

pratique au pais hault du Dauphiné, vers Grenoble; où pour le support de la Vigne, le Cerisier est en reputation. Les Italiens ont vne espece d'arbre appellé, *opio*, qu'ils estiment surpasser tous autres pour le support de la Vigne: apres lequel font le plus d'estat du Fresno, ainsi tiennent-ils ces deux arbres-là, les meilleurs pour ce seruice. S'estans à la longue prins garde, que les Ormes, quoi-que les premiers en quartier, sont importuns à la Vigne, pour leur trop abondante quantité de racines & de brancheage.

ENTER LA VIGNE, LA DIVERSIFIER
la preseruer d'injure, la guerir de ses maladies.

CHAPITRE V.

*N'est chose
necessaire
d'enter la
Vigne.*



ENTER de la Vigne est partie de ce mefnage, nullement necessaire; toutesfois vtile; mais beaucoup plus curieuse. D'estre necessaire ne se peut dire, puis que les sarments de la Vigne, deux-mesmes, sans moien, prenent promptement racine, fichés dans terre: au deffaut de laquelle facilité, l'enter est inuenté, duquel seulement on se sert és plantes dont les branches pour leur petite mouëlle, sont incapables de prendre racine. Car si indifferement tous arbres prenoient de brâche, qui seroit celui qui voudroit prendre la peine d'enter? Par branches s'edifient aisément les arbres aians grande mouëlle, sans autre mystere, que de les fourrer dans terre, comme se pratique és coudriers, figuiers, coigniers & semblables: tous lesquels arbres, la Vigne surpassant en grandeur de moëlle, aussi les surpasse-elle en promptitude & facilité de reprise; d'où procede l'abondance des Vignobles, qui se voient presques par tous les lieux fauorisés du ciel: & ne seroit telle, si on estoit contraint edifier la Vigne par le seul benefice de l'enter.

*Vtile:
Mais bien*

L'UTILITE' d'enter la Vigne est, que par là, les ceps de mauuaise nature ou de peu de rapport qu'ils sont, deuiennent dans peu de temps en bonne & fertile race; sans se donner peine d'vser de changement de plantes: en quoi y a de la longueur, & de l'incertitude non seulement en la reprise, mais aussi en la duree.

*Encore plus
curieuse.*

LA curiosité est, en ce que par l'enter, les ceps sont meflangés pour produire des raisins de diuerses couleurs & saueur, avec merueille contrefaisant les effects de Nature. Les Anciens n'ont ignoré ceste partie de Vigneter, laiant pratiquee en deux sortes, assauoir, en perçant le tronc du cep, & en le fendât. La maniere en est telle. Le tronc de la Vigne qu'on desire enter, est percé en trauers, vn peu en biaisant, en endroit vni & solide, par dessus terre, tant haultement qu'on veut. Le trou est fait montant de bas en hault, & par là, dans icelui pour greffe, le sarment est fourré, tant auant, que parfaitement il joigne au trou. A cela est accommodé le sarment, nettoié de tous empeschemens, sans toutesfois l'escorcer, ni oster les bourgeons. Apres, le greffe est roigné à la sortie quatre doigts de long, ou seulement autant que deux œils ou bourgeons peuuent contenir, & quelque peu dauantage, pour accompagner le dernier œil. La plaie du trou est fermee des deux costés, à l'entree & à la sortie

