, garnie de grains égaux légèrement oblongs, d'un bleu foncé approchant du noir; son pédoncule est mince, très-long et de couleur vineuse. Je ne sais pourquoi cette bonne variété n'a pas été décrite par M. l'abbé Milano, qui ne l'a même pas mentionnée; car elle concourt à la bonne qualité des vins d'Asti, les meilleurs de l'Italie septentrionale.

Mais une vigne d'une culture plus satisfaisante encore pour la constante abondance de son produit, est la

BONARDA.

Ses belles grappes, allongées et suspendues par un fort pédoncule, sont bien garnies de grains ronds, d'un noir bleuâtre, pas trop serrés et d'une maturité facile sous notre climat, presque au temps de celle de notre Côt, et contemporaine de la maturité des deux Barbera. Ses feuilles sont entières, légèrement cotonneuses en dessous, et leur support ou pétiole est rouge. Cette espèce est très-commune dans les vignobles de Casal, où l'on s'en sert quelquefois pour faire du vin de liqueur; elle mériterait bien d'être introduite dans nos cultures.

VESPOLINO (dans le Biellèse et le Novarèse).

Les ceps de ce nom que j'ai reçus il y a dix ou onze ans, n'ayant encore donné de fruit d'une maturité suffisante qu'en 1846, je préfère reproduire ce qu'en ont dit Miller et l'abbé Milano.

Selon Miller, cette vigne a des grappes irrégulières et peu serrées, à grains petits, oblongs, noirs, cendrés, d'un suc doux et relevé, très-coloré (je ne sais si les mots *admodum colorato* se rapportent à *acino* ou à *succo*);

feuille lobée, cotonneuse en dessous. Tout cela est conforme à ma propre observation.

Étranger à cette province, dit l'abbé Milano, professeur de physique à Turin, le *Vespolino* y réussit admirablement. Son nom semble indiquer ses ennemis, les guêpes et autres insectes semblables. Quoiqu'il soit précoce dans certaines localités, il est rare dans les vignobles où la température trop froide l'empêcherait de bien mûrir (je le crois bien, car cela me force d'y renoncer). L'auteur dit qu'il est peu sarmenteux, *è poco sarmentoso*, ce qui veut dire, je le crois du moins, que ses bourgeons sont peu vigoureux : et alors ces mots *i suoi tralci sono che mediocri* seraient une répétition ou du moins une confirmation de la même idée. Ce qu'il y a de plus intéressant, c'est qu'il est assez productif; aussi en conseille-t-il la culture aux habitants des Apennins. Ses feuilles sont lobées, avec une dentelure lancéolée, c'est-à-dire qu'elles ont des dents aiguës; le dessus, dans la haute saison, est marqué de taches rouges, le dessous est cotonneux. La grappe est composée de grains irrégulièrement épars, avec des grappillons bien détachés. La pulpe est pleine de suc d'une saveur douce; la pellicule d'un bleu très-intense, un peu cendré, c'est-à-dire fleuri, comme nous disons en France.

En général, le *Vespolino* résiste bien aux intempéries de la saison; son vin est très-coloré et ne tarde pas à atteindre son plus haut point de perfection, mais aussi il n'est pas de longue garde. Il fait néanmoins un bon vin d'ordinaire. Je dois ajouter que la maturité de ses raisins est trop tardive pour cultiver cette vigne sous notre climat de Touraine, et qu'elle est trop peu produc-

tive pour en conseiller l'introduction dans le midi de la France.

PIGNOLO ou PRUGNOLO (des Toscans).

UVA PIGNOLA (des Milanais).

PIGNEUL ou PIGNOLA (des Piémontais).

Quoique cette vigne me soit venue de Toscane au nombre des plants du vignoble de Monte-Pulciano, et que j'aie pu l'observer, je préfère me servir de la description que j'ai trouvée dans un Mémoire que m'a envoyé l'abbé Milano, à celle que je pourrais en donner moi-même, d'autant plus qu'elles ne s'accorderaient pas ensemble. Il me paraît certain que le cépage que j'ai reçu de Monte-Pulciano sous le nom de Prugnolo n'est pas le même que celui que je vais décrire avec l'aide de Miller et de l'abbé Milano. Leur Pignolo a une végétation médiocre, les bourgeons courts et ligneux, les entre-nœuds de moyenne longueur, quelquefois les feuilles sont cotonneuses en dessous, irrégulièrement lobées. La grappe, dans son état normal, est de la forme d'une pomme de pin un peu allongée, et c'est de cette forme qu'il tire son nom. Les grains sont tellement serrés, qu'ils en prennent à leur maturité une forme polièdre dans la partie tournée vers le point d'attache ; ils sont d'une moyenne grosseur, d'une pulpe ferme légèrement âpre, d'un doux piquant. La peau est un peu dure, d'un noir rougeâtre affaibli par cette légère poussière que nous appelons *fleur* et que les Italiens nomment *pruine*. Il n'a aucune ressemblance avec le Pinot de Bourgogne, malgré la presque similitude de nom ; pas davantage avec mon Prugnolo, qui a des grappes lâches, des grains gros et oblongs d'un très-bon goût... Celui dont je viens de présenter la descrip-

tion me paraît identique avec le petit Mourvéde de la Provence.

Je pourrais me dispenser de parler du

PIGNOLO MELASCA (du Biellèse) ou

NEBBIOLO PIGNOLATO (d'autres lieux), parce que, de même que le précédent, il n'est pas très-cultivé, quoique le vin de l'un et de l'autre se conserve bien, et prenne, dit-il, du brillant et du spiritueux; mais j'ai voulu en finir avec cette famille. La grappe est de la forme de la précédente, un peu moins serrée; ses grains sont noirs et ronds, d'un doux piquant, la peau est dure, d'un violet très-intense, et couverte aussi de fleur ou pruine.

NOSELLA NERA.

C'est un des cépages des plus cultivés et des plus estimés dans le Montferrat; il est très-vigoureux, et pour cette raison il est à propos de ne pas le mettre à côté de cépages d'une nature plus faible. Cette vigueur de végétation est déjà d'un caractère assez remarquable; le coton du dessous de ses feuilles en est d'une moindre valeur, car il est très-commun; mais sa grande grappe conique, bien garnie de grains ronds, noirs, de moyenne grosseur, et supportée par un gros et très-long pédoncule, n'est pas un trait à négliger. Malheureusement cette grappe est d'une difficile maturité en ce pays, d'autant plus qu'elle est placée à une grande distance de la naissance du bourgeon.

FAMILLE OU TRIBU DES BARBAROUX

(BARBAROSSA des Italiens).

UVA BARBAROSSA (Piémont).
ROSSEA (comté de Nice, selon le docteur Fodéré).
BRIZZOLA (vignobles de la Ligurie).

Ce cépage est, sinon le plus remarquable, du moins l'un des plus estimés et des plus cultivés dans le midi de la France, ainsi qu'en Italie. Ses raisins sont également recherchés pour la table, à cause de leur bon goût, leur jolie couleur, et leur longue conservation, et pour le pressoir, à cause de la bonne qualité du vin qu'on en tire. Dans un article fort détaillé, extrait du bel ouvrage du comte Gallesio, *Pomona Italiana*, le mérite de ce cépage est exprimé en ces termes : « On obtient de sa vendange une boisson légère, agréable, rafraîchissante, et en même temps spiritueuse dans l'année même où elle est faite; mais pour être pourvue de toutes ses bonnes qualités, il faut que cette boisson, selon l'expression du traducteur, provienne d'une vendange bien mûre. » Or, cette maturité, indispensable à la qualité de toute sorte de vin, est sans doute facile à obtenir dans le midi de la France, et surtout en Italie, mais un peu difficilement sous notre climat.

L'auteur ajoute, et je me sers des termes de son traducteur : « C'est le roi des raisins de table; il réunit tout ce qui fait rechercher les raisins les plus recherchés pour cet usage, et aucun ne peut se comparer à la Barbarossa, ni l'*Uva regina* et le *Santo Columbano* des Toscans, ni la *Paradisa* des Bolonais, ni le *Pizzuttello* et la *Galletta* des

Romains, ni le *Vennentino* et la *Verdepola* des Génois, ni la *Catanalesca* des Napolitains, ni le *Chasselas* des Français. » Je ne partage pas l'avis du comte Gallesio sur ce point, et je crois même me rappeler un passage de son article où il dit que la Barbarossa ne le cède qu'au Vennentino des Génois, ou Vermentino de l'île de Corse, passage que le traducteur n'a pas rendu. Quant à notre Chasselas, il est bien supérieur, en Touraine, à la Barbarossa, qui n'acquiert pas sous notre climat ce sucré fin qui distingue nos bons Chasselas, et qui n'est pas croquante comme eux. Du reste, quoique l'article soit fort long, il m'a semblé incomplet en ce qu'il ne fait pas ressortir les différences avec d'autres cépages du même nom, et dont nous allons parler à la suite, et j'aurai soin d'y suppléer. Ainsi, je dirai que les feuilles de la vraie Barbarossa sont plus amples que celles du *Grec rouge*, auquel on donne souvent le nom de Barbaroux dans nos départements du Midi, qu'elles sont cotonneuses en dessous, tandis que celles du Grec ont simplement des poils sur les nervures, ce qui ne suffit pas pour leur donner l'apparence cotonneuse. J'ajouterai que les grappes de la Barbarossa sont de moyenne grosseur, suspendues par un mince et long pédoncule, et garnies de grains légèrement oblongs, et qui deviennent presque ronds à leur maturité; l'autre a des grappes énormes chargées de grains doubles de grosseur, bien serrés et bien ronds.

Quoique Micheli Trinci, ampélologue italien fort estimé, ait dit : *Acinis roseo colore fulgentibus*, cette couleur rouge n'est pas du tout brillante; car la peau du grain est couverte d'une pruine ou fleur qui en amortit beaucoup l'éclat.

Cels, dans ses notes au Théâtre d'Agriculture, donne bien à tort pour synonyme à la Barbarossa le *Marocain*, dont les grains sont noirs, allongés, et dont aucune partie n'a de rapport avec les parties de l'autre.

BARBAROSSA VERDONA.

Le comte Gallesio parle aussi de celle-ci, que je suis tenté de croire plutôt de la famille des *Grecs*, dont nous allons parler, que de celle de la précédente. Ses grains sont très-gros, ronds, d'un blanc un peu verdâtre. Elle peut avoir du mérite en Italie, puisque nous voyons qu'elle est très-cultivée dans les vignobles de Final, en concurrence avec la précédente; mais elle est sans intérêt pour nous, parce qu'elle ne parvient pas à sa maturité.

J'ai parlé de la vraie Barbarossa, je vais m'occuper d'autres cépages que l'on nomme généralement *Grecs*, et auxquels on applique souvent ce même nom, particulièrement celui-ci :

BARBAROUX (Languedoc).

GREC ROUGE, que j'ai reçu du département de Tarn-et-Garonne, sous celui de

ALICANTE, et du Gard, avec celui de

RAISIN DU PAUVRE, et enfin des Hautes-Alpes, sous le nom de

MALAGA. Je l'ai rapporté de la collection de feu Schams, près de Bude en Hongrie, avec l'étiquette de

RAISIN DE SERVIE, enfin, à Paris et dans quelques jardins d'amateurs, il porte le nom de

GROS GROMIER DU CANTAL. Je sais qu'un jardinier l'a vendu quinze francs le petit chevelu d'un an; c'est quinze fois trop cher, car si ses grappes sont belles et

nombreuses, la qualité du raisin est médiocre soit pour la table, soit pour le pressoir.

Les feuilles de ce cépage sont très-découpées, et comme glacées à la face supérieure. J'ai déjà parlé de ses volumineuses grappes d'un beau rouge, et je suis bien sûr que celui qui l'aura vu une fois le reconnaîtra toujours facilement.

J'ai parlé au chapitre des raisins de table d'une belle variété que j'ai obtenue de semis, supérieure à celle-ci en qualité et en facilité de maturation. Le nom que je lui ai donné rappelle son origine : raisin de

LIMDI-KHANAT.

LE GREC ROSE, que j'ai reçu de Corse, sous le nom de

BARBIRONO, est extrêmement tardif à rapporter ; car voilà quinze ans que je le cultive, et en l'année 1848 seulement il m'a étalé ses magnifiques grappes, qui ne mûriront jamais ici en pleine vigne. Jusqu'à cette époque il ne m'avait montré que quelques grappillons. Il a, comme le rouge, les feuilles petites et profondément découpées, un peu cotonneuses en dessous ; c'est une différence assez notable.

Avant de passer aux îles de Corse et de Sardaigne, nous allons parler du cépage le plus remarquable de la Toscane, pour le vin de liqueur qu'il produit.

L'ALEATICO NERO (Toscane et Corse), et aussi

UVA LIATICA, et encore

AGLIANICO, au quinzième siècle, et

MOSCATELLE LIVATICHE de Crescentiis (*Opus ruralium commodorum*).

Il y en a un blanc plus rare et moins estimé. Le noir, le seul dont nous nous occuperons, donne le meilleur vin de liqueur de la Toscane. « A une brillante couleur purpurine, dit l'auteur Julien, il joint un délicieux parfum et une douceur tempérée par un peu de fermeté, et qui n'empâte pas la bouche, » comme il arrive souvent aux vins Muscats et à tous les vins cuits, du moins dans leur jeunesse. C'était sûrement là sa pensée. Cette comparaison me semble venir à propos, car l'*Aleatico* m'a bien l'air d'être de la nombreuse famille des Muscats. La réputation du vin de ce nom est une des plus anciennes de l'Italie, car l'historien, ou plutôt l'auteur de la notice sur les vins qui entraient à Rome vers la moitié du quinzième siècle, nous apprend que le pape Paul III en buvait avec plaisir comme d'un vin propre aux vieillards, quand il était peu coloré. Ce cépage a le défaut, pour nous, d'entrer un des premiers en végétation, et de parvenir difficilement à une maturité suffisante. Ses jeunes feuilles, à l'état de folioles, c'est-à-dire au commencement de leur développement, sont teintes en dessus de rouge longitudinalement; puis, quand elles ont atteint toute l'ampleur qui leur est dévolue, leur nudité sur les deux faces, le luisant de celle supérieure, leurs lobes allongés, bordées de dents aiguës, forment des caractères très-saisissables. Ses grappes, coniques, sont tantôt longues et serrées, et alors elles pourrissent facilement; tantôt clair-semées et courtes; les grains sont inégaux, bien fleuris, ronds, légèrement aplatis par le bout, et non ovales et pointus, comme l'a dit l'auteur de la *Topogra-*

phie de tous les vignobles, et même comme les représentera un ouvrage encore inédit qui doit paraître sous le titre d'*Ampélographie de l'Italie subalpine.* J'en ai reçu des sarments ou crossettes du Piémont, de la Toscane et de la Corse, qui tous m'ont donné des raisins dont les grains avaient la forme que je leur assigne ici, ce qui est conforme, du reste, à la description et à la figure qu'en a donnée le comte Gallesio dans son bel ouvrage de la *Pamologia Italiana*. Il est à propos de remarquer en quoi il diffère de notre Muscat noir, dont les grains sont plus serrés et sans mélange de petits grains, dont aussi les feuilles ont un aspect plus terne et les lobes moins aigus, dont le bois est gris-brun et un peu rougeâtre, au lieu d'être gris-fauve, comme l'Aleatico. De même que tous les membres de sa nombreuse famille, les raisins de celui-ci passent promptement à la pourriture, et leur maturité arrive moins promptement que celle de notre Muscat noir ; mais il m'a paru habituellement très-fertile, et je ne doute pas que ce ne fût une bonne acquisition pour nos départements méridionaux, d'autant plus que le comte Gallesio le dit le plus délicat (*gentile*) de tous les Muscats.

SCIACCARELLO (île de Corse).

Voici encore un des cépages les plus distingués pour servir à la vinification, dans les pays du moins où il donne quelque récolte ; car ici j'aurais eu bien de la peine à confirmer, par ma propre expérience, sa valeur dans mon sol, ou plutôt sous notre climat, quoique je le possède depuis une dizaine d'années, au nombre d'une vingtaine de souches ; elles ont été presque entièrement improductives pendant les quatre à cinq premières

années, et le petit nombre de grappes que j'en ai eues n'ont jamais complétement mûri. — J'en suis d'autant plus fâché, que j'avais l'intention de le multiplier beaucoup, d'après ce qu'en a dit Cavoleau, auteur de l'*Œnologie française*, ouvrage couronné au concours d'une statistique viticole. « Le vin qu'on fait avec le Sciaccarello, lui a dit le préfet de la Corse, est d'une qualité supérieure; il serait comparable aux meilleurs vins d'Alicante, si on en prenait des soins judicieux dans sa fabrication; car il y ressemble tellement, que beaucoup de connaisseurs s'y sont trompés. Plus il vieillit, plus il devient agréable, c'est un véritable nectar pour les convalescents. » Ses grappes n'ont pas été fortes sur les souches que je cultive, et les grains oblongs étaient d'un noir voilé par une abondante pruine; la maturité est tardive. Le cep n'offre pas de trait bien caractéristique pendant l'hiver, si ce n'est que son bois de l'année est d'un brun foncé et noué très-court. Il a deux variétés fort intéressantes pour la table, du moins la suivante que je possède, le

SCIACCARELLO ROSSO, ses beaux grains allongés sont d'une très-jolie couleur rouge, croquants et de bon goût. Il y a aussi le

SCIACCARELLO BIANCO, dont je ne puis rien dire, n'ayant pas vu le fruit.

Puisque je viens de parler d'un des meilleurs cépages de la Corse, il me paraît assez naturel de parler d'un autre de la même île, qui n'est pas moins recherché par ceux qui tiennent à faire de bon vin, c'est la

CARCAGIOLA. On m'a écrit qu'elle avait été tirée de la Sardaigne, où elle est toujours cultivée avec prédilec-

tion ; quoiqu'elle ne soit pas d'un grand rapport, chez moi du moins, où cependant un autre cépage de Corse, le *Brustiano*, donne abondamment. Si l'on me disait que ce dernier est un cépage à raisins blancs, je pourrais citer l'*Uva paga debito* ou *Cortineze* dont les raisins sont noirs et produisent d'une manière satisfaisante. La Carcagiola a sans doute commencé son introduction dans l'île de Corse par les vignobles de Bonifacio, car elle ne m'était pas venue sous ce nom, mais sous celui de

BONIFACIENCO ; ce n'est que deux ou trois ans après que j'ai obtenu l'autre nom, grâce à la recommandation de M. le ministre de l'agriculture, auprès du préfet de la Corse. Ce cépage est très-facile à reconnaître : ses bourgeons sont courts et érigés, ses feuilles très-cotonneuses en dessous, les grappes ou plus exactement les raisins sont peu volumineux, les grains oblongs et de médiocre grosseur, d'un noir très-fleuri et d'un goût propre à cette espèce. J'en ai plus de quatre-vingts souches ; mais leur faible produit ne m'a pas encore permis d'essayer une expérience sur la vendange qu'ils ont fournie, et la difficile maturité des raisins, qui ne devance guère celle du Granache, ne m'y a pas encouragé.

UVA PAGA DEBITO (vignoble de Corte) ;

CORTINESE (vignoble d'Ajaccio), qui n'est pas la

CORCESCO de l'île d'Elbe, car celui-ci est à longues grappes blanches.

J'ai hésité à le placer ici, parce que son produit abondant me porte à croire qu'il ne concourt pas à la qualité des vins où il entre en forte proportion. Il paraît qu'il est très-cultivé dans les vignobles de Corte, ainsi que l'annonce son second nom. Ses grappes sont lâches, les

grains noirs, ronds, assez gros, d'une saveur un peu âpre; mais si le vin qu'on en tire a de la qualité, chaque souche *paie bien sa dette*, ainsi que l'exprime son nom.

Dans tous les cépages envoyés de la Sardaigne, je n'ai point reconnu la Carcagiola, qui y porte sans doute un autre nom. Les plus estimés pour la qualité du vin sont, pour les cépages donnant du vin rouge, les trois suivants qu'on mêle en grande proportion aux cépages communs et de peu de mérite :

GIRO. Ce que j'en peux dire, c'est que ses grappes, dont la présence sur la souche est ici fort rare, sont très-longues, et garnies de grains ronds, noirs, assez écartés, et d'une maturité trop tardive pour que nous puissions nous l'approprier. Or, la bonne qualité du vin qu'il produit, et qui porte quelquefois son nom, me disposerait à le regarder comme un compagnon bien assorti du Carbenet du Médoc.

CANNONO, également trop inétudié pour que je puisse offrir des traits caractéristiques de quelque importance, et enfin la

MONICA, à laquelle ce que je viens de dire du précédent est applicable.

Ces trois cépages donnent le meilleur vin rouge de la Sardaigne, particulièrement le *Giro*, qui, employé seul, fournit un vin de liqueur de beaucoup de parfum et d'une grande douceur.

Il s'en exporte encore un supérieur d'un raisin blanc nommé

NASCO, dont le vin qui en provient a pris ce même nom. C'est un des cépages les plus faciles à reconnaître par ses feuilles à peine moyennes, très-cotonneuses à

l'envers, et si profondément divisées qu'on peut les dire laciniées avec des dents très-aiguës; dès lors, on conçoit que cet état ou plutôt cette forme très-rare soit pour l'espèce un trait caractéristique. Ses grappes sont moyennes et composées de grains blancs peu serrés, oblongs, assez gros, un peu durs à la maturité, mais aussi résistant bien à une humidité prolongée. Le vin qu'on tire de sa vendange est de couleur ambrée, généreux, d'un goût suave, très-agréable et d'un parfum délicieux, quand il a quelques mois de bouteille. C'est du moins l'avis d'un dégustateur d'une grande autorité, l'auteur Julien. Quelquefois on mêle sa vendange à celle de quelques autres, de la Malvasia Bianca, dont nous avons déjà parlé, et de la

CARNACCIA, que je possède, mais que je n'ai pas bien étudiée dans toutes ses parties, parce que son fruit ne venait pas à maturité. Cé dernier cépage a pénétré dans le département de l'Isère, où il est connu sous le nom de Carnache; malgré la similitude des désinences, il est très-différent du Granache de la Méditerranée.

Il fournit une qualité particulière de vin qui s'élève au rang des vins précieux qui s'exportent de la Sardaigne pour les pays du Nord; ses raisins sont blancs et volumineux; ils ont les grains ronds et non oblongs comme ceux du Nasco; ils sont d'une maturité difficile sous notre climat, en sorte que la culture de ces deux cépages n'a pas d'avenir pour nous; cependant le Nasco mériterait peut-être d'être cultivé comme raisin de table, et alors ce serait en espalier.

VIGNOBLES DE LIGURIE.

UVA ALBAROLA ou BIANCHETTA GENOVEZE, et aussi

CALCATELLA, à Sezzanne.

C'est un des raisins avec lequel se compose le vin très-estimé de *Cinque-terre*, et aussi avec lequel on fait le vin célébré par Baccio au seizième siècle, sous le nom de *Amabile*. Sa grappe est allongée, très-serrée et assez volumineuse. Les grains sont ronds et assez pressés; la pulpe ou chair est tendre et d'une saveur douce. Ce raisin mûrit facilement dans le pays où on le cultive, et il contient beaucoup de sucre; aussi se prête-t-il bien à la composition des vins de liqueur; toutefois le vin qui provient uniquement de lui reste un peu faible. Je suis très-porté à croire qu'il est le même que M. Duval, l'intendant du prince Demidoff, à l'île d'Elbe, a eu la complaisance de m'apporter de cette île, sous le nom de

BIANCONE, et à l'aspect duquel je lui ait dit qu'il me paraissait impossible qu'un tel raisin fît de bon vin, à moins que le sol sur lequel il était cultivé n'exerçât une puissante influence en faveur de sa qualité. Ce raisin ressemblait beaucoup à une belle grappe de notre *Folle verte d'Oleron*.

Avant de passer aux vignobles de la Toscane, redisons un mot d'un cépage aussi cultivé en Ligurie et en Corse, qu'il l'est dans la presqu'île Ibérique, le

VERMENTINO.

Ce cépage, peu répandu en France, est, sur les côtes

de la Ligurie, le plant de prédilection, et il a pour la justifier sa fécondité, la beauté de ses raisins et la douceur de leur suc, ainsi que la qualité du vin qu'ils produisent. En Touraine, ou du moins à la Dorée, ses raisins, qui sont hâtifs en Italie, ne mûrissent qu'imparfaitement en pleine vigne. J'ai donc été obligé pour jouir de ce beau fruit de le mettre en espalier, où il acquiert chaque année toute sa perfection.

VIGNOBLES DE MONTE-PULCIANO.

Quoique le cépage par lequel je vais commencer ne se trouve pas très-communément dans ce vignoble, il n'en est pas moins le plus répandu dans les vignobles de la Toscane parmi tous ceux qu'on y cultive et qui sont en grand nombre. C'est avec d'autant plus de raison qu'il concourt à la composition des meilleurs vins de cette contrée.

SAN-GIOVETO.

Ses raisins sont un peu coniques, très-allongés, trop garnis de grains ronds d'une grosseur médiocre, d'un beau noir bleuâtre. Les feuilles sont petites, si profondément découpées qu'on peut les dire laciniées. Les Toscans le regardent comme le plus précieux de leurs cépages pour le vin; cependant ils ne l'emploient pas seul: ils le mêlent avec le Canajòlo, dont la douceur fait bien avec la légère âpreté du San-Gioveto, et aussi avec le Mammolo, qui communique une odeur de violette au vin qui est le produit de ce mélange de raisins.

Je ne possède pas ce cépage, et ce que j'en viens de

dire m'a été fourni par l'excellent ouvrage du comte Gallesio, la *Pomona italiana*. J'y ai seulement ajouté quelques mots, après avoir vu des raisins qu'a bien voulu m'apporter M. Duval de l'île d'Elbe.

La plupart des cépages précédents et surtout le dernier sont communément cultivés en Toscane ; mais ceux dont je vais parler sont plus particulièrement affectés au célèbre vignoble dont nous traitons, et d'où je les ai tirés directement.

Celui dont j'ai été le plus satisfait est le

VAIANO, cépage d'une végétation modérée ; il a les bourgeons minces, les feuilles divisées en cinq lobes, un peu cotonneuses en dessous et par filets ; le sinus pétiolaire est peu sensible, parce que les parties de lobes qui le dessinent se recouvrent tellement qu'ils donnent à la feuille la forme d'un entonnoir. Les grappes sont de moyenne dimension, coniques, allongées, supportées par des pédoncules d'un brun enviné; les grains sont petits, noirs, bien ronds et peu serrés, mûrissant bien, du moins peu après notre Côt, et se conservant bien sur la souche.

La CANAJOLA NERA est le principal cépage des vignobles toscans, selon le comte Gallesio ; il est fécond, mais son vin n'est pas de durée. Ses grappes sont moyennes, les grains presque ronds, noirs ; leur pulpe est douce et le vin agréable; sa vendange s'allie bien avec celle du San-Gioveto, dont l'austérité est ainsi tempérée par la douceur du suc de la Canajola ; aussi est-ce avec la vendange de ces deux cépages que se font les meilleurs vins de la Toscane. Celle de la Canajola, particulièrement, entre pour un tiers dans le vin de Monte-Pulciano. Ses

feuilles sont blanches en dessous par le coton fin dont elles sont tapissées.

MAMMOLO BIANCO.

La grappe est petite; les grains un peu oblongs sont ambrés et à peine de moyenne grosseur; en sorte qu'il y aurait peu d'avantage à le cultiver si sa qualité ne rachetait pas son défaut d'abondance. Ses feuilles, d'un vert un peu jaunâtre, sont profondément divisées et glabres sur deux faces. J'ignore si c'est à sa vendange qu'est due l'odeur de la violette que le comte Gallesio dit être communiquée au vin de San-Gioveto et du Canajòlo, ou bien à celle de sa variété, le

MAMMOLO SERRATO, qui est noir.

Il y a quelques autres cépages sans doute dans ce beau vignoble, mais je crois leur connaissance peu importante; ainsi je ne dirai rien du

PRUGNOLO, ni du

PULCE INCULO, quoique leurs raisins soient garnis de beaux grains noirs.

En conséquence, nous allons passer à un vignoble moins renommé, mais dont la réputation locale est bien établie : il s'agit du

VIGNOBLE D'ARCETRI,

peuplé du cépage dit

VERDEA.

Arcetri est une ville à peu de distance de Florence. Les feuilles de ce cépage sont d'un vert terne en dessus, douces et molles à la main, blanches en dessous par le

coton fin et épais dont cette face est garnie. Les grappes sont grandes et ailées, mal garnies de gros grains oblongs très-écartés et d'un vert qui s'affaiblit un peu à la maturité, qui ne devient que difficilement complète dans ma vigne, où j'en avais bien une trentaine de souches. Les grappes ne sont posées qu'à une grande distance du point de départ du bourgeon. « On fait aux vignobles d'Arcetri, dit l'auteur Julien, un vin blanc nommé *Verdea*, qui a beaucoup de finesse, de parfum et d'agrément. »

C'est donc un cépage qui mérite d'être essayé, d'autant plus que ses raisins sont abondants, et qu'ils mûriraient bien en meilleure exposition que celle où je les cultive; et enfin, que son rapport est constant depuis qu'il a été taillé convenablement. Cette taille consiste à lui laisser une bonne verge, avec un ou deux coursons, dès qu'il sera bien établi, c'est-à-dire à la quatrième ou cinquième année.

Je vais maintenant retourner vers la partie orientale de l'Italie, pour m'occuper d'une tribu dont je ne connais que deux sujets, mais qui sont d'un trop grand mérite pour les passer sous silence.

PICCOLITO BIANCO ou RAISIN DU FRIOUL.

Il a reçu son premier nom de la petitesse de son raisin et de ses grains; du reste, celui qui le cultive en est bien dédommagé par la qualité du vin qui en provient. Une partie de ses fleurs coule, ce qui fait qu'il paraît peu garni et irrégulier, et de plus les grappes sont rares; la forme de ses grains est oblongue; et leur couleur ambrée à la maturité, qui arrive facilement, même sous notre climat

du quarante-septième degré. On fait avec sa vendange du vin que les Italiens estiment autant que le vin de Tokai. Quoique le comte Gallesio doute de l'ancienneté de la culture de ce plant, parce qu'Alberti, dans sa description de l'Italie, n'en parle pas nominalement, il me paraît très-probable que c'est à la vendange de ce cépage, bien plus qu'à celle de la variété dont nous allons parler, que le vin de *Pucinum*, si fort du goût de l'impératrice Livie, dont il entretint la santé jusqu'à l'âge de quatre-vingt-deux ans, devait sa haute qualité, qui s'est maintenue dans les temps modernes ; car le meilleur vin du Frioul porte le nom de *Piccolito ;* aussi, Baccio, auteur du seizième siècle, parle de lui en ces termes : *Pucinum dictum electissimum.*

PICCOLITO ROSSO.

Ses jolis raisins très-allongés et supportés par de longs pédoncules sont, ainsi que ceux du précédent, également propres à la table et au pressoir, mais ils mûrissent une quinzaine de jours plus tard. Composés de petits grains roses ou rouge-clair, mais ronds et non oblongs comme ceux du blanc, ils flattent la vue comme le goût. On tire des raisins de ces deux variétés un vin de liqueur, dit Piccolli, remarquable par sa couleur ambrée, son parfum et son goût exquis. C'est non-seulement l'avis de l'Italien comte Gallesio, mais aussi de notre compatriote Julien, auteur de la *Topographie de tous les vignobles du monde.* Pour obtenir ce vin dans sa perfection, il faut que les raisins soient à demi desséchés, comme pour le vin de Tokai; ce qui est plus difficile pour le *Rosso*, dont la maturité est plus tardive, et même difficile à obtenir dans ma vigne.