*Façons anti-
ques d'enter
la Vigne.*

la fortie, avec de la cire ou de l'argile, puis couuerte à-tout des drapeaux ou escorces, si curieusement, qu'aucune humidité ne vent n'y puissent entrer. Le tronc ou cep enté, est aussi couppe vn pied ou enuiron au dessus de l'ententeure, afin que toute la substance paruienne au nouueau ente: lequel sera soutenu par quelques petits pailseaux qui seruiront, en outre, à supporter les nouueaux jettons qui en prouieront, à ce que les vents ne le rompent. Le sarment pour greffe est prins en vn cep planté joignant celui qu'on ente: non en le coupant, ains en le laissant viure de la substance de la mere, pour vn couple d'annees, & jusqu'à ce que par nouvelle nourriture tiree du cep sauuage, il s'accroisse sur icelui. Et lors; comme sevré, sera separé de son premier estoc, en le roignant justement au rés du tronc, sur lequel il est inseré, en l'endroit de son entree. Ainsi sans hazard, se fait cest entement, beaucoup prisé par les Anciens. Mais rarement y peut-on auenir, pour la difficulté qu'il y a au rencontre du sujet & du greffe: car de necessité, conuient cestui-là, estre gros & vni; & cestui-ci, lui estre joignant, afin de s'accroistre par-ensemble. Ne pouuant commodément iour du voisinage de ces deux plantes pour tel seruice, le pourrés faire autrement: non toutesfois avec tant d'assurance de reprise, qu'en la maniere susdite. Le tronc de la Vigne que vousl'es enter est à demi percé, & seulement jusqu'à la mouëlle sans la toucher: là est forré vn sarment pour greffe, prins d'où il vous aura pleu: ce sera par le gros bout au-parauant aiguisé & accommodé avec vn cousteau bien tranchant, sans toucher à la mouëlle. Par force & à coups d'vn petit marteau, le ferés entrer dans le trou, & tant auant, que ce qu'aurés appointé se cache dans icelui: & là bien affermi avec de la cire ou de l'argille, sera couuert, afin qu'il ne se mouille ni esuente aucunement. Le trou ira de haut en bas, à ce que le greffe l'ait inseré, regarde en hault pour la commodité de ses nouueaux jettons. L'instrument à faire ce trou en ceste maniere d'enter & en la precedente sera vn bon gros vibrequin de menuisier qui est beaucoup meilleur qu'vn taraire: parce qu'il caue par retaillures, sans faire poussiere ne rebaueure, comme le taraire: chose que la Vigne hait que d'estre mal vnie en sa couppe. Voila la façon antique.

Antro façon.

M A I N T E N A N T avec moins de mystere ente-on la Vigne; c'est à la maniere des arbres fruitiers: en fente ou au coin: en ce poinct seulement different des arbres, qu'elle ne prend entee sur terre, qu'à tres-grande difficulté. Le cep deschausé dans terre, demi-pied ou trois quarts, & là rondement couppe, est fendu en trauers espargnant la mouëlle: puis dans la fente sont mises deux crocetes, pour greffe, ioignans l'escorce du tronc des deux costés: après doucement liés sans beaucoup presser avec des oziers mols & flexibles: finalement, le tout couuert d'argille & d'escorces de saule, ou de drapeaux, pour le garder d'esuenter, est rechausé, laissant sortir sur terre, seulement deux œils ou bourgeons des greffes. Plus facile que durable est la reprise de ceste entee, ne pouuans les greffes recourir la plaie de l'incision du tronc: à cause que par icelle, sort si grande abondance d'humeur, que suffoquant les greffes, les destourne de s'engrossir, dont langoureux, perissent dans peu de temps. A cela remedie-on en diuertissant telle humeur sur-abondante par incision faite au pied de la Vigne, plus bas que l'entee: d'où comme fontanelle, vtilement, telle malignité decoule. Mais le souci de ceste singularité,

Modernes.

singularité, & la peine qu'elle donne, rend vain le remede. Ce qui a causé l'invention d'enter les ceps au bout des sarments, en les prouignant, comme a esté touché, autorisée par l'expérience. Dont l'heureux succès montre ne craindre la courte vie de la vigne, ainsi affranchie : attendu, que sans importunité d'humeur, estans de mesme aage le sauuage & le franc, ensemble de compagnie se maintiennent.

V N E large & profonde fosse sera faite autour du cep que voulés enter, dans laquelle renuerferés le cep, escartans les rameaux es costés, les faisant recourber en haut par le bout. Quatre doigts sur la recourbature, vn pied dans terre, les sarments seront couppés rondement, puis avec vn cousteau bien trenchant, on en fendra trois doigts, & dans la terre appliquera-on, pour greffe, le sarment fait en coin, & si bien taillé, que ses deux escorces des deux costés se joignent à celles du sauuageau : à telle cause, l'vn & l'autre estans choisis de pareille grosseur, comme a esté dit. La plaie couuerte d'vn peu de cire ou d'argile, sera liee à tout du chanvre ou avec vn ozier mol & doux : & pour fin, le tout sera enterré, exceptés deux œils ou bourgeons de l'ente, qui ressortiront hors de terre, comme dessus.