CHAPITRE VIII.

—

ÉTAT ROMAIN ET ROYAUME DES DEUX-SICILES.

Les renseignements dont j'aurais eu besoin sur les cépages de cette contrée me manquent, quelque soin que j'aie pris d'en demander. J'ai donc été obligé d'avoir recours à un auteur agronomique du treizième siècle, Petrus de Crescentiis, qui a écrit en latin, et dont l'ouvrage, qui a pour titre : *Opus ruralium commodorum*, a joui d'un grand succès, tellement qu'il a été traduit dans la plupart des langues de l'Europe. Dans le trop court chapitre qu'il consacre à la vigne, il place au premier rang des cépages cultivés dans la contrée de l'Italie qu'il habitait (1)

Le SCLAVO, actuellement UVA SCHIAVA (raisin esclave), nom dont la signification primitive est un peu altérée, comme on voit, l'ancien nom indiquant son origine de la Sclavonie, et le nouveau ne présentant aucun sens. Ce plant a le mérite d'entrer tard en séve; ses bourgeons sont durs et gros, ses feuilles moyennes et découpées; le raisin est blanc, à grains ronds, vineux et transparents; il mûrit de bonne heure, etc.

(1) Il était sénateur de Bolonia, qu'on peut dès lors regarder comme point central de cette contrée.

« En est le vin très-subtil, clair, puissant, et gardable, » ainsi que le dit le traducteur de l'ouvrage; il se plaît en terre maigre et montueuse, mais il faut le tailler court, car il ne pourrait nourrir ses longs bourgeons et ses nombreuses grappes. Il est ou il était alors le plus estimé des cépages qui peuplaient les vignobles du Mantouan.

Il en est un autre du nom de

ALBANA, « qui bourgeonne merveilleusement tard. » Il a de même de gros et forts bourgeons; ses grappes ont des grains allongés qui prennent une couleur dorée au soleil, et sont d'une maturité très-hâtive; leur saveur est très-douce, ce qui n'empêche pas que celle de la peau soit un peu austère. Son rapport est très-tardif et n'est pas abondant. Le vin qu'il donne est puissant (je me sers des termes du traducteur), très-fort, et d'une agréable saveur; il est, en outre, de très-bonne garde; aussi est-il en grand honneur dans la Romaniole.

La GRANOLATA « n'a qu'un pepin dans chacun de ses grains, qui sont oblongs et peu serrés. Elle fait un vin très-clair, puissant, durable, de noble saveur et odeur. » Je peux ajouter que ses jolis grains sont plus qu'oblongs, ils sont fort allongés, et très-agréables à manger, mais que leur maturité est fort difficile à obtenir en Touraine; car, en 1846 même, quelques grains seulement sur chaque grappe étaient mûrs; aussi fera-t-on bien de le tailler à court bois, d'autant plus qu'il est d'une grande fécondité.

Ces cépages sont décrits dans l'ouvrage de Micheli sur les fruits, et dans le Dictionnaire botanique de Savi, qui sont publiés depuis une vingtaine d'années; mais je n'ai pu me les procurer ni l'un ni l'autre. Quant aux bonnes

espèces noires, citées dans l'ouvrage de Crescentiis sous les noms de Grilla, Sisaga ou Mardegena, Duraclam et Maiolus (les petites grappes de ce dernier sont assez nombreuses et garnies de petits grains), elles ne sont pas dans les deux ouvrages dont je viens de parler, et ne sont pas connues non plus de l'homme très-éclairé, consulté à Rome par M. de Cambis. Le Duraclam, que cet Italien, dont je ne sais pas le nom, croit être la *Duracina* actuelle, avait les grains allongés et très-noirs; elle avait besoin d'une terre fraîche pour réussir; ce sont des caractères qui pourraient aider à la faire reconnaître.

Le vignoble d'Albano, à quelques lieues de Rome, est peuplé de cépages qui méritent une mention particulière; car ses vins rouges et ses vins blancs jouissent d'une réputation qui remonte à plus de six siècles, puisqu'elle était déjà établie du temps de P. de Crescentiis, et qu'elle s'est si bien soutenue, que ses vins sont encore les meilleurs de l'Italie, concurremment avec ceux du Vésuve et de Monte-Pulciano. Voici les noms des cépages les plus estimés au temps actuel; je les dois à l'obligeance de M. H. de Cambis, secrétaire de la légation française à Rome, par l'intermédiaire de M. Reynier, directeur de la pépinière départementale de Vaucluse.

TRIBBIAN GIALLO, que je crois être identique avec le Trebbiano Vero; puis le

TRIBBIAN VERDE, qui me semble le même que le *Trebbiano Falso;* ce ne peut être qu'une conjecture, n'ayant aucun détail sur l'un ni sur l'autre. Dans le cas où j'aurais rencontré juste, ni l'un ni l'autre ne seraient l'Albano décrit par P. de Crescentiis, puisqu'il avait les

grains allongés, et que les deux Trebbiano, le Vero et le Falso, les ont ronds.

Les noms de cépages à raisins noirs sont :

CESARESE et CORNETTA ; ce dernier pourrait bien être le Cornet noir de la Drôme.

Quant aux cépages du Vésuve et du midi de l'Italie, je n'en connais que deux sur les trente-huit inscrits sur le catalogue du Luxembourg, et même sans pouvoir donner une appréciation positive de leur influence sur la qualité du vin ; ce sont le

SALVATORE, dont la couleur est rouge-clair, et le

PUGLIESE ROSA, dont les grains sont plus gros et de la même couleur. Il y en a un troisième que je connais bien, mais qui a eu son article au chapitre deuxième de cette région ou contrée italique; c'est la *Marzemina*.

Je désirerais bien donner quelques renseignements sur les cépages de la Sicile, surtout de ceux qui produisent les vins jaunes de Marsalla, et les vins rouges de Mascali, ou mieux de Riposto, petite ville à quelques lieues de Mascali, vins dont les Anglais font une plus grande exportation encore que des vins Muscats de Syracuse; c'est en vain que j'ai fait ce que j'ai pu, en écrivant à ce sujet au docteur Cuppari, membre correspondant, comme je le suis moi-même, de la Société centrale d'Agriculture de Paris, et professeur d'agriculture à Palerme ; je n'en ai pas reçu de réponse. Je peux au moins citer les noms de quatre sortes, et cela grâce aux soins actifs d'un membre du congrès viticole tenu à Marseille en 1844, lequel s'est occupé d'obtenir une réponse aux questions que j'avais adressées. Voici les noms :

CATHARATTA ou CATARATTO, et le CARICANTE, pour les vins blancs.

PIGNATELLA à raisins noirs, de même que la PISTAMATTA, ou plus communément NIREDDIE en Sicile, ou NIEDDERA en Sardaigne.

Comme je cultive ce dernier cépage, je peux en dire quelque chose. Il a bien un peu l'aspect de notre Teinturier du Cher, mais ses feuilles ne sont pas rouges cependant. Ses raisins, assez nombreux, ont les grains un peu plus gros que ceux de notre *Gros-Noir*, et on les fait bouillir avec ceux de la Pignatella pour en composer le vin de Riposto, vulgairement de Mascali, le plus renommé des vins rouges de Sicile. La maturité peu tardive du fruit nous permet de nous approprier ce cépage; elle est à peu près contemporaine de celle de notre Côt.

CHAPITRE IX,

Comprenant le littoral septentrional et oriental du golfe Adriatique, les îles Ioniennes et l'Archipel, la Grèce, l'Asie-Mineure.

Il m'a semblé que c'était une transition bien naturelle, en quittant l'Italie, de se diriger vers les vignobles de l'Istrie, dont les coteaux produisent beaucoup de bons vins, selon l'auteur Julien, qui a soin de nous faire connaître leurs qualités : celles d'être pétillants, d'avoir un

goût très-agréable, et d'être en même temps très-salubres. Les cépages qui sont parvenus dans nos collections sont en petit nombre, mais ils sont sûrement des meilleurs.

Le REFOSCO est un cépage vigoureux, dont les raisins rouge-violet, à grains fort écartés, peuvent bien mûrir en Istrie, mais non en Touraine. Il est l'un des plus estimés sur les côtes de l'Adriatique, ainsi que le suivant, le

PROSECCO, dont je ne connais pas le fruit.

Il a une variété encore plus remarquable sous le point de vue de la qualité du vin, c'est le

PROSECCO ROSA, qui fait le fond du précieux vignoble d'Almissa en Dalmatie.

Une vigne dite

UVA ROSSA donne une idée suffisante de sa couleur, par son nom.

J'en dirai autant de la

MALVASIA NERA, qui est probablement celle de Candie, cultivée aussi dans quelques vignobles de l'Italie.

Dans la Dalmatie, et probablement dans les pays voisins au sud de la Save, on cultive un cépage du nom de

MARASCHINA ; peut-être ce nom lui a-t-il été donné pour la ressemblance en finesse de goût de ce vin avec la liqueur du même nom ; car on sait que cette liqueur est faite avec une petite cerise.

Dans les îles de la Dalmatie, ainsi, du reste, que dans toutes les autres du Golfe, on cultive généralement une

MALVOISIE qui a reçu son nom Malvoisie de Calamota, de celle de ces îles qui produit le meilleur.

Il existe encore un plant qui est sans doute d'un grand

mérite, puisqu'un capitaine de vaisseau de la marine militaire l'a choisi, parmi une foule d'autres, pour l'introduire en France. J'ignore son nom local; il est connu aux environs de Marseille sous celui de

PLANT DE RAGUSE.

Voici la description qu'en a donnée M. Gouffé, botaniste de Marseille : « *Vitis minuta, uva parva; acinis albido subfulvis, rotundis, dulcibus et raris.* » Voici maintenant les renseignements que j'ai reçus sur cette sorte de vigne : « Le raisin est d'un blanc jaunâtre et d'une forme allongée, les grains sont croquants, assez gros, mais très-clair-semés; ils mûrissent bien. » A la vérité, c'est aux environs de Marseille, où un propriétaire en cultive une centaine de souches, que cela se passe ainsi pour la maturité; j'ignore encore s'il en serait de même en Touraine. On obtient de la vendange de ce plant un vin très-distingué, jusqu'à présent seulement, aux environs de Marseille, où il a été introduit par M. d'Herculès, mort dans un grade supérieur de la marine.

Les îles Ioniennes, qui sont supposées former un État indépendant sous la protection de l'Angleterre, produisent aussi beaucoup de bons vins qui s'exportent presque tous dans le pays protecteur ou plutôt dominateur. Outre les Muscats et les Malvoisies, beaucoup d'autres cépages peuplent leurs vignes. Parmi ceux dont M. le duc Decazes a enrichi la collection du Luxembourg, j'ai remarqué la

VARDEA, qui est sûrement la même que la vigne du

même nom cultivée dans un vignoble distingué voisin de Florence : ce qui est facile à expliquer par la longue domination des Vénitiens dans ces îles. Cette espèce a été décrite dans le chapitre de la Toscane.

Je ne dis rien des autres espèces envoyées, parce qu'elles sont connues de tout le monde : ce sont trois Muscats et un cépage du nom de

ACTONIHIA ASPRA (serres d'aigle), que nous retrouverons plus loin sous un autre nom, qui est bien le raisin le plus facile à reconnaître partout, c'est le *raisin Cornichon* des livres de jardinage. On peut juger, par ce que je viens de dire, que la personne chargée d'envoyer à Paris les cépages de ces îles, les plus précieux pour nous, n'a pas rempli cette commission avec discernement : car il devait bien savoir que ce dernier n'était pas propre à la vinification, et qu'il était plus curieux que vraiment bon pour la table. Il ne pouvait pas ignorer non plus que les Muscats étaient très-communs en France.

Je tiens du bel établissement horticole des frères Baumann (Haut-Rhin) trois cépages très-cultivés dans l'île de Zante, la plus industrieuse et la plus commerçante de ces îles, mais malheureusement sans nom propre local. Je serai donc obligé de les désigner par leur couleur.

BLANC DE ZANTE.

J'en possède quatre ou cinq fortes souches que j'ai destinées à me servir de sujets pour être greffés, parce que leurs belles grappes, toujours de douze à quatorze centimètres de long, n'ont jamais mûri.

ROUGE DE ZANTE A LONGUE QUEUE.

Les grappes sont suspendues par une très-longue queue et garnies de grains gros et d'une couleur rouge

affaiblie par une pruine ou fleur abondante ; les feuilles sont très-cotonneuses en dessous, même sur les nervures. Sa maturité arrive un peu tard, mais on l'obtient chaque année.

NOIR DE ZANTE à grains oblongs.

Il m'a paru s'accommoder mieux de notre climat que les deux autres ; aussi l'ai-je multiplié. Son bois est grisâtre, rayé de rouge et marqué de taches de la même couleur ; ses raisins, de forme conique, mûrissent bien dix à douze jours avant le rouge.

La Morée et les îles de l'Archipel sont indubitablement peuplées dans leurs vignobles des mêmes espèces de vignes. On peut placer en première ligne les *raisins de Corinthe*, dont il se prépare une quantité immense à l'état de passerilles ; puis les Muscats et les Malvoisies. Il y en a beaucoup d'autres qui mériteraient d'être connus et d'être observés par un nouveau Démocrite, le plus savant ampélologue grec, dont l'ouvrage, souvent consulté par Pline, n'est pas parvenu jusqu'à l'époque de la découverte de l'imprimerie. Nous n'aurons donc d'autre ressource que d'assimiler aux cépages de la Grèce et des îles ceux envoyés de Smyrne à M. le duc Decazes.

On sait que l'Asie-Mineure comprend des régions fort étendues : l'Anatolie, la Syrie, l'Arménie, le Diarbékir ou ancienne Mésopotamie, et d'autres pays situés entre l'Euphrate et le Caucase. Cette vaste contrée contenait des vignobles remarquables, qui ont disparu la plupart aussitôt après la propagation de la religion mahométane

et la domination de ses sectateurs. La Syrie particulièrement avait des vignobles célèbres, dont l'un produisait le vin rouge dit *Pramnium ;* et encore au temps présent, le mont Liban se recommande autant par son *vin d'or* que par ses antiques cèdres. Voici les espèces de vigne que l'on possède dans la collection du Luxembourg, d'où elles se sont répandues dans quelques autres. Les renseignements sur la part du concours de chacun à la qualité du vin nous manquent, et leur introduction dans ma vigne d'étude est trop récente pour que j'aie pu donner la description d'aucun de ces cépages.

TURFANTO MAVRO (précoce noir).

C'est sur celui-ci que je fonde le plus d'espoir, à cause de sa facilité à mûrir. On en fait usage pour la table, en attendant la maturité des autres; mais c'est surtout à être converti en vin qu'il est destiné. Les vignes des environs de Smyrne, dit la notice, ne contiennent guère d'autres sortes. Les feuilles de ce cépage sont cotonneuses en dessous et d'un vert foncé à la face supérieure; la grappe est ample et ailée : je n'ai pu en obtenir qu'au moyen de la greffe. Voilà sept ans que les souches plantées de crossettes étalent leurs pampres stériles, tandis que tout près d'elles, trois souches greffées, seulement depuis deux ans, portent des fruits, de longues grappes supportées par un très-long pédoncule et garnies de petits grains de la saveur la plus médiocre. Il ne se propagera pas en France.

CRETICO MAVRO.

Son nom nous apprend son origine de l'île de Crète. Le grain est un peu allongé et de grosseur moyenne. Il est bon à manger, et c'est l'usage qu'on en fait.

IRI KARA.

Ce nom, composé de deux adjectifs grecs, signifie Gros-noir; mais il est fort différent du cépage du même nom que nous cultivons en grand sur les rives du Cher; car, à la différence de ce dernier, qui a les grappes petites, le cépage syrien en porte de très-grosses, qui sont également bonnes à manger et à faire du vin.

Je ne sais pas pourquoi, parmi tant d'autres, dont on avait le choix, on a envoyé le

SIDERITIS (dur comme du fer), puisqu'il n'est bon ni à manger, ni à faire du vin. Il est probable qu'il rachète ses défauts par une grande abondance.

EPTAHILO (qui donne sept fois l'an).

Nous avions déjà une vigne d'Italie, du nom d'*Uva di trivolte*, plus connue sous le nom de *vigne d'Ischia*; en voici une bien plus extraordinaire : à la vérité, la notice nous avertit de ne pas prendre le sens de cette dénomination à la rigueur. Les raisins, qui sont à gros grains un peu allongés, sont généralement employés, avant la maturité, comme verjus. Il paraît qu'aucune de ces sept récoltes n'a de valeur, puisque la notice ajoute que c'est principalement pour se procurer de l'ombrage, qu'on plante cette espèce de vigne. Je me suis en conséquence abstenu de la demander, et avec d'autant plus de raison que la floraison de cette vigne est successive, et par conséquent la maturation des fruits, ce qui constitue le plus grand défaut dans quelque espèce de raisin que ce soit. Tous les cépages précédents sont à raisins noirs, ainsi qu'une des trois variétés du

HILISMAN ou KILISMAN; car dans le catalogue du Luxembourg, il y a un K dans plusieurs noms, où dans

le catalogue de Carbonieux on a mis un H. Il y a bien encore, en noir, le

AGRIO, que j'aurais pu me dispenser de mentionner, parce que, de l'aveu du rédacteur de la notice, c'est une espèce sauvage, et dont la qualité est très-médiocre. Mais alors, pourquoi nous l'avoir envoyée? Il est déplorable que cette commission ait été si mal remplie. On ne donne aucun détail sur le

HILISMAN rouge, si ce n'est qu'il est plus propre à faire du vin qu'à manger, ni sur le

BEGLER COHINO (ce dernier mot veut dire *rouge*), qu'on n'emploie que pour la table. Mais pour cet usage, le

BEGLER ASPRO (blanc) est bien préférable. Il y a aussi un

HILISMAN BLANC, et un cépage du nom de

ROSAKI ASPRO, dont les grains sont gros, oblongs, de couleur dorée; dont on ne fait usage que pour la table.

La vigne orientale qui a le plus de succès dans notre département le plus méridonal ou du moins à Toulon, est le

RAISIN DE KARABOURNOU ou du CAP NOIR.

Je dois les renseignements que j'ai reçus sur cette vigne à l'obligeance de M. Pellicot, correspondant de la Société impériale et centrale d'agriculture. Les raisins, que la souche ne donne qu'après quelques années de culture et seulement au moyen d'une très-longue taille sont beaux, sans avoir la magnificence de volume de quelques-uns des raisins méridionaux ; ils sont garnis de grains très-gros, presque du volume de moyennes prunes de Reine-Claude, presque toujours ronds, quelquefois

cependant un peu oblongs (j'ai vu la même variation sur le raisin des Dames, de Vaucluse, et sur le Chaouch de l'Algérie); et enfin d'une belle couleur dorée. On a trouvé ces beaux grains d'un goût très-agréable, sans avoir rien de bien distingué. Sa maturité doit être un peu tardive sous notre climat, puisqu'on la dit arriérée de vingt à vingt-cinq jours de celle du Chasselas qu'on trouve inférieur à lui en saveur. N'oublions pas que c'est un méridional qui m'a écrit cela.

J'omets à dessein le Sultanieh, ou Couforogo, parce que je l'ai réservé pour la Perse, d'où il a été tiré, mais où il porte un autre nom.

CHAPITRE X.

—

TAURIDE OU CRIMÉE MÉRIDIONALE.

D'après les justes observations de M. de Hartwiss, directeur de l'École impériale de vignes située à Magaratch, j'ai transporté ce chapitre à la division de la région méridionale, non-seulement parce que la contrée viticole de ce vaste gouvernement est sous le quarante-quatrième degré de latitude, mais encore parce que cette longue côte, abritée des vents du nord par une chaîne de montagnes de plus de deux mille mètres de hauteur, éprouve une température au moins égale à celle de nos côtes de la Méditerranée. Aussi la plupart des cépages qui me sont

venus de ce pays m'ont-ils donné des raisins qui ne mûrissaient pas ou du moins qui ne mûrissaient que difficilement.

Peu de temps après la réunion de la Crimée à la Russie, qui lui a rendu son antique nom de Tauride, le célèbre Pallas fut chargé de présider au premier établissement viticole, à Soudac. Ce fut cet essai qui prépara l'essor que cette culture prit assez vivement, surtout depuis que les hautes fonctions de gouverneur-général furent remplies par le prince Worontzow. Ce prince, dont les idées étaient aussi élevées que sa position sociale, a eu le bonheur de trouver l'homme le plus propre à seconder ses louables intentions, M. de Hartwiss, aussi remarquable par son zèle et sa sagacité que par ses lumières. Un autre établissement viticole fut fondé à Magaratch, et il fut chargé de le diriger. Ce fut avec un tel succès que, d'après les bons exemples qu'il a donnés, plusieurs vignobles de la côte méridionale depuis Soudac jusqu'à Balaklava produisent des vins qui se vendent avantageusement à Saint-Pétersbourg. C'est à cet homme honorable, qui possède parfaitement notre langue, que je dois mes plus sûrs renseignements.

On sait que la Crimée, ou plutôt la Tauride, pour nous conformer aux ordres de l'impératrice Catherine, n'est devenue viticole que depuis qu'elle a été annexée à la Russie, parce qu'elle était avant cette époque occupée par des Tartares mahométans auxquels l'usage du vin était interdit.

L'honneur de paraître le premier revient naturellement à un ancien plan du pays, dont la tradition a conservé la réputation, et dont une expérience demi-sécu-

laire a renouvelé les titres à l'estime dont il jouit depuis des siècles.

TRIBU DES KAKOURS.

KAKOUR (orthographe de M. de Hartwiss).
KAKURA (orthographe de Pallas).

Il était le plus estimé de tous les anciens cépages de la Tauride, soit pour être mangé, soit pour être converti en vin dans quelques rares localités où l'on en faisait. Depuis qu'on a repris la culture de la vigne, c'est encore avec ce raisin, le blanc, celui proprement dit *Kakour*, qu'on fait le vin de Soudak, l'un de ceux qui commencent la réputation des vins du pays. Toutes les bonnes qualités de ce cépage, déjà bien exposées dans le chapitre *vignes de la Tauride*, du grand ouvrage de Pallas, m'ont été confirmées par ces lignes d'une lettre de M. de Hartwiss : « Le Kakour est le raisin par excellence pour faire du vin, et non-seulement il est le premier sous ce rapport, il est aussi excellent à manger. » Les grains sont beaux, oblongs, d'un jaune d'ambre (Pallas dit, d'un blanc pâle), et mûrissent vers la mi-octobre en Crimée, car en Touraine, ou du moins ici, ils ne mûrissent presque jamais. J'ai peu de chose à ajouter, sinon que le fond des sinus latéraux est grand et arrondi, et que le sinus pétiolaire est remarquable par son évasement tel, qu'ayant pour base les nervures de la feuille, il est plutôt anguleux qu'arrondi, et que l'angle que forment ces nervures est beaucoup au-dessus de cent degrés. Un riche propriétaire viticole du département de l'Hérault a cru le Kakour iden-

tique à l'Augibi cultivé dans son pays ; il y a bien quelque ressemblance, mais ces rapports ne suffisent pas pour constituer l'identité : l'Augibi a les feuilles bien plus arrondies, moins découpées et moins cotonneuses en dessous ; il mûrit beaucoup plus tôt, et son goût est peut-être quelque peu moins fin que celui du Kakour ; mais en compensation il est beaucoup plus productif, et ses raisins sont bien plus faciles à mûrir. Le Kakour a donc absolument besoin de l'espalier.

Le BOS-KOKOUR m'a semblé être le même que le Kakour dont je viens de parler; il n'en est pas de même du

BIGASSE KOKUR.

Cette variété est bien plus productive que son type, mais elle est bien moins agréable au goût : elle est également tardive à mûrir ; du moins elle vous dédommage de l'infériorité de qualité par l'abondance.

J'ai déjà parlé comme d'un beau raisin de table de

L'ALBOURLAH.

J'ignore si on le cultive aussi pour le pressoir ; mais, venu de la Tauride, où il est cultivé depuis longtemps, il devait comparaître dans ce chapitre.

Parmi les vignes de la Crimée dont parle Pallas j'ai remarqué le

FODSCHA ou BACHSIA.

Ses feuilles, d'un vert foncé en dessus et cotonneuses en dessous, deviennent brunes au moment des vendanges. La grappe est de moyenne grosseur et garnie de grains petits, ronds, peu serrés, couverts d'une peau mince d'un rose vif. Ce raisin déjà doux, dit-il, au commencement d'août, se conserve bien sur la souche jusqu'en octobre.

Je ne partage pas l'opinion de M. de Hartwiss sur l'identité de ce cépage avec celui nommé

ROSA REVELLIOTTI ou ALMA ISIOUM, parce que celui-ci est d'une grande fertilité, que ses grappes sont grosses et d'une maturité tardive, il est très-communément cultivé par les Tartares, qui recherchent beaucoup plus l'abondance que la qualité.

Je cultive depuis une dizaine d'années un cépage qui n'a pas été mentionné par Pallas ni même par M. de Hartwiss, c'est le

MARDJENY.

Ses feuilles sont cotonneuses en dessous, laciniées, c'est-à-dire découpées très-profondément et dentées de même. La grappe est grande et rameuse, les grains sont très-écartés, leur couleur est plutôt violette que rouge, et le pédoncule est très-long. J'ignore ses qualités; pour nous il en a peu, parce que sa maturité est très-tardive.

Mais en voici un qui me paraît avoir quelque mérite, comme on pourra en juger; c'est le

NOIR DE GIMRAH.

Ce dernier mot est le nom d'une bourgade située au nord-est du Caucase, qui n'est guère connue que par la culture en grand de ce cépage. On l'a introduit avec succès au vignoble de la Couronne à Kyslyer, d'où M. de Hartwiss l'a fait venir. C'est un bon raisin pour la cuve, m'a écrit cet habile directeur; il est un peu âpre, et sa maturité est simultanée à celle des raisins bordelais. L'observation de cette époque s'est vérifiée ici, et elle est très-juste. La grappe n'est pas grosse et un peu trop clair-semée.

Je dirai peu de chose de deux sortes de vignes qui ne sont recherchées que pour leur produit abondant, le

SERVAH ISIOUM et le

SCHIRA ISIOUM, parce qu'ils ne sont pas dans nos collections de France, et qu'ainsi que je viens de l'exprimer, elles sont sans valeur, ne donnant abondamment qu'un vin médiocre et de peu de durée.

Il n'en est pas de même des suivants :

L'AIBATLY ISIUM ou RAISIN D'AIBATLY, bourgade près de Soudac. Ce cépage donne des raisins à longues grappes, à grains olivoïdes, excellents pour la table.

Le TERR-GULMECK que les vignerons hongrois appellent FEG HIRI, et dont Pallas a dit, dans son second voyage en Tauride, que c'était le meilleur raisin de cette contrée pour faire de bon vin blanc, est très-facile à reconnaître par ses vastes feuilles, très-cotonneuses en dessous, et par ses grappes à grains oblongs, un peu trop serrés, de grosseur moyenne et d'un blanc pointillé de roux ; ces grains ont une peau très-mince, et ils ont une grande douceur. C'est le seul des cépages de la Tauride dont les raisins mûrissent bien en Touraine ; il est vigoureux, mais il m'a semblé qu'il n'était pas très-fertile.

Le MYSKETT, mot qui veut dire Muscat ; cependant il n'est pas du tout de cette tribu. Les grappes sont peu serrées, les grains sont petits, durs et de forme ronde ; ils prennent une couleur brune à leur maturité. Dans quelques sols particuliers, ces grains sont musqués, mais ce goût se perd après la fermentation. A ce goût se joint une douceur telle qu'on peut à peine en manger à leur maturité, car leur suc a presque la consistance du miel. Quoique ce raisin mûrisse de bonne heure, il se conserve longtemps sur la souche.

ADJEME MYSKETTE ou MUSCAT DE SYRIE.

Ce nom n'exprime pas exactement ce que nous entendons par le mot *Muscat* : car le feuillage, la saveur et la forme des grains rappellent plutôt nos Sûrins français qu'aucun Muscat. Du reste, ce n'est pas une acquisition bien précieuse pour nous : car, depuis une douzaine d'années que je le cultive, il a été d'une telle infertilité, que j'ai réduit la demi-douzaine de souches à une seule, et encore seulement pour échantillon.

Beaucoup d'autres cépages y sont cultivés, car on en a tiré de tous les pays viticoles ; je n'ai voulu parler que de ceux propres à cette contrée.

CHAPITRE XI.

—

PERSE ET ARMÉNIE.

On ne peut pas douter que, si la culture de la vigne n'était pas comprimée en Perse, de même qu'en Turquie, par la domination intolérante et fanatique des sectateurs de Mahomet, cette contrée ne produisît une grande quantité de bons vins, puisque, dans cet état d'asservissement à des volontés arbitraires et cupides, il existe encore quelques vignobles renommés, et par-dessus tous les autres, celui de Schiras. Le vin qu'il produit a été trouvé, au rapport de l'habile œnologue Julien, qui en avait fait venir, soit pour son commerce, soit pour son instruction, d'un bon goût, riche en parfum, corsé

et spiritueux ; sa couleur était d'un rouge-clair. L'éloge qu'il en fait est bien plus circonstancié ; mais j'omets des détails qui convenaient très-bien à la nature de son ouvrage, et qui me sembleraient déplacés ici.

Il est à regretter qu'un homme si bien en position par ses relations, d'avoir de bons renseignements sur les espèces de vigne qui produisaient ce vin renommé, s'en soit tenu à dire quelques mots d'une seule, laquelle encore n'est cultivée que pour la consommation de ses raisins en nature, étant très-bons à manger. Nous sommes donc réduit à n'offrir au lecteur que quelques renseignements communiqués à M. le duc Decazes par un ambassadeur persan, je dirai presque à une simple nomenclature annotée de cépages, dont nous n'avons guère l'espoir d'avoir des sujets, à moins que le gouvernement ne favorise ce vœu des amateurs de la vigne.

NOMENCLATURE DES ESPÈCES DE VIGNE LES PLUS ESTIMÉES AUX ENVIRONS D'ISPAHAN, ET ANNOTATIONS SUR LEURS QUALITÉS.

Je me suis permis de changer quelque chose à l'ordre adopté par celui qui avait rédigé cette note ; il avait adopté la division par couleurs, et j'ai préféré, ainsi que je l'ai fait jusqu'ici, celles par familles.

KECHMISH NOIR, excellente espèce à petits grains sans pepins.

KEÇHMISH OULOUGHY ; il sert à la fabrication du vin de Schiras.

KECHMISH ALI, j'ai fait un article sur lui au chapitre des raisins de table.

KECHMISH BLANC, il va avoir un article.

ANGUUR (Anguur veut dire raisin) SAMARKANDY, sert à la fabrication du vin de Schiras.

A.... CHAHAMY. On fait avec ce raisin du vin de très-bonne qualité.

A.... ASJI (se prononce Achy). Cette variété, dit l'auteur de la note, donne du vin moins estimé; cependant le voyageur Kempfer, qui dénomme aussi ce plant, avait trouvé si bon le vin produit par la vendange de cette espèce de vigne, qu'il le compare au vin de l'Hermitage.

A.... HALLAGGUEH. Ce raisin est remarquable par la longueur et la grosseur de ses grains, généralement sans pepins.

A.... ALI DERECY. La grappe de ce raisin délicieux a dix-huit pouces de long (quatre à cinq décimètres), et ses raisins sont gros comme des prunes de Damas.

A.... TEBRIZY. Ses grappes, dont les grains sont longs et souvent sans pepins, se gardent tout l'hiver.