Temps d'enter la Vigne

T O V S lesquels entemens veulent estre faits au commencement du Printemps, sans autre esgard de la Lune, que des jours de sa plus grande foiblesse. montant ou descendant, qui peuuent estre six : qu'en ceste action faut euitter. Comme aussi ne conuient entreprendre d'enter la Vigne es jours froids, venteux, pluuieux, ains pour ce faire, choisir le beau temps. Touchant l'election des greffes & cions pour enter, autre maniere de les bien cognoistre n'y a-il, que celle deuant dite aux choix des maillots ou crocets, ou se faudra arrester. Obseruant ceci, que de se garder de tronçonner vne crocete en plusieurs pièces, pour en faire diuers entes (faute trop lourde & irremediable) ains seulement enter les plus prochains œils du vieil bois d'icelle; comme estans les plus fertils. Est c'est ce qui fait que l'enter de la Vigne est tant prisé, quand autres que les bourgeons seconds, ne sont employés en cest endroit.

Quels cions pour greffes conuient choisir.

La Vigne ne se peut enter sur les arbres.

Q V A N T à enter la Vigne sur les arbres, c'est temps mal employé : car, sans la correction de certains Anciens, elle ne se peut reprendre que tres-difficilement, sur autre espece que sur la sienne : n'estant ce chose jamais veüe que de faire sortir de l'huile des raisins d'vne Vigne entee sur vn noier : ne meuir des raisins au Printemps, en celle qui est inserée sur le cerisier ou guinier : dont ceux qui, par curiosité, l'ont expérimenté (sous antiques enseignemens) pourront rendre tesmoignage. Il est bien vrai, que par curiosité, on pourra faire produire à vn cep diuerses sortes de raisins, de figure, de couleur, de saueur, selon que diuersement les especes seront appliquees. Mais beaucoup plus naïuement fait cela Nature d'elle-mesme, que l'artifice de l'homme bigarrant les raisins, sans moien : non tous-jours, ains comme par jeu, quelquesfois, tacheté de blanc, les raisins noirs, & de noir les blancs. Vn tel raisin ay-je moi-mesme cueilli sur vn cep en ma Vigne muscate, duquel la moitié de la grappe estoit de grains noirs, selon le naturel du cep, & l'autre, de blancs; tous les deux parfaitement meurs : & ce qui augmentoit la merueille, estoit, que sur les grains noirs, y auoit des taches blanches, & sur les blancs, des noires, figurees en jaspe. Tels raisins peut-on accoupler avec les *Capineus* de Plin, croissans en la Calabre, lesquels il dit estre ainsi qualifiés naturelle

Pl. l. 4. c. 3.

naturellement, durant quelques années, & non toutes de suite. Or si tant est, que pour le contentement des curieux, imitant Nature, l'on veuille bigarrer la Vigne, on le pourra faire en ceste sorte:

S O I E N T choisies deux crocetes droites & vnies, de deux diuerses races, & différentes couleurs de raisins, comme noirs & blancs, puis fendues de leur long, non du tout au milieu, ains iusqu'à la mouëlle, sans toutesfois y toucher nullement: apres joints ensemble par les deux plaies tant vniment qu'on pourra, la commissure luttee avec de l'argile, & delicatement couverte avec du linge, non tout le long des crocetes, ains en esparnant les œils & certains autres endroits pour bouer hors terre & prendre racine dedans icelle: & apres auoir le tout lié assez serrément avec des oziers ou du chanvre, sera planté tout droit dans terre, deux œils en ressortans, comme auons dit sur le planter de la Vigne. Moiennant bonne culture & opportun arroufement produiront leurs jettons, & à la longue, en leur saison, du fruit meslingé: c'est affauoir, raisins blancs & noirs, de ceste couleur-ci, de l'endroit où la crocete est noire, & de cette-là d'où elle est blanche. Mais s'il est question d'auoir des raisins encores plus meslingés, ne se contentant qu'un cep produise raisins de diuerses & distinctes couleurs, ains qu'en mesme grappe paroissent telles diuersités, comme i'ai dit ci-dessus, conuientra passer plus outre. Au mois de May, deux des nouueaux jettons de demi-pied de long, plus ou moins, croissans es deux costés de la crocete susdite, sans les arracher d'icelle, seront liés ensemble, lesquels pour leur tendreur, sans aucunement les fendre, se joindront tellement, que des deux ainsi mariés, s'en fera vn seul qu'on prouignera dans terre au mois de Mars ensuiuant, & d'icelui se formera vn cep qui en son temps portera des raisins tels que demandés. Vn plus court chemin pourra-on tenir pour paruenir à ce poinct, c'est en se seruant de deux nouueaux tendrons, prins es deux ceps voisins, differens en couleur, vnis, incorporés & gouvernés comme dessus. Par mesme adresse diuersifiera-on les saueurs & figures des raisins, ainsi qu'on voudra: en assemblant plusieurs ver-jettons de ceps de différentes sortes, voire iusqu'au nombre de quatre ou cinq.