Le mot Anguur veut sans doute dire raisin; c'est pourquoi je n'ai mis que la lettre initiale. Toutes les espèces ou variétés ci-dessus sont à fruit noir, excepté les raisins des deux expèces dont j'ai désigné la couleur. Les cépages suivants sont à raisins blancs :

ANGUUR ATABEKY est l'un des plus estimés pour le vin.

A.... RICH BABA. Ce nom, dit le savant voyageur Pallas, est tirée de la forme cylindrique et comme étranglée de ses grains blancs très-gros. Il est cultivé en Crimée

sous ce même nom. Ce gros raisin blanc n'a pas de pepins ; il est très-sucré et d'un goût très-agréable.

A.... ASKERY a les grains très-petits, et il est d'une saveur très-douce.

A.... MADERPETCHEH. Ses grappes sont constamment composées de gros et de petits grains entremêlés.

GAIKAOUK.

KALALI.

MUSCALY.

Ces trois espèces donnent d'excellents vins. Le dernier est probablement notre Muscat blanc.

RAISINS DE COULEUR ROUGE-CLAIR.

KOUNKASSAH,

NAZAFAFALI.

Ces deux espèces de raisin sont assez recherchées pour la table.

Les suivants :

NOKOUDI,

SORGUEK et

TAKIAK, n'ont pas fourni à l'auteur de la note une appréciation qu'il ait exprimée.

De tous ces raisins, le seul qui existe en France chez quelques amateurs, et même depuis assez longtemps pour le bien connaître, est le

KECHMISH BLANC, ou

SULTANIEH des Turcs, ou

COUFOROGO des Grecs,

KECHMISH (Pallas, *Voyage en Crimée*) à grains oblongs.

Tous les voyageurs, notamment Chardin, Olivier (1), sir Ker Porter (2) en ont parlé comme du plus délicieux raisin à manger ; il est également le plus estimé pour en faire des passerilles ou raisins desséchés. Il est bien probable dès lors qu'il est plus productif dans l'Orient qu'il ne l'est en France. Sa grappe, régulière, est d'une jolie couleur d'ambre, et garnie de grains de moyenne grosseur, d'une forme olivoïde, d'un goût légèrement acidulé fort agréable; leur peau est d'une extrême finesse à leur complète maturité, qui arrive en temps moyen, même sous mon quarante-septième degré de latitude. Toutefois ce cépage a un grand défaut, non-seulement en Touraine, mais même dans nos départements du Midi : il est le plus infertile de tous ceux que nous cultivons. Aussitôt que les feuilles sont développées, il est bien facile à reconnaître : elles sont très-unies, même luisantes sur la face supérieure, et d'une teinte verte un peu jaunâtre, vues en dessous. Peu fatigué par la production du fruit, ce cépage fait des pousses vigoureuses ; aussi doit-on le tailler très-long, et lui laisser un long arceau ou pleyon ; et à ce sujet, que l'on me permette une courte observation, qui ne me paraît pas déplacée : Columelle, ainsi qu'il arrive souvent à beaucoup d'auteurs modernes, traite les vignerons de stupides, au sujet de cette remarque judicieuse qu'ils ont faite, que les espèces ou boutons les plus éloignés du point de départ de la verge sont plus fructifères

(1) *Voyage en Perse*, tome III, page 108.
(2) Volume I, page 706.

que les premiers de ces boutons, sans qu'ils en puissent, dit-il, assigner la cause. Lui, se croyant très-supérieur à eux, croit en donner une explication très-satisfaisante en disant que la séve se porte toujours plus abondamment aux extrémités, et que par conséquent les grappes doivent y être plus belles. Or, ce n'est pas là tout à fait la question. Les vignerons ont fort bien remarqué, et certes j'appuie leur remarque de toute l'autorité qu'on veut bien m'accorder, que souvent les yeux les plus rapprochés du point de jonction de la verge à la souche ne contenaient pas d'embryon de fruit, et qu'il était bien plus rare que les yeux éloignés n'en continssent pas. Voilà le fait incontestable ; ensuite l'expliquera comme il l'entendra tout savant en physiologie végétale. Du reste ces mêmes vignerons savent fort bien s'opposer à la tendance naturelle de la séve, par l'opération généralement pratiquée par eux, de la courbure rigoureuse de la verge. Ce Kechmish est connu dans la collection de feu Schams, près de Bude, et dans une autre belle collection de Vienne, sous le nom de

RAISIN SANS PEPINS.

Si je n'ai pas encore parlé de celui-ci, c'est parce qu'il est connu depuis assez longtemps en France ; mais sa variété, quoique presque aussi infertile, le

KECHMISH BLANC A GRAINS RONDS, me semble lui être bien supérieure. Ses raisins sont rares, mais très-beaux, et leur goût est très-fin et relevé d'un musc qui n'est pas celui du Muscat. Et puis, il a ce prestige, bien propre à le faire rechercher, d'être la base des vins les plus fameux de l'Orient, non-seulement de celui de Schiras, mais il est aussi préféré à tout autre pour cette des-

tination, à Erivan, à Etchemin Adzin (trois églises), au pied du mont Ararat. Il faut dire aussi qu'on lui adjoint le

SCHIRADZOULY BLANC, qui est surtout très-cultivé dans les vignobles de Gandjea, nouvellement dénommé Yelisavetpol au gouvernement de Tiflis. Comme ce raisin est excellent à manger, j'en ai déjà parlé au chapitre des *raisins de table*. Il me paraît faire partie, sous un autre nom, des cépages désignés pour être les plus estimés en Perse; car on m'a écrit qu'il concourait le plus efficacement avec le Kechmish à grains ronds, à la haute qualité des vins de Schiras. La forme de ses grains est celle d'une olive très-allongée.

Je conseillerais pour obvier au défaut reprochable aux deux Kechmish, ce que je vais faire moi-même : de les greffer l'un et l'autre sur des cépages très-fertiles de leur nature, tels que la Blanquette, la Folle jaune et la Folle verte, etc.

Si je ne donne aucun détail sur le

DIDI SAPERAVI, qui devait être un excellent raisin de table, ni sur son compatriote le

PATARA SAPERAVI de la Kahétie, district du gouvernement de Tiflis, lequel devait être un raisin chargeant bien en couleur et par conséquent ayant la même propriété que nos Teinturiers de France, c'est qu'il y a eu évidemment erreur dans l'envoi, ce dernier ayant produit des raisins blancs, et l'autre, un petit raisin sans aucune valeur à la dégustation. Cependant, je ne peux trop engager les amateurs de la viticulture d'en faire l'essai, d'après ce passage d'une lettre de M. de Hartwiss : « Tout m'autorise à croire que le Saperavi est, pour la composition du vin rouge, le meilleur raisin qui

existe, et je puis en bonne conscience vous le recommander pour essai en grand, si ce n'est dans votre Touraine, du moins, pour les départements du Midi. » Comme on pourrait être fort embarrassé de se le procurer, j'ajouterai à cette phrase l'indication de trois personnes chez lesquelles on peut trouver ce plant en toute sûreté : M. Hardy, au palais du Luxembourg, M. Henri Marès, propriétaire à Montpellier, et M. Papeleu, horticulteur-pépiniériste à Ledeberg-lès-Gand (Belgique).

CHAPITRE XII.

—

CAP DE BONNE-ESPÉRANCE.

Je termine le travail sur cette région par quelques mots sur un vignoble très-renommé, celui de Constance, près du Cap. Il serait curieux de posséder ces cépages, pour observer l'altération saisissable par nos sens, que l'immense distance des lieux a fait subir aux vignes de notre pays qui y ont été transportées; il le serait aussi de savoir de quels cépages provient le vin dit de Pontac. Il est bien regrettable que le docteur Ivan, qui a fait un article intéressant sur les vins du Cap, où il a relâché lors de sa traversée en Chine, n'ait pas été plus versé dans la connaissance des cépages. Je vais rapporter ce qu'il a écrit de plus curieux sur cette matière.

Le Pontac se compose de deux sortes de raisins, un blanc qu'il croit être le Muscat, et un raisin noir qu'il a pris pour le Teinturier de France; deux présomptions également douteuses. On cueille le raisin blanc excessivement mûr, on l'égrappe, et on presse la vendange, dont on met la liqueur dans de grands tonneaux faisant fonction de cuves. Lorsqu'elle commence à fermenter, on la soutire. On voit que c'est le guillage des Champenois. On laisse sécher sur le cep les raisins noirs, et lorsqu'ils sont à demi desséchés, on les mêle à la liqueur déjà recueillie. Il ne dit pas combien d'heures ou de jours on les y laisse; il dit seulement que lorsque les grains sont bien renflés, on les met en presse, pour qu'ils livrent toute leur partie colorante. « Comme on le voit, ajoute le docteur, l'addition du raisin noir n'est faite que dans le but de colorer le vin, et on ne pouvait trouver un procédé plus barbare de coloration. »

Je vais démontrer que cette opinion est doublement erronée : ce n'est pas seulement pour donner de la couleur qu'on introduit dans le vin blanc cette vendange de raisins noirs, mais c'est aussi pour lui donner une saveur agréable, et qui est propre au vin de Pontac; et loin d'être barbare, ce procédé me paraît le plus rationel qu'on puisse imaginer; il est complétement identique avec le procédé qu'on suit en Hongrie, pour obtenir les délicieux vins de Tokai et de Menesch. On peut aussi contester que le raisin noir, employé à faire le vin de Pontac, soit le *Teinturier*, espèce si communément cultivée dans le centre de la France; car un auteur recommandable, toujours bien informé par des renseignements sûrs que son état lui procurait, Julien, a dit que c'était un cépage

venu de Schiras en Perse, le *Haenapop*. Il serait possible que ce fût le *Mourvéde;* car on appelle aussi au Cap de Bonne-Espérance les vins foncés en couleur, provenants des vignobles distingués de Dragestein et de Stetemboch, vins de Rota, lesquels sont le produit du Tinto, des vignobles de Rota; or cette vigne, nommée Tinto à Rota, est connue dans l'ancienne Provence sous le nom de Mourvéde. Ainsi qu'on vient de le dire, le

HAENAPOP serait le cépage venu de la Perse, le plus précieux de tous ceux qui peuplent ces vignobles de Constance; il serait donc bien important de l'introduire en France, puisqu'il réunit à la bonne qualité du vin, dont il est la source, l'avantage d'un produit abondant indiqué par son nom : Hanap est un vieux mot de notre langue très-familier à Rabelais : « Maintenant, dit-il quelque part, buvons un hanap du clos de la Devinière » (clos de vigne près de Chinon); il signifiait un grand pot ou cruche : ainsi les Provençaux ont un cépage du nom de *Bouteillan*. L'auteur Julien parle aussi des deux cépages suivants comme producteurs d'une sorte de vin blanc, qne les gens du pays appellent vin du Rhin : le

GRŒN DRUYF et le

STEEN DRUYF.

L'un des deux devrait être le Riesling, puisqu'on les a tirés des coteaux du Rhin.

Ils cultivent aussi deux autres cépages, dont les noms annoncent bien l'origine. Le

LACRYMA CHRISTI et le

FRONTIGNAN, avec lequel ils font un vin Muscat, que je ne présume pas être aussi bon que celui de France.

J'aurais pu parler facilement d'une trentaine d'autres cépages que je cultive depuis un nombre d'années plus ou moins grand, tels que le *Grappanous* du Doubs aux fortes grappes, l'*Esplein* de l'Aube, le *Gros Morillon* du Cher, le *Plant de Badin* des Hautes-Alpes, le *Grignoli* d'Italie et le *Graineux* du Berry, le *Canari noir* de l'Ariége, le *Roth hansen Traube* des villes Anséatiques, le *Mourvéde* hâtif de M. de Hartwiss, le *Pascal noir*, la *Corbesse noire* de l'Isère, le *Bourret blanc* du Gard, les *Chabrillous* et les *Picquats* de la Corrèze, de l'insipide *Bisulana*, de l'énorme *Broccola*, qu'on ne peut goûter sans un signe de répugnance, etc., etc.; mais quelques-uns ne se recommandent que par leur rareté, un plus grand nombre par l'abondance seule de leur production, avantage secondaire pour le but que je me suis proposé; d'autres encore dont la maturité des raisins trop tardive ne permet pas de les apprécier exactement.

TABLEAU SYNCHRONIQUE

DE LA MATURITÉ DES RAISINS

OU

CONCORDANCE DES ÉPOQUES DE LEUR MATURITÉ

Je vais présenter ici un tableau dont je n'ai trouvé d'exemple nulle part, et qui cependant me semble d'une grande utilité, soit pour la formation d'une collection, soit pour la plantation d'une vigne. Rien, en effet, ne me paraît plus rationnel que d'adopter cette succession d'époques de maturité pour ordre à suivre dans l'établissement d'une collection, et tous les propriétaires, qui se donnent la peine de réfléchir, reconnaissent combien il est important de ne composer une plantation de vignes que de cépages dont les raisins mûrissent en même temps. Je dois prévenir que toutes mes observations antérieures ont été renouvelées cette année avec plus de soin, mais que la jeunesse, dans ma collection, de quelques cépages de mérite, m'empêche de présenter ce tableau aussi complet qu'il devrait l'être. Cette jeunesse d'une petite partie de ma collection est aussi un obstacle au complet développement des habitudes de végétation d'un assez grand nombre de sujets étudiés, lesquels auraient eu besoin de s'être façonnés au sol et au climat pour se trouver dans des conditions normales d'observation.

Je vais partager ce tableau en cinq époques, dont chacune sera composée des cépages dont les raisins mûrissent à peu près simultanément: chacune ne sera séparée de la précédente ou de la suivante que d'une dizaine de jours; cet intervalle étant très-court, on doit bien penser qu'il y aura quelque enjambement de l'une sur l'autre, quelque variation dans la concordance et la simultanéité de maturité. Cela dépendra souvent de la nature du sol et de son exposition, en sorte que je ne donne ce tableau que comme une indication approximative, mais cependant suffisante pour se former une idée juste de la gradation qui existe entre ces époques de maturité. Je dois aussi faire remarquer que l'époque de maturité indiquée n'est pas pour les raisins blancs tout à fait la même que celle de la vendange de ces raisins, parce qu'on attend généralement une maturité outre-passée pour obtenir de meilleur vin.

PREMIÈRE ÉPOQUE.

Raisins noirs: Madeleine violette de Hongrie. — Madeleine (raisin de la) ou Morillon hâtif. — Précoce de Gênes ou raisin d'Ischia.

Raisins blancs: Joannenc de Vaucluse. — Précoce de Malingre. — Précoce blanc de Kienstheim. — Madeleine verte de la Dorée ou Vert-Précoce de Madère. — Luglienga. — Von der Lanh Trauber. — Weiss Augster.

DEUXIÈME ÉPOQUE.

Raisins noirs: Tous les Pinots de Bourgogne. — Plusieurs Ploussards ou Pendoulans. — Le noir de Zante.

— Neyrou, le gros et le petit. — De Saint-Jacques. — Gamai de la Dole et plusieurs autres bons Gamais, tels que le gros Châtillon, le gros Nicolas, le petit Gamai. — Gros-Noir du Cher ou Teinturier.

Raisins gris ou rouge-clair : — Pinot gris. — Pinot cendré. — Malvoisie rouge d'Italie. — Chasselas Tramontaner.

Raisins blancs : Madeleine de Jacques. — Perle blanche. — Chasselas à gros grains ou de Montauban. — Chasselas hâtif. — Lignan. — Grün Silvaner.

TROISIÈME ÉPOQUE.

Raisins noirs : Côt du Cher et ses variétés. — Noirien de Pernant. — Pinot-Mour ou Tête de nègre. — Lyonnaise du jardin de Moulins. — Gros Gamai. — Piquat Chabriou. — Enfariné. — Trousseau du Jura. — Merlot, Cauny et Tarney-Coulant de la Gironde. — Chauché. — Alcantino. — Bastardo. — Muscat de Madère, du Jura et d'Eisenstadt. — Cailhaba. — Barbera d'Asti. — Früh Portugieser. — Dolceto nero. — Noir de Zante, Kechmish Ali. — Esplein de l'Aube. — Serine. — Vaiano. — Genouillé.

Raisins de couleur intermédiaire : — Chauché. — Heime rouge ou Facun. — Sûrin. — Roth ansen Traube. — Gris de Salses. — Malvoisie rousse du Tarn. — Pis de vache ou Kakour rouge.

Raisins blancs : Pinot blanc ou Chardenai. — Epinette de Champagne. — Muscadel de la Gironde. — Muscadet de la Loire-Inférieure. — Aligoté. — Ondenc du Tarn ou Blanquette de Bergerac. — Sûrin, le jaune et le vert. —

Perpignan. — Primavis Muscat et Muscat du Puy-de-Dôme. — Fromenté blanc. — Grün Manhard Traube. — Sauvignon de la Nièvre et idem de la Corrèze. — Piquardan ou Sudunais d'Esvres. — Diamant Traube et Chasselas de toute sorte. — Malvoisie de la Drôme et la Spat-Malvasier des Allemands.

QUATRIÈME ÉPOQUE.

Raisins noirs : Groslot du Cher. — Sirrah. — Persaigne. — Bouissoulès du Tarn. — Agudet. — Grosse Mérille. — Milgranet. — Manosquen. — Milhaud du Pradel. — Gros et petit Mollar des Alpes. — Arrouya. — Camarès. — Les Verrots ou Tressots de l'Yonne. — Pinots d'Aunis. — Picarniau. — Roumieu. — San Antoni. — Barbera Fina. — Corbeau. — Bonarda. — Nieddera. — Balsamina. — Touriga. — Raisin Isabelle. — Muscatellier de Genève. — Petit Épicier du Poitou. — Gaillard. — Petit Baclan. — Tinta da Minha. — Genouillé. — Soule-Bouvier. — Grapanou.

Raisins gris ou violet-clair : De Limdi-Kanah, Katawba d'Amérique. — Tibouren. — Barbaroux ou Grec rouge. — Spiran. — Barbarossa. — Welteliner. — Traminer. — Roth Szirifandl. — Guindoulenc.

Raisins blancs : Gros plant ou Folle verte. — Folle blanche. — Jubi ou Augibi. — Vionnier. — Danesy de l'Allier. — Tressallier et Saint-Pierre. — Gros blanc de Varennes. — Olwer. — Pascaou. — Savagnin vert du Jura. — Semillion de Sauternes. — Quillard des Pyrénées. — Pedro Ximénès. — Meseguera. — Verdelho. — Malvazia grossa. — Bisulana. — Sercial. — Schiradzouly. —

Terr-Gulmeck. — Bourret Majorquen. — Valency. — Loubal.

CINQUIÈME ÉPOQUE.

Raisins noirs : Aleatico. — Aramon. — Bouteillan. — Brun Fourca. — Canajola. — Carmenet et Carmenère. — Fuella. — Girô. — Crignane. — Isernenc. — Kardarkàs. — Spiran. — Picpouille. — Morrastel. — Ulliade. — Pampega. — Nosella. — San Gioveto. — Sciaccarello. — Trinchera. — Mourvéde. — Verdot.

Raisins gris ou violet-clair : Malvoisie de l'Istrie. — Albourlah. — Barbirono. — Brachetto. — Clarette. — Fendant roux. — Gros Damas. — Mauzac. — Panse rose. — Picpouille. — Pugliesse. — Rossese. — Piccolito rosso. — Sabalkanskoi. — Sciaccarello rosso.

Raisins blancs : Chenin de la Vienne ou gros Pinot de la Loire. — Petit Pinot. — Verdet. — Les trois Corinthes. — Muscat commun. — Muscat Caminada, et le Bifère. — Muscat Bifère et Muscat Durebaie. — Riesling, le petit et le gros. — Malvazia de la Cartuja. — *Idem* de Sitges. — Malvazia de Nice et celle de Toscane. — Le raisin Cornichon. — Le Crujidero. — Le Maccabeo. — Granolata. — Verdea d'Arcetri. — Roussane de l'Hermitage. — Kakoura. — Harslevelu. — Malvoisie verte à petits grains. — Colombar et Guilin-musqué.

J'ai regardé comme inutile d'établir une sixième époque pour les raisins qui ne mûrissaient pas en Touraine ;

j'en nommerai seulement quelques-uns : Le *Grenache noir* et le *blanc*. — *Carcagiola*. — *Grand Guilhem*. — *Panse musquée ou Muscat d'Alexandrie*. — *Refosco de l'Istrie*. — *Carnaccia bianca*. — L'énorme raisin de *Notre-Dame*. — *Poumestré ou Verjus*, etc. ; la plupart sont à grande grappe et très-gros grains, d'une saveur âpre et acide.

Il serait intéressant de voir un tableau pareil dressé par tous les possesseurs de collections, de même que de faire des commentaires à l'ouvrage que je viens de présenter au public; ce serait un moyen facile de répandre la lumière sur cette branche si importante de notre agriculture.

CONCLUSION

Je regarde en ce moment ma tâche comme terminée, du moins dans ma mesure d'intelligence et de savoir; cependant quelques lecteurs attendront, peut-être requerront même de moi des exemples de l'application des connaissances qu'ils auront acquises et une manifestation saisissable de leur utilité.

On a pu voir que je m'étais proposé le même but que celui que j'avais annoncé au début de mon *Manuel du Vigneron*, de démontrer que partout où l'on cultive la vigne, il n'y a guère de domaines dont le propriétaire, en suivant les indications que je lui ai données, ne puisse faire de très-bon vin, même du vin de distinction. L'un des moyens que j'ai fait valoir et dont j'ai fait alors sentir l'importance, était le choix des cépages; en conséquence, j'ai cherché à faire connaître les plus dignes de l'intérêt du propriétaire. Cette tâche, quoique plus restreinte en apparence que celle que je m'étais proposée dans le *Manuel du Vigneron*, présentait, toutefois, plus de difficultés : les jalons de la route que j'avais à suivre étaient plus rares et à peine apercevables; mais que sont des difficultés pour un cœur qui se sent les moyens de les vaincre?... un attrait de plus.

J'ai fait plus que d'introduire quelques bons cépages, service si grand cependant aux yeux d'un ancien ministre de l'agriculture, François de Neufchâteau, qu'il a exprimé le vœu (1) qu'une récompense nationale fût décernée à l'importateur ; j'ai obtenu, par une longue étude, la connaissance parfaite de la plus grande partie des cépages que j'ai mentionnés, et ce résultat, le plus important, de pouvoir donner une juste appréciation de leurs qualités ; ce que personne n'avait fait avant moi dans une si vaste proportion et aussi pertinemment. Le botaniste Garidel, le chimiste Chaptal, et le naturaliste Bosc, tous gens d'un grand mérite, n'avaient que des connaissances très-superficielles en cette matière; c'est donc ici le triomphe de la spécialité. Quel homme instruit et de bonne foi contestera que j'aie été le premier à exposer les motifs de la préférence que méritaient pour notre culture jardinière le *Muscat rouge de Madère*, confiné dans le jardin d'un amateur près de Chinon, après avoir été introduit par un archevêque de Tours, il y a soixante-dix ans, le *Muscat Caminada*, importé au consulat espagnol à Marseille? Et qui a pensé à faire ressortir les qualités du *Muscatellier bleu* de Genève, relégué dans quelques collections, et cependant aussi remarquable par la fécondité de sa souche que par la beauté de son fruit, par la fraîcheur et la finesse de sa saveur? J'en pourrais dire autant du *Kecmish Ali*, soigné avec tant d'affection par le bon et regrettable Macarel, mais qui serait en quelque sorte mort avec lui, si ce précieux cépage ne se retrouvait à mes espaliers, et ne revivait

(1) Notes au *Théâtre d'Agriculture*, d'Olivier de Serres.

par mon ouvrage? Qui s'est occupé avant moi du *Muscat de Syrie* (1) : le seul bon raisin que j'aie mangé intact et bien mûr dans cette mauvaise année de 1853, grâce à la fermeté de sa peau qui l'a préservé des guêpes? et aussi du bon et abondant raisin de *Limdi Khanat*? Qui ne reconnaîtra la sincérité et l'exactitude de mon appréciation d'autres nouveautés? du *Précoce musqué* de Saumur, que nous devons au modeste M. Courtiller; du *Blanc précoce de Malingre*, si précieux en primeur, et leur digne contemporain le *Vert de Madère*, qui m'est venu d'Avignon? Et pour la grande culture, qui a jamais fait rien imprimer sur le *Verdelho de Madère*, cultivé, à la vérité, au jardin du Luxembourg, mais confondu avec mille autres cépages? sur le *Grün Manhard traube*, si estimé dans la Basse-Autriche, et qui le serait également en France, s'il y était cultivé en grand? et sur le *Gamai du jardin de Moulins,* que je n'ai pas assez vanté, et sur une foule d'autres? — Mais on n'arrive à ces appréciations exactes que par le chemin de l'expérience, qui paraît bien long et pénible à la plupart de ceux qui sont tentés de le suivre. Je ne me suis pas permis d'imposer des choix aux propriétaires ; mais je leur ai livré les fruits de ma longue expérience, et de cette manière j'ai dû les mettre dans la bonne voie, dans une voie facile à suivre, et cela en me gardant du rôle de pédagogue.

Ainsi donc pour me résumer, je choisirai notre région tempérée, où je me contenterai de prendre des exemples dans les habitudes de culture de ma commune et dans ma propre pratique.

(1) Non pas l'Adjemé, mais l'Ysaker Daisiko.

On ne récolte généralement dans la commune d'Esvres que du vin rouge ; et le principal plant qui le produit est assez bien approprié à notre sol et aux exigences du commerce; mais il y a aussi quelques parties de ces vignes complantées de cépages blancs, et c'est dans leur renouvellement ou dans les nouvelles plantations qu'il y aurait des réformes à faire, et voici pourquoi :

La nature des plants blancs les plus estimés, qui ne rend la maturité complète de leurs raisins qu'à la Toussaint, ne nous laisse l'espoir du bon vin qu'une année sur dix, parce que ses raisins ne mûrissent pas si bien ici que sur les coteaux de Vouvray et de Rochecorbon. En effet, ce sont les Pinots de la Loire, de ces communes particulièrement, que nous avons introduits chez nous sans beaucoup de réflexion, puisqu'ils ne nous offrent de bonne vendange qu'un mois après celle de notre Côt, notre plant de prédilection. Cette récolte de vendange blanche est donc exposée à beaucoup de dégâts, et, pour y mettre un terme, on est obligé de vendanger avant sa maturité complète. Or, il y a des plants qui donnent pour le moins d'aussi bon vin et presque en aussi grande abondance, et ces plants amènent leurs raisins à une maturité complète, contemporainement à celle de notre Côt, en sorte qu'ils maintiennent annuellement, ou du moins sans grande variation, la bonne qualité du résultat que l'on désire.

Tels sont et en première ligne : le *Pinot blanc* de la Côte-d'Or ou *Chardenet*, le *Pinot gris* ou *Malvoisie* de Touraine, le *Verdelho* de Madère, le *Grün Muskateller* des montagnes de la Basse-Autriche, la *Malvoisie verte* à petits grains ronds, et deux *Traminers*, le blanc et le rouge.

Tels sont encore : l'*Auvernat blanc* ou *Epinette blanche* de Champagne, dont j'ai éprouvé l'emploi, mais avec moins de certitude ; le *Vionnier* de Condrieux, le *Muscadet* de la Loire-Inférieure, le *Muscadel* de la Gironde, le *Danesy* de l'Allier, l'*Agudet* et le *Guilan musqué* du Tarn, le *Colombart* de la Charente, le *Kechmish* de la Perse à grains ronds, le *Sercial* de Madère, le *Pedro Ximénès* de l'Andalousie ; enfin deux plants à raisins colorés, mais d'une coloration peu intense et peu communicative, le *Pinot Rougin* de la Côte-d'Or, et le *Bastardo*, qui entre dans la composition des meilleurs vins blancs de Madère. Ils auraient mérité tous les deux d'être mis au nombre de ceux en première ligne.

Je puis affirmer, du reste, au sujet de l'importance du choix des plants, qu'après avoir fait longtemps du vin blanc médiocre avec les plants trouvés dans mes vignes, j'en fais depuis quelques années de délicieux avec quelques-uns des plants que je viens de citer. Je peux donner en preuve en toute sûreté et en offrant aux amateurs de venir infirmer mon opinion ou la légitimer par leur suffrage, celui que j'ai fait en 1851, année peu remarquable pour la qualité du vin. Ce n'était pas une expérience dans un bocal, car j'en ai obtenu une forte pièce d'environ trois hectolitres.

Voici la composition de la vendange qui a produit ce vin, sinon dans des proportions très-exactes, du moins très-rapprochées de la réalité : deux tiers de *Pinot gris* que nous appelons *Malvoisie*, un sixième de raisins de diverses espèces et un sixième de *Malvoisie verte*, à petits grains ronds.

J'attribue à ce dernier sixième la clarification prompte

et je pourrais dire le blanchîment de la liqueur (1), qui toutefois a eu besoin d'être clarifiée à la colle de poisson pour acquérir une parfaite transparence. Peut-être aussi pourrais-je lui attribuer ce goût charmant qui distingue éminemment ce vin de tous les vins du pays.

Je me suis bien gardé de négliger cet ingénieux et judicieux procédé du Guillage, au moyen duquel la liqueur étant séparée de sa grosse lie n'éprouve plus qu'une fermentation modérée et très-prolongée au lieu de celle tumultueuse et rapide, telle qu'elle a lieu par la méthode ordinaire. C'est à sept mois de son enfûtage ou à peu près, car c'était le 30 mai, que j'ai mis ce vin en bouteille. Je recommande cette époque, la dernière huitaine de mai, pour la mise en bouteille de vin blanc : la fermentation n'étant pas encore complète, l'emprisonnement du vin dans un petit vaisseau détermine le renouvellement prochain de cette fermentation, en sorte qu'à six semaines de là, ce mouvement, opéré par la compression de l'acide carbonique, se traduit pour le buveur en un agréable picotement, en une saveur fraîche, qui excite singulièrement l'appétence. Ce n'est pas de la mousse, mais un simple pétillement aussi réjouissant et moins dangereux; car il n'y a plus de risque de casse pour les bouteilles. Du reste, cette saveur piquante, qui pourrait ne pas plaire à tout le monde, ne dure guère que trois mois.

Quelque lecteur attentif remarquera peut-être que j'ai réuni des raisins de la deuxième et troisième époque à

(1) On peut l'obtenir également avec la même proportion de vendange de *Meslier-Vert*, qui était autrefois très-commun dans les vignobles du centre de la France.

des raisins de la quatrième : je lui dois une explication ainsi qu'à ceux qui voudront suivre mon exemple. Je possède depuis au moins vingt ans une quarantaine de claies d'osier, sur lesquelles je place chaque année les grappes les plus saines de ma *Malvoisie* ou *Pinot gris*, et cette partie de ma récolte reste, à environ un mètre au-dessus du sol, exposée au soleil, aux vents et quelquefois à la pluie, jusqu'à ce que l'effet que je me propose d'obtenir soit bien apparent, ce qui arrive après dix à douze jours.

On voit que c'est un excellent moyen d'attendre la maturité des retardataires, simple, facile et d'un effet admirable ; car la concentration des sucs du raisin obtenue ainsi spontanément ou plutôt par évaporation spontanée, améliore singulièrement la qualité du vin. C'est un procédé connu depuis une vingtaine de siècles, mais je suis le seul en Touraine qui le pratique depuis vingt ans au moins.

Quant au vin rouge, je conviens que je n'ai encore qu'un petit nombre d'expériences presque aussi positives : mais si je ne donne que des probabilités, quelques-unes sont si près de la certitude qu'elles pourront inspirer la même confiance.