M E T T R E dans le vuide de la fente des ceps qu'on ente, ou au lieu de la mouëlle, qu'à ce expressément l'on aura ostee, des liqueurs & poudres douces & aromatiques, comme sucre, miel, canelle, girofle, muscade, pour donner bon goust aux raisins, & les parfumer: des couleurs des peintres, pour les teindre & colorer: de la reubarbe, aloés cicotrin, & autres laxatifs, restringifs, dormitifs, pour causer aux raisins telles vertus, de la theriacle, pour seruir contre le venin, & semblables matieres, n'est science assez solide, ne sur laquelle l'on se puisse fonder, quoi-que Pline & Constantin-Cesar s'efforcent de l'enseigner. Non plus que de faire venir les raisins sans pepin en ostant la mouëlle des crocetes qu'on plante: disans cela se pouuoit faire à tout vne cur'auaille, les aïes fendues de leur long, & ainsi vuidees apres rejointes les loger dans terre. Il est bien certain que le vin tire quelquesfois l'odeur des herbes croissans aupres des ceps, comme cela se remarque à Tournon & ailleurs, où le vin de quelques terroirs sent l'*Aristolochia rotunda*, ou fausterne: mais cela est si peu, que ne pourroit seruir en medecine. Contre l'avis de Caton, lequel pour remede en maladie, conseille faire des vins prouenans des

N

ceps, pres desquels expressement l'on plante de l'ellébore & de la scammonée: & Pline y veut de l'aluyne & de l'hysope; preuuant son dire par les vins croissans es marçets de Padouë, sentans le faux. Ce seront les vins medicinaux qui seruiront en cest endroit, si ainsi on le desire, qu'en temps de vendanges on dressera à volonté: comme sera monstré en son lieu, & partant sans nous donner peine de faire des Vignes droguées, les laissant là, composerons le moust pour diuers vsages avec beaucoup de facilité.

Manx des vignes, & leurs

TOUC HANT aux maladies des vignes, quelques petits remedes bons & experimentés y a-il, pour les guerir, que le prudent vigneron n'ignorera: la plus-part desquelles maladies, viennent accidentalement, ou du temps, ou d'imprudence. De parer le temps qui leur contrarie, n'est au pouuoir de l'homme, seulement par certaine prouidence en adoucit-il aucunement le coup, & apres en consolide la plaie, Dieu lui aiant donné telle faculté. Aussi d'engarder d'injurier la vigne par sottise, dont bien souuent elle se perd, comme de ne la tailler au temps & ainsi qu'il appartient, ou quand par trop rude approche d'hommes ou de bestes, elle est rompue, rongee, & autrement mal gouuermee. Parquoi, en tels euenemens & autres necessités, la vigne sera secourue en ceste maniere:

Remedes contre les gelees,

LES gelees sont aucunement destournees de la vigne, si en les preuuant, on fait en plusieurs lieux d'icelle des grosses & espesses fumées avec des pailles humides, & fumiers mi-pourris, lesquelles rompsans l'air, dissoluent telles nuisances. Voire, & apres les gelees estre tumbées, telles fumées sont fort vtils: pourueu qu'on les emploie deuant que le Soleil frappe dessus, pour ne lui donner loisir d'eschauffer les gelees estans encores sur la Vigne: ce qu'à son detrimment il feroit sans tel remede: lequel, par preuoiance, l'on preparera de bonne heure, faisant en diuers endroits de la vigne des petits monceaux des matieres susdites, esquelles le feu sera mis au besoin, sans delai. Tailler tard la vigne sujette aux broüillards, pour la situation, ou pour son espee, & tard en labourer le fonds, la garentit aucunement des gelees; d'autant qu'elle ne bourgeonnera, que le temps ne se soit aucunement deschargé des importunités restantes de l'Hyuer. Et n'auront tant de prinse les gelees sur les jeunes bourgeons de la vigne, que tard l'on aura labouré, qu'à celle dont la terre aura esté fraichement ouuerte. Car non seulement les gelees tumbent du Ciel, ains sont fortifiées par la vapeur de la terre, laquelle en donne tant plus, qu'elles en ont plus facile issuë. Et icelle leur estant presques interdite, par la durté de la terre non-labourée & affermie par le trepigner, en taillant la vigne, la liant & enleuant les sarmens, grand mal ne peut auenir au nouveau bourgeon par les gelees, dont demeurera assure: jusques à ce que la chaleur de la saison, faisant cesser telles nuisances, l'on en puisse labourer le fonds sans crainte. Laquelle tardiueté la Vigne attendra patiemment, aiant esté traittee comme i'ai monstré: c'est à dire, hyuermee; qui est l'œuure donnée en Hyuer, la plus valeureuse de toutes les autres.

Contre la gresse

LA vigne tempete'e de la gresse & de la gelee, sera remise en bon estat, si incontinent apres le coup, elle est retaillee, en lui couppant tous ses jettons, bons & mauuais: car par s'en voir deschargée, ne pouuant demeurer oisive, reproduira de nouveau dans peu de temps; voire des railins celle mesme saison.

faïson, si d'avanture telle recoupe se treuve faite dans le mois de May. Lesquels raisins pourront servir à faire du vin, le temps les fauorisant, ou pour le moins, du ver-jus. N'aduenant cela si tost, tel remede ne laissera pourtant de profiter à la vigne, pour la reparer, en la disposant à porter fruit l'année suiuite: autrement ne s'en voulant servir, n'en pouuez attendre vendange de valeur, de trois ou quatre ans, qu'à la longue Nature la remettra en son premier estat.

CERTAINES bestioles de diuerses especes, tourmentent la vigne au nouveau temps, specialement celles qu'on appelle coigniaux, de couleur verte, luisante, couppans les tendrons avec les raisins, en fin s'enfermans dans des fueilles de la vigne, qu'ils roulent comme parchemin (à telle cause dits *Instrumentiers*, à Tourmon) y faïsans leurs œufs. Le remede à cela est, de les oster avec les mains, ce qui se fait assez facilement au leuer du Soleil: & encores mieux en esbranlant le pied du cep, les faire choir dans l'eau qu'on portera avec vn seau, où ces bestes se ramasseront & noieront. Et pour en perdre la race, faudra prendre & fouler aux pieds les œufs qu'on trouuera dans les fueilles roulees, suspendues au cep.

QUANT aux autres bestes, comme formis, chenilles & semblables, pour les faire mourir, ne faut que cultiuer souuent le fonds de la vigne, pour, en rompant leurs nids, les destourner de s'engeancer: à quoi est bon aussi mesler quelquesfois au gueret, des cendres de lessiue ou buee, des cieures de bois, des suies de cheminee, des sablons, des fumiers propres à la vigne, & autres engraissemens, car tout cela contrarie à toutes telles races de vermine.

POUR chasser les connins deperissans la vigne, brouttans les premiers de ses rameaux: faut les parfumer avec du souffre, l'odeur duquel ne pouuans aucunement souffrir, s'enfuient dès aussi tost qu'ils la sentent. Le moien en est facile: Des petits païsseaux de bois sec propre à brusler, seront enduits d'vn bout avec du souffre fondu, comme allumettes; & de l'autre, fichés droitement dans terre: le feu mis au souffre, fera ce que desirés. Et afin que ce bestail ne retourne plus à la vigne, tant que ses jettons, pour leur tendreur, en craindront la morsure; sera de besoin reïterer le remede de quatre en quatre jours, iusques à ce que les rameaux du cep soient fortifiés & endurcis: car apres les connins n'y toucheront nullement, ains se paistront des matieres tendres, qu'en abondance ils treuent lors en la campagne, ne s'attachans iamais aux dures, que pressés de famine.