Ainsi j'ai fait avec la vendange du petit *Baclan* du Jura et des divers *Gamais* du Beaujolais, parmi lesquels le *Plant de la Dole* figurait en proportion notable, du vin qui s'est trouvé plus prompt à boire, et je dois le dire d'après l'avis de quelques gourmets, plus agréable que celui de la vendange de Côt et même des Pinots de Bourgogne. Je dirai donc : si vous aimez les vins coulants, c'est-à-dire légers de couleur et de saveur, cultivez les *Pinots* et laissez peu cuver leur vendange ; les Gamais du

Beaujolais, dont les raisins se trouveront bien d'avoir un peu plus de cuvage, les *Pulsards* ou *Blussards* du Jura, le petit Baclan du même pays, et, sous le climat où ils peuvent mûrir, les Carmenets du Médoc, auxquels vous pourrez allier les Sirrahs et les Mourvédes. Je dois cependant convenir et je le dis à l'acquit de ma conscience, que cette multitude de plants à vin rouge, ne m'a pas encore donné du vin comparable à celui que j'obtiens depuis longtemps de mon ancienne vigne peuplée de Pinots de Bourgogne; ce qui doit provenir, en partie du moins, de ce que cette dernière est centenaire et que les plants nouveaux n'ont guère que de dix à vingt ans. Mais en revanche, je dois me glorifier de ce que mes cépages à vin blanc, qui n'ont de même que de dix à vingt ans me donnent du vin de la plus haute qualité d'année en année et bien meilleur que celui que je récoltais autrefois.

Préférez-vous un vin ferme, coloré, bien nourri et d'une longue conservation, plantez des Côts de Touraine et des Grolots de Valère ou de Cinq-Mars; ajoutez-y quelques Teinturiers ou Gros-noirs; la vendange de ceux-ci, attendue jusqu'à celle des deux autres, augmentera la couleur du vin sans altérer nullement sa qualité. Cette sorte de vin sera très-profitable au propriétaire, parce qu'il sera d'une consommation presque générale. Sans doute, il n'acquerra sa plus haute qualité qu'à l'âge de huit à dix ans; mais dans ses premières années ce vin sera d'une grande ressource pour les pensions et les colléges, parce qu'il porte bien l'eau, et il sera recherché par les cabarets, parce qu'il acceptera aussi une grande proportion de vin blanc avec autant d'avantage pour le marchand que d'agrément pour le consommateur. Du reste le tableau

synchronique de maturité vous offre les moyens de varier les produits de la cuve d'une foule de manières par les diverses combinaisons de raisins mûrs à la même époque.

J'ai fait aussi à deux fois différentes (1846 et 1848) une petite cuvée composée de cette manière : trois sixièmes de *Carmenet* du Médoc, que nous appelons *Breton ;* deux sixièmes de *Mourvédes* de la Provence, le dernier sixième de ce qu'il y avait de plus mûr dans une quinzaine de plants étrangers. Cette cuvée fut faite en 1846; trois ans après, je l'ai mise en bouteilles, et, à six mois de là, j'en ai servi pour savoir ce qu'on en penserait. La réponse fut satisfaisante; mais quelques mois encore après, le succès a été complet. Ces dégustations en famille sont plus sûres que celles faites par des convives étrangers ; ceux - ci y mettent souvent trop de politesse.

En 1848 j'ai répété cette expérience, mais le temps n'est pas encore venu de la juger. Je regarde ces plants, auxquels il faut ajouter le *Sirrah* de l'Hermitage, comme étant d'une grande valeur, et leur réunion très-favorable à une bonne qualité de vin, d'une bonne conservation, mais qui a besoin d'être attendu quelques années pour être bu dans sa perfection. Toutefois leur maturité un peu tardive ne nous permettait pas de les réunir à notre Côt. D'autres plants s'allieraient mieux avec lui; car loin de moi l'idée peu judicieuse de le détrôner : tels sont le *Tressot* de l'Yonne, ou *Verot* de Coulanges, le petit *Baclan* du Jura, le plant de *Mont-Mélian*, quelques - uns de nos meilleurs *Gamais*, comme le petit *Gamai* du Beaujolais, le plant de la *Dole*, le plant du *Malain*, le plant de *Perrache*, le *Gamai-Chatillon* et le *Nicolas*, qui mûrissent tous en même temps que le Côt. La vendange de ces

plants donnerait de la délicatesse au vin de Côt que l'on voudrait garder pour sa consommation ; car cette qualité n'est pas toujours fort appréciée du marchand, qui préfère à tout une couleur foncée. Aussi les regardé-je comme éminemment propres à notre climat. Non-seulement ces plants sont plus fertiles que notre Côt ; mais leur souche est moins vorace et par conséquent de meilleure compagnie ; je veux dire qu'elles souffrent plus facilement l'association avec d'autres.

Quelque autre partie de vigne, composée des plants que je vais dénommer, ne pourrait pas manquer non plus de donner un produit dont l'expérimentateur aurait à se féliciter.

La *Sirrah* de l'Hermitage, la *Sérine* et les *Viogniers* (1) de Côte-Rôtie, le *Donzelinho* du Douro, le *Früh-Portugieser* des Allemands que je crois être l'*Alvarilhao* des Portugais, la fertile *Bonarda* du Piémont, le cépage plus fertile encore nommé la *Persagne* vers le Rhône et l'Isère, les deux *Barbera* des vignes d'Asti, me paraîtraient les plus recommandables et pouvoir être réunis avec les plus grandes chances de succès. Leur maturité est un peu plus tardive que celle du Côt et devance de quelques jours celle du *Carmenet* et du *Mourvéde*.

Sans prétendre exclure de notre culture quelques autres plants qui ne se sont pas présentés à ma mémoire,

(1) J'ai reçu communication, malheureusement trop tard pour en faire profiter le public, d'une notice sur les vins, les vignobles et cépages de la côte du Rhône, qui m'a paru exacte, précise, et en tout digne de la confiance de ceux qui prennent intérêt à l'industrie viticole ; j'espère que l'auteur, M. Jacquier, qui habite le département du Rhône et qui a si bien rendu compte de ce qu'il a souvent observé, joindra cette notice à celle qu'il prépare sur la nombreuse tribu des Gamais.

je peux affirmer que ceux que je viens de nommer, réunissent la qualité à l'abondance dans les pays où ils sont cultivés, et qu'ils conserveraient ces avantages sous notre climat.

Ici je laisserai forcément une lacune pour les vignes du Midi, la plupart des espèces de cette région n'ayant jamais bien mûri dans mes cultures, à l'exception des plants que j'ai signalés soit dans ce chapitre, soit à leur article. Toutefois, je me permettrai de dire aux propriétaires de cette région : soyez moins asservis à votre penchant pour la production excessive ; renoncez à l'infâme *Calitor* et au *Terret-Bourret* pour l'*Ugny-Blanc* ou *Trebiano* des Italiens, pour le *Pedro-Ximénès* de l'Andalousie, ou le *Furmint* de la Hongrie, ou encore pour le *Macabeo* d'Espagne, tous quatre déjà cultivés dans quelques localités du Midi; préférez dans vos plantations le *Mourvéde* au *Morastel* et à l'*Aramon*, mais surtout cultivez avec affection le *Grenache*, si propre à faire un délicieux Rancio et également propre à se populariser en vin sec ou d'entremêts sur des tables délicates. C'est ainsi que vous rivaliserez avec succès les Bourguignons, les Bordelais, et plus sûrement encore les Espagnols et les Hongrois.

Si j'ai été sobre d'indications de nouveaux procédés de culture, c'est qu'elles avaient été mieux placées dans mon *Manuel du Vigneron*; si je n'ai pas eu à rendre compte de nombreuses expériences, du moins n'en a-t-on jamais fait de plus soigneusement suivies, de plus patiemment renouvelées, et qui dès lors méritassent plus de confiance que celles dont j'ai présenté les résultats, notamment sur la pratique de l'incision annulaire, sur le pierraille-

ment (1) des vignes à vin blanc, sur la nature des terreaux et leur effet, etc. C'est une omission que j'ai faite à l'article du *Petit plant Doré*, page 169, et que je répare en ce moment en disant que je n'ai pu obtenir de récolte satisfaisante de cette variété de Pinot, qu'au moyen d'un abondant terrassage avec un compost formé de trois-quarts de curure de fossé et d'un quart de poussière de chaux stratifiés pendant quelques mois. Je crois donc avoir rempli aussi consciencieusement que possible la tâche que je m'étais imposée et avoir acquis des droits non-seulement à l'indulgence de mes lecteurs, mais aussi à leur reconnaissance.

En ce moment où mon œuvre est finie, où tout est fini pour moi, je ne déposerai pas la plume pour la dernière fois, sans remercier la Providence de m'avoir si bien préparé les voies de ce voyage de la vie, souvent si pé-

(1) Peut-être dira-t-on que je ne suis pas le premier qui ait reconnu l'efficacité des pierres sur la vigne : je ne le conteste pas. Je sais très-bien que l'abbé Rozier avait fait paver une partie de vigne à lui, et je sais aussi que peu d'années après il la fit dépaver. Mais voici l'énorme différence : c'est qu'au lieu de faire *dépierrailler* les miennes, sur une petite partie desquelles j'ai fait commencer cette opération depuis plus d'une quinzaine d'années, si je n'étais pas octogénaire, je me proposerais de la continuer encore longtemps. Paver et *pierrailler* sont donc deux procédés très-différents : Si le premier a provoqué bien des railleries sur celui qui l'a pratiqué, j'ose croire que le second a plutôt provoqué à la réflexion les vignerons ou simples amateurs qui en ont vu l'effet, et d'autant plus que son efficacité multiple n'a jamais été mieux et plus longtemps constatée. — Je répète, parce que cela mérite attention, que le sol dans cet état ne doit pas être bêché par motte, mais à plat.

rilleux ; de me l'avoir même laissé prendre pour une longue promenade presque toujours agréable, en me gratifiant de goûts si faciles à satisfaire, d'une exigence si accommodante, d'une persévérance qui en a permis le développement, et d'une variété si heureusement combinée, qu'elle n'en a jamais empêché l'accord.

Aussi puis-je me féliciter d'avoir ce trait d'union avec notre bon La Fontaine, qui a dit quelque part, comme je peux le dire à mon tour :

« J'aime les fleurs...., les livres, les spectacles,
« La ville et la campagne, enfin tout; il n'est rien
« Qui ne me soit souverain bien !

Qu'il en soit de même de tous mes lecteurs en retour des sentiments de confiance et de satisfaction dont la plupart m'ont donné des témoignages ! Puissent mes écrits accroître en eux le charme du séjour de la campagne en donnant plus de vivacité à leur goût des occupations rurales ! goût d'une si longue durée, que j'en ressens encore la douceur aux extrêmes limites de mon passage en ce monde, et d'un si puissant effet qu'il a été pour moi un baume salutaire contre de nombreuses déceptions et quelques grands chagrins. Que ce goût se change sur leurs vieux jours en affection à défaut d'autres qui ne leur sont plus permises ! Ce sera pour eux comme un dernier rayon de soleil qui leur fera mieux sentir qu'ils n'ont pas cessé de vivre ! et puissent-ils alors, à l'approche de leur quatre-vingt-deuxième année, ainsi qu'il arrive à l'auteur, finir de vider la coupe de la vie sans y trouver trop d'amertume !!!

AVIS IMPORTANT.

Comme ma collection de vignes sera perdue pour le public aussitôt après ma mort, le conseil général ayant refusé la proposition libérale que je lui avais faite, et comme les amateurs viticoles qui auront lu mes ouvrages croiront avec juste raison qu'elle leur offrait le moyen le plus sûr de se pourvoir des variétés les plus difficiles à trouver, je regarde comme un devoir de leur signaler une dernière ressource dans mon vigneron, jeune homme d'un esprit simple, d'un cœur droit et doué d'autant d'intelligence dans la culture de la vigne que de sagacité et de mémoire dans la connaissance et reconnaissance des plants de vigne. Quoique malheureusement il ne sache pas lire, je suis sûr qu'il saura, en se faisant aider pour cet indispensable préliminaire, satisfaire ceux qui s'adresseront à lui. Mais dès lors on sentira la nécessité d'écrire bien lisiblement et d'établir la demande bien clairement en se servant des noms capitaux inscrits en tête de chaque article de l'*Ampélographie*. Comme je ne serai plus là pour payer son temps, pour lui fournir tous les éléments de l'emballage et pour me charger du transport des ballots, je donne le conseil de s'en rapporter à lui pour le prix que tout cela exigera, car je le répète avec plaisir et conviction : c'est un homme probe et consciencieux. On pense bien que cet avis n'est donné que dans la supposition où mon successeur, qui du reste aura le plus grand intérêt à employer ce vigneron, lui accordera la faible faveur de disposer des plants de la collection. — Voici son adresse : Jean GANIER, vigneron, au village de la Hardellière, par Cormery (Indre-et-Loire).

Cette communication au public, qui sera la dernière de ma part, est justifiée par la date de la naissance de l'auteur, collecteur et possesseur actuel de la collection, le 1er mai 1778.

FIN.

BIBLIOTHÈQUE IMPÉRIALE IMPR.

TABLE DES MATIÈRES.

Pages.

PRÉFACE OU OBSERVATIONS SUR CETTE QUATRIÈME ÉDITION. . . . 1
INTRODUCTION — But de cet ouvrage. 9
PROLÉGOMÈNES. — Importance du choix des cépages. Question de la variation des espèces 20
De la prétendue dégénération des espèces fruitières. 38
Du semis de pepins comme mode de reproduction de la vigne. . 48
Y a-t-il vraiment un nombre infini de cépages divers ? 60
Indication des divers nombres de cépages désignés dans plusieurs ouvrages. 63
Question du refroidissement progressif de la température à la surface de la terre. 66
Examen des divers systèmes de classification des cépages. . . . 78
Conséquences de l'examen de ces divers systèmes. 85
Exposition des vues qui m'ont fait préférer l'ordre que j'ai adopté. 92
Autres considérations de quelque importance. 96
Utilité pratique des connaissances puisées dans cet ouvrage. . . 101
Importance d'une collection de cépages. 105
Difficulté de la formation d'une collection. 111
EXPOSITION DU PLAN SUIVI POUR LA DIVISION DE MON TRAVAIL. . 119
RÉGION OCCIDENTALE. 123
Observation sur les vins de Bordeaux 139
Considérations sur les vignes d'Amérique. 159
RÉGION CENTRALE. — Considérations préliminaires. 163
Pierraillement des vignes blanches 185
Corollaire du chapitre des Pinots de Bourgogne. 188

Pages

RÉGION ORIENTALE ET SEPTENTRIONALE. — Observations sur les vins de cette région 249
Quelques mots sur la taille des cépages hongrois. 326
Cépages à raisins de table des régions précédentes. 331
Cépages à raisins de table de la région méridionale 379
RÉGION MÉRIDIONALE 449
Observations sur les vins de la région méridionale. 483
TABLEAU SYNCHRONIQUE DE LA MATURITÉ DES RAISINS. 541
CONCLUSION. 547

FIN DE LA TABLE DES MATIÈRES.