LA plaie du cep blessé avec le hoiau, esclaté ou fendu par aucun euement, sera consolidee, en y appliquant vn emplastre fait de sien de brebis ou de bouf, avec de la terre grasse, enueloppés dans vn drappeau, l'y faïsans tenir tant longuement qu'on pourra, le mal estant ou dehors ou dedans la terre. Par mesme remede, sera gueri le venin prouenant de la morsure des cheures & autres bestes, apres en auoir retailié ses branches par dessus les broutteutes, les plaies estans grandes: mais si petites, le seul retailier suffira, laissant au reste faire à Nature, laquelle sans autre mystere les remettra en bon estat.

QUANT à l'infertilité de la vigne, le plus assure remede est, de la pro-uigner, & l'enter, comme a esté monsté ci-dessus, changeans par là, les infructueuses en plantureuses; sans s'amuser à les droguer ne medeciner

autrement. Non plus que par extravagans remedes, à cuider secburir les Vignes langouereuses, descheantes & pleurantes : celles qui sont tourmentoes des poux, chenilles & d'autres vermines ; celles qui pourriuent leur fruit ou qui le brulent, Comme, par arrousemens d'vrines ; par frottemens de lie de Vin : par vnguens faits avec du bitumen : des cendres avec du vinaigre : de farine d'orge avec du pourpier : aussi par frotter le tronc de la Vigne, & la serpe dont on la coupe, avec des graisses d'Ours, & de Lyon, & des aulx pilés, bien que ce soyent enseignemens tirez de l'Antiquité. Par estre ces choses trop peribles au Vigneron, & si peu accompagnées de raison, que mieux vaut les laisser aux curieux, que de s'y arrester, pour bien & fidelement cultiuier la Vigne en toutes ses parties : & selon que les especes particulierement le requierent, comme a esté representé. Moieissant quoy, rapporteront les Vignes tant de fruit, que sous la faueur Celeste, le pere-de-famille aura plustost faute de logis, que de vendange.

PREPARATION AUX VENDANGES.

CHAPITRE VI.

Le pere-de-famille ne se peut du tout descharger du soin de ses vendanges.



S I LA Vigne, au cours de son manieiment, requiert beaucoup de science & de diligence, c'est en ce point de la Vendange où ces choses sont necessaires, pour en perfection de bonté & d'abondance, tirer le fruit que Dieu par là nous distribue. Les recoltes de tous autres fruits que la terre produit, se peuvent faire par procureur, où autre interest ne peut aduenir, qu'en la quantité, demeurant tousiours la qualité semblable à elle mesme. En c'est endroit, peut-on & en l'une & en l'autre, estre defraudé ; mesme c'est chose non seulement tres-difficile, ains presque impossible, le pere-de-famille estre satisfait touchant la qualité de ses Vins, si de l'œil il abandonne ses celiers & caues, tant que ses Vendanges dureront, pour en laisser le gouuernement souuerain à ses gens : n'estant telle action, celle qu'on doie commettre à personnes, dont le goust est semblable à la rudesse de l'entendement. Aussi, ce n'est en la caue du grossier païsan, quoy que sis en pays de bon Vignoble, que communément l'on treuve les plus precieux Vins ; ains chez les gens de bon esprit, lesquels en rapportent ceste louange, Que celuy est estimé homme de bien, qui a de bon vin. De là est aussi tirée ceste maximo, *Qu'une seule fois l'année l'on se doit apprestre à boire.* Suiuuant laquelle, void-on en temps de vendanges desloger des grosses villes les Presidens, Conseillers, Bourgeois & autres notables personnes, pour aller aux champs, à leurs fermes, pour ueoir aux vins : aimans mieux prendre telle peine, pour estre bien abruués, que l'estre mal, en espargnant ce peu de souci qu'il y a en tel mesnage. C'est pourquoy les vacations de Septembre iusques à la saint. Martin, sont ordonnées en tous les Parlemens de France, donnans loisir à Messieurs de la Iustice, par la longueur de ces deux Mois là, de faire faire leurs vins à leur plaisir ; n'allans tant finement aux moissons, dont les feriez finissent presque aussi tost qu'elles commencent. *Notre mesnager*

Pera à tēps ses promissōs pour tel mesnage.

meſnager donques, s'eſgiant en ſes vendanges, pouruoira auant leur arri-
uee, & à temps, à tout ce qui eſt requis pour telle fatigue, & à loisir s'accor-
modera de ſines, cuues, cuuetes, baignoires, fouloires, preſſoirs, cornues,
tonneaux, cercles, oziers, corbeilles, mandes, paniers, & d'autres meubles
ſeruant à tels vſages. De meſme reuiſitera-il ſes celliers & caues, pour les fai-
re re-accommoder, & nettoier tant curieusement, qu'il en face oſter toute
ſaleté, laquelle y ſejournant pourroit cauſer mauuaife ſenteur au vin; ce qui
lui eſt tant prejudiciable, que pour petite qu'elle ſoit, il s'en rend mauuais,
& de peu de valeur comme au contraire, par l'approche de la bonne, ſon prix
s'en augmente. Pour laquelle cauſe, ſeront les celliers & caues ſitués en l'en-
droit de la maiſon le plus net, eſloigné de retraits, cloaques, eſtables, poulail-
liers, bains, fours & autres lieux puants. D'ailleurs, aucune mauuaife ſenteur
n'y ſera apportee, de peur de la communiquer au vin; comme lards, huilles,
laines, oignons, paſtenades, raues, choux-cabus, chaſſaignes, pain chaud,
coucons de vers à-foye & autres choſes que pluſieurs imprudés & non ſcu-
puleux meſnagers, repoſent dans leurs caues, au detriment de leurs vins: ains
pour iceux ſeuils, laiſſera les caues libres, à ce que les vins y ſejournans nette-
ment, ſe puiſſent conſeruer.

DE la ſituation & aſpect des celliers & caues à tenir le vin, ailleurs par-
ticulierement a eſté diſcouru, avec les autres commodités du logis: neant-
moins de peur d'oublier choſe tant neceſſaire, ſans crainte d'ennuyeuse re-
dite, vous en repréſenterai-je derechef ces obſervations: Que l'accés des ce-
liers & caues ſoit plaiſant & libre, afin d'inciter le pere & la mere-de-famil-
le à y aller ſouuent, quand ce ne ſeroit qu'en ſe promenant, pour le bien
qu'y apporte leur préſence: Qu'en l'aſſiete des celliers & lieux à tenir les cu-
ues & preſſoirs, n'y a aucune ſuſpection; car en quel païs qu'on ſoit, tous aſ-
pects leur ſont bons, pour le peu de ſejour que le vin y faiét. Des caues n'eſt
pas ainſi, que de neceſſité conuient eſtre fraiſches, puis-que la fraiſcheur eſt
la conſeruation du vin. Les caues donques regarderont le Septentrion, ſi
eſtes en païs chaud: ſi en froid, ce ſera en tout autre aſpect le mieux vous ve-
nant à propos, pour la naturelle fraiſcheur du climat, fauoriſant la conſerua-
tion des vins: Que les caues ſoient enfoncées dans terre, ſi faire ſe peut,
pourueu que les eaux en vuident: eſtroites & longues, plus obſcures que
claires, voutees baſſement par le deſſus & pauees par le bas, pour les pou-
voir tenir nettes & ſeches: Qu'aucunes herbes ou racines d'arbres n'y ſoient
ſouffertes accroistre, comme quelquesfois auient par negligence: & à ce
qu'aucune ſaleté n'y ſejourne, les caues ſeront ſouuent baloicées. Telles eſtans
vos caues, & baſties & tenues, conſerueront tres-bien les vins: dont la ſeche-
reſſe & netteté du lieu où ils ſejournent en eſt l'une des principales cauſes, &
de la longue duree des tonneaux & cercles, leſquels ſe conſument toſt en
lieu humide.