TABLE ALPHABÉTIQUE

DES DIVERSES SORTES DE VIGNES SOUS LEUR DÉNOMINATION CAPITALE

Actonihia-Aspra. 564
Adjemé-Miskett 427
Aibatly-Isjum. 574
Albana 558
Albarola 551
Albourlah. 428
Aleatico . . . . . 395—544
Alfoldy. 316
Agudet blanc. 371
Alvarilhao 509
Angelico 138
Aramon 641
Augster. 520
Arragonais 501
Arnoison. . . . . 184—270
Arrouya 485
Aubin 254
Augibi ou Jubi. 359
Auvernat 107
Auxerrat ou Auxois. . . . 172
Auxerrois blanc. . . . 253—270
Aygras. 416
Baclan ou Beclan 206
Bagoual 513
Bakator. 312
Balafant 312
Balsamea 532
Berzemina ou Merzemina . 534
Balustre 153
Balzac. . . . . 148—454
Barat tzin Szollo 314
Barbarossa 541
Barbaroux 543
Barbera 535
Berbirono. 544
Barrolo. 218
Bastardo 510
Beaunois. 184
Belosard 259
Beni-Carlo 454
Beni-Salem. 275
Bia. 416
Bicane . . . . . 357—398
Blanc-brun 270

Blanc-doux. 139
Blanc de Kientsheim . . . 353
Blanc-fumé. 136
Blanquette 477
Blussard 259
Bonarda 537
Bonifacienco 548
Bordelais. 134
Boudalès 410
Bourdelas 416
Bourgogne 189
Boussolès. 219
Bouteillan 459
Brachetto. 519
Breton 125
Burger 302
Brustiano. 422
Burot. 177
Cahors 237
Caillaba 393
Caminada (Muscat) 390
Canajola 553
Candive 222
Cannono 549
Carcagiola 547
Cargo Muou. 459
Carmenet. 125
Carmenère 130
Carnaccia. 550
Catalan. 460
Cauny 133
Cépin blanc ou grand blanc. 234
Cesarèse 560
Chalosse 151
Chany gris. 340
Chardenai 183
Chasselas (tribu des) . . . 339
Chasselas musqué. 343
Chasselas de Sillery. . . . 344
Chauché 145
Chenin. 157
Cherès 434
Chetuan 224
Chevrier. 135
Clairette 477
Colgadera. 498
Colomba . . . . . 135—480
Colombar. 151
Corazon de Cabrito 418
Corbeau 274
Cartuja (de la) 435
Cornet . . . . . 228—360
Corinthe (tribu des). . . . 423
Cornichon 406
Chadym Barmak . . . . . *Id.*
Courtiller (précoce musqué de). 337
Cortinese. 548
Côt ou Côte-rouge. 237
Cretico 565
Crignane 486
Crujidero. 334
Czerna Okrugla. 324
Damas (gros). 412
Damas noir. 232
Danneay 283
Dégoûtant 147
Diamant Traube 345
Donzelinho. 510
Dole (plant de la). . . 212—292
Dolceto nero 521
Durebaie. 386
Enfariné 565
Eparse. 404
Epinette blanche. 184
Ericé noir 257
Esganaçao 513
Espagnin. 414
Fauvé 178
Fejer Gohér. 310
Fejer Szollo. 312
Fendant (tribu des) 293
Fernaise 174
Ferral 516
Fer-Servadou. 466
Feuille ronde. 475
Fié de la Vienne 369
Folle (tribu des). 150
Franc-noir 255
Frankental 363
Fromenté (tribu des) . . . 286
Fromentot. 177
Fuella ou Fuola. 521
Fumat 360
Furmint. 305
Gamai (tribu des) 204
Goundoulenc 372
Guesserin . . . . . 413—464
Girò 541
Goujean. 179
Genouillet. 244
Gourdoux. 238
Gouveio. 517
Granache 502
Granolata. 551
Grec (tribu des) 548
Gris de Salses. 343
Groen-Druyf 580
Gromier du Cantal. 543
Groslot 243
Gros-noir. 245
Guillan-Musqué 138
Guillin muscat 152
Haenapop 583

Hallagueh 577
Hamvàs-Szollo 318
Hart Hengst. 281
Honigler Traube. 319
Hourca 133
Harslevelü 311
Huevo de gato. 417
Hycalès 418
Iri-Kara . . . . . 427—567
Isabelle. 161
Ischia (vigne d'). 333
Isaker daisiko. 389
Jacobin. 237
Joannenc. 335
Jubi 359
Kadarkàs. 321
Katawba 161
Kechmish (tribu des) . 424—578
Ketsketsetsu. 366
Klevner, plant gentil . . . 285
Kientsheim (blanc de). . . 353
Kakour (tribu des) 426
Karabournou 568
Leany Szollo 313
Lignan. . . . . 216—257
Limdi-Khanat (de) 375
Listan 496
Liverdun. . . . . 263—358
Lambert 363
Lombard. 189
Lombardier. 263
Loubal. 412
Lucanne 235
Luckens 131
Luglienga 354
Lyonnaise 206
Maccabeo. 500
Marclou 276
Madeleine (raisin de la) . . 332
Madeleine blanche de Jacques 312
Maderpetch 578
Magrot. 327
Magyar (fruh). 333
Majorquen 415
Malaga 400
Malbeck 135
Malvasia de Sitges. 434
Manhard Traube. 297
Lardot 362
Malvoisie (tribu des). . . . 431
Malvoisier 395
Mammolo. 554
Manosquen 452
Maraschina 562
Marbelli 419
Mardjeny 573
Marocain 473
Marsanne 230
Marzemina 573
Mataro 554
Mauzac (tribu des). 475
Mècle. 573
Melascone 531
Merille (grosse) 134
Merlinot 344
Merlot 197
Meseguera 498
Meslier (tribu des) 197
Meûnier 174
Milgranet. 274
Milhaud du Pradel. 411
Mœrisch 302
Mollar 451
Monastel ou Morrastel . . . 453
Monaca. 549
Morillon 175
Mourisco-Preto 511
Mourvède. 445
Mouteuse, Mondeuse. . 224—274
Muscat doux. 138
Muscadet 157
Muscat fou 138
Muscat (tribu des). . . 350—380
Muskateller (grün) 297
Muscatellier noir 365
Muskataly 315
Musquette 138
Myskett. 574
Narankas. 313
Nasco 549
Nebbiolo. 531
Negramol. 516
Nieddera ou Nirredie . . . 561
Neyrou. 231
Noir de Lorraine 256
Noir de Gimrah. 573
Noir-Menu 455
Noirien. 167
Nosella nera 540
Olivette (tribu des) 402
Orleaner ou Orleander . . . 281
Orléans 167
Olwer 283
Ortlieber 282
Palestine (raisin de la) . . 387
Panse (tribu des). 398
Parvereau. 228
Pascaou ou plant Pascal. . 480
Patte de Mouche 254
Pecou ou Picot rouge . . . 523
Pedro-Ximénès 492
Perle rose. 400
Perruno 499

Persaigne. . . . . 223—274
Petracine ou Petrécine. . . 254
Pecoui-Touar. 474
Piccolito 536
Picpouille (tribu des) . . . 468
Piquat 277
Pied rouge ou de perdrix . 237
Pignolo. 454
Pinots (tribu des). 165
Pinot de la Loire (autre tribu) 154
Pinot du Poitou ou Chauché. 136
Piran (tribu des) . . . 408—463
Pistamatta 561
Pizzutello . . . . . 421—528
Plant de Béraou. 240
Plant de Brézé 154
Plant de la Dole. . . . 212—292
Plant doré 169
Plant de Ledenon. 458
Plant de Montmélian . . . 523
Plant de Pernant 173
Plant de Perrache. 215
Plant de Raguse. 563
Plant de Salès. 154
Plant de la treille. 209
Plant des trois ceps 215
Plants gentils. 284
Portugiesser 364
Poumestré 416
Précoce de Malingre. . . . 336
Primavis Muscat 357
Prosecco 562
Prossaigne . . . . . 223—274
Pulsart ou Ploussart. . . . 259
Purscin. 324
Quercy. . . . . 149—237
Quillard 488
Raisin de Grave. 233
Raisin du pauvre 543
Raisin Vilmorin. 339
Rauschling 282
Redondal. 501
Refosco. 562
Revallaire 464
Riesling ou Riesler 281
Romain 203
Roth Heimer ou Rouge de Kontz. 284
Roumieu. 133
Rousse. 276
Sabalkanskoi 402
Saintongeois. 147
Saint-Jacques (raisin de) . . 487
Saint-Pierre (raisin de) 152—235
San-Antoni 442
San-Giovelo. 552
Santa-Morena 418
Salvatore 560
Sar-Fejér Szollo 318
Savagnin (tribu des). . . . 268
Sauvignon (tribu des) . . . 137
Sauvignon de la Nièvre . . 236
Sauvignon de la Corrèze. . 370
Savoyant 292
Schiradzouly. 426
Schiéhen Traube. 324
Sciaccarello 547
Sclavo. 557
Scupernong 160
Semillon. 351
Sercial. 513
Serine. 222
Servoyen. 136
Sicilien 357
Silvaner. 301
Simoro 256
Sirrah. 227
Sultanieh 578
Sûrin . . . . . 135—369
Szirifanld 301
Szigethy Szollo 305
Szold-Szollo 319
Tachat 246
Tachly-Miskett. 427
Tchaouch 381
Tanat. 485
Tarney-Coulant 132
Teinturier. 244
Temprana 496
Teneron. 403
Teoulier. 452
Terr-Gulmeck 575
Tibouren . . . . . 413—461
Tinta da Minha 512
Tintilla . . . . . 454—504
Tinto Cao 512
Tokayer. . . . . 182—289
Torok Gohér. 323
Torrontès 498
Touriga 511
Tramontaner. 318
Traminer (tribu des). . . . 286
Trebbiano 525
Tressaillier 234
Tressot 199
Trinchera 520
Trousseau, Trejean 263
Turfanto Mavro . . . . 424—566
Ugne Lombarde 154
Ugni noir 464
Ulliade (tribu des). 410
Uva di Tri Volte. 332
Uva Paga Debito. 548

Uva Schiava. 557
Vaiano. 553
Valency. 420
Varenne noire. 257
Verdal. 434
Verdea. 554
Verdelho 515
Verdet 155
Verdot. 130
Véron ou Veronnais. . . . 149
Verot (tribu des). 198
Vert-Noir 455
Vert précoce de Madère. . . 433
Vermentino 435
Vespolino 537
Vidugno 513
Vionnier. 225
Vitraille. 131
Vorlington (raisin de). . . 162
Von der Lahn. 356
Weiss 299
Weiss-Grob. . . . . *Id.*
Welteliner. 290
Woros Denka 314
Zante (raisin de). 564
Zapfner 305
Zenin 276
Zibibbo 412
Zurumi 420

FIN DE LA TABLE ALPHABÉTIQUE.

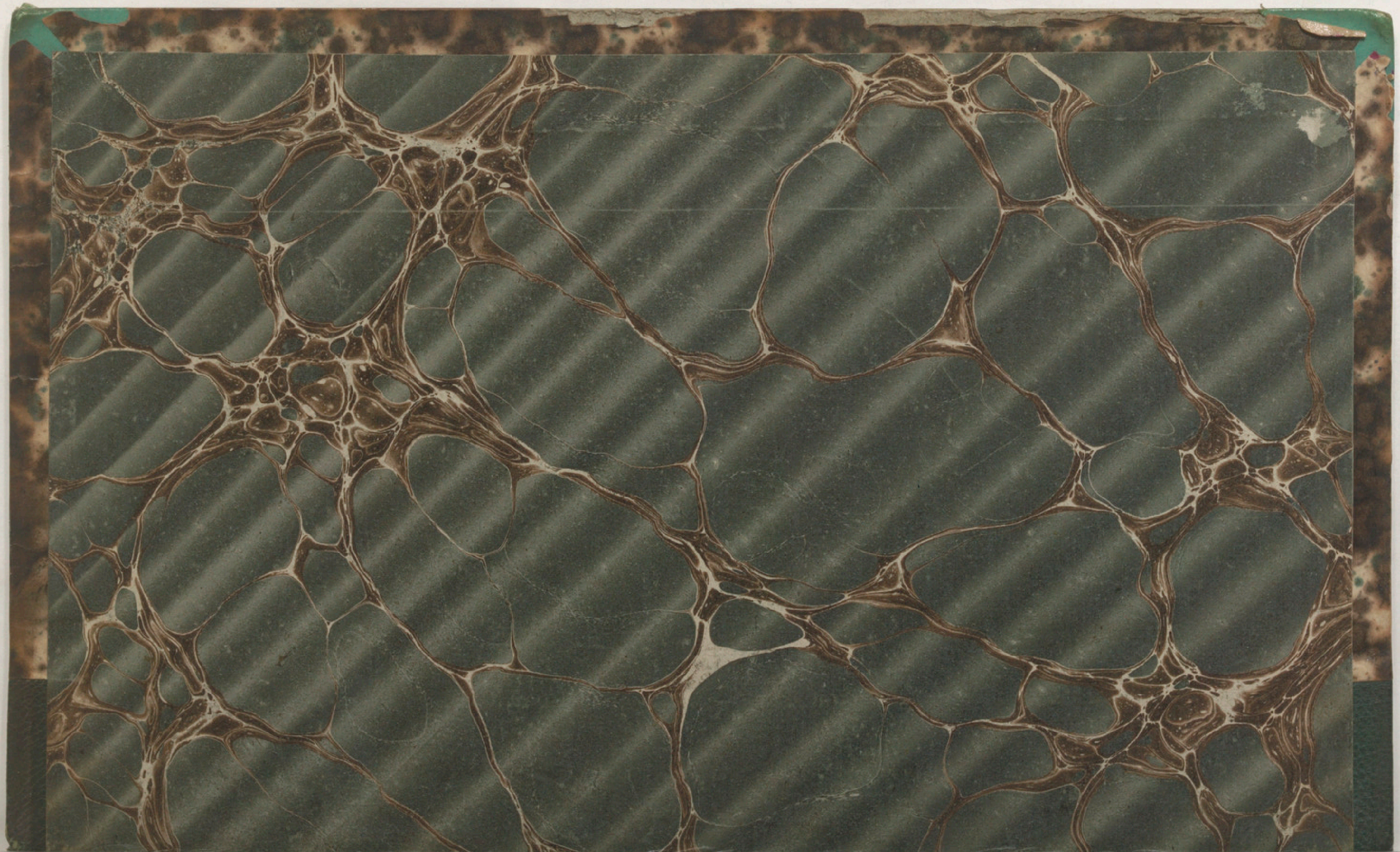
Tours, imp. de J. Bouserez, rue de l'Intendance, 13 et 16.

ERRATA.

Page 5, ligne 7, *au lieu de* alentour, *lisez* autour, comme dans les précédentes éditions.
P. 6, ligne 15, *au lieu de* connu, *lisez* connue.
P. 9, fin de l'épigraphe, *au lieu de* Eppin, *lisez* Epping.
P. 16, ligne 17, *au lieu de* la, *lisez* le.
P. 21, ligne 17, *au lieu de* à l'époque, *lisez* et l'époque.
P. 74, ligne 14, *au lieu de* Égyte, *lisez* Egypte.
P. 107, ligne 5 en remontant, *au lieu de* Spar, *lisez* Espar.
P. 117, ligne 9, *au lieu de* . Loin, *lisez* , loin.
P. 146, ligne 12, *au lieu de* rappelait, *lisez* rappelle.
P. 161, dernière ligne, *au lieu de* de cette année, *lisez* de l'année.
P. 162, ligne 6, *au lieu de* Vorlinton, *lisez* Vorlington.
P. 169, ligne 19, (*ajoutez*) par l'une et l'autre.
P. 195, ligne 3 du paragraphe, *au lieu de* 1844, *lisez* 1834 figure.
P. 209, ligne 4, *au lieu de* Sauzery, *lisez* Sauzey.
P. 212, ligne 5, *au lieu de* rétablirai, *lisez* je rétablis.
P. 241, ligne 8 en remontant, *au lieu de* il est une, *lisez* c'est une.
P. 248, ligne 13, *au lieu de* une précédente édition, *lisez* mes précédentes éditions.
P. 259, ligne 5, en remontant *au lieu de* raccornie, *lisez* raccourcie.
P. 589, ligne 3, *au lieu des mots* Gros, *lisez* Gamais.

Je m'arrête ici dans mon cours de corrections, comptant sur l'indulgence de mes lecteurs en faveur d'un auteur presque aveugle, pour qui cette opération est aussi fatigante que fastidieuse. Ils voudront bien ne pas le rendre responsable de quelques autres erreurs de typographie, la plupart sans importance, à l'exception d'une seule qu'on peut taxer d'énormité : elle se trouve à la page 481, où l'on a mis *département du Languedoc* au lieu de *département des Landes*.

G



BIBLIOTHEQUE NATIONALE DE FRANCE
3 7531 00046092 4