Il eſt vrai que l'eau de fontaine ou de ruiſſeau, claire & coulante, ſert
beaucoup à la conſeruation des vins, quand en Eſté on l'accommode de
telle ſorte, que l'oſtant & remettant à volonté elle paſſe deſſous les rengées
des tonneaux, ſans toutesfois les toucher; dont il auient que les vins en
ſont ſi bien rafraiſchis, que bannie toute chaleur à eux importune, ils de-
meurent ſains & entiers: parquoy le Meſnager ſera tres-bien aduiſé, aiant

*Parties re-
quiſes des ce-
liers & ca-
ues.*

*L'eau claire
& coulante
par la cane,
ſalutaire
aux vins.*

l'eau à commandement, de l'emploier à vn usage si exquis & profitable. Ce rafraichissement approche de la coustume de certains Alemans, quibons: les jours chauds d'Esté, lauent par le dehors leurs tonneaux à vin; avec de l'eau claire, pour communiquer sa fraischeur aux vins, comme preseruatif: contre les chaleurs de la saison. Autres composent ce laitement avec des lessives à ce propres; & tous ensemble tiennent leurs caues fort nettes, les ba- loians autant diligemment que leurs salles & chambres. Or soit ou cotrain- de-la, ou l'obscurité de leurs caues, auxquelles on ne peut aller sans lumiere, n'y ayant que petites soupisoux pour rafraichissement: ou le souste-dortils parfument leurs tonneaux, peu autant qu'y loger le vin; ou bien leurs climats plus froids que chauds, t'est sans doute que les vins y dur en vin qu'à trom- eaus & dauantage; mais communément les gardent-ils douze ou quinze ans: voire ceste coustume est obseruee en plusieurs lieux d'Alemagne, que par honneur celui qui marie sa fille, à ses nopces fait boire du vin de l'annee de la naissance de l'epouse, elle; & le vin estant de mesme age. Vne contrariete naturelle se voyt que au fruit de la vigne: c'est qu'estant le raisin au cep: de sa meureté, ne requiert que chaleur; & reduit en vin, que fraischeur pour sa conseruation. Aux pais Meridionaux & Septentrionaux, telle meureté se represente clairement, en ceux-là se preparans mieux les vins; & en ceux-ci, se gardans par plus longues années.

La netteté & la bonne senteur es receptacles des raisins & vins, est necessaire.

LES premiers receptacles des raisins & des vins, selon qu'ils se treuent bien ou mal qualifiés, donnent aussi les premieres bonnes ou mauuaises odeurs & saveurs aux vins: lesquelles tres-facilement ils recoiuent, voire souuentefois prennent-ils de là, le commencement de leur ruine, quand par mauuais gouuernement tels vtenciles sont pupais ou moisis. Laquelle perte l'on preuiendra dès les precedentes vendanges, en nettoiant curieusement les cornues, fouloires, tannes, cuues & semblables meubles, apres s'en estre seruis, pour nettement demeurer en lieu sec le reste de l'annee, attendans nouueau besoin; sans les emploier à autres vsages, de peur de les gaster par l'atouchement & attraction de mauuaise senteur. Sur tout en defendra, on l'approche aux pourceaux & autre bestail à quatre pieds, aussi aux poules, oies, & generalement à toute sorte de volaille, à cause de leur hien- te, qui tous-jours porte grand dommage au vin. Et d'aurant qu'il est tres-difficile de bannir les rats des lieux où les cuues sont dressees: il y a moyen d'en preuenir l'infection prouenant de la charongne de tel bestail, quand par megarde estant sauté dans la cuue, est contraint d'y mourir de faim, par n'en pouuoir ressortir. C'est en luy faisant vne issue, par vne longue perche qu'on mettra dans la cuue, ataignant du fond, à la cune, & posée en ligne diagonale, par le pendart de laquelle les rats grauisans, en videront facilement. Non seulement est necessaire de bannir des cuues toutes mauuaises senteurs, ains requis de les parfumer de bonnes, pour les ap- porter es vins qui y sont cueus: ce qui n'est impossible ne trop difficile; voici comment: Apres auoir vuidé, seché, & curieusement nettoyé vos cuues, y mettrés dedans bonne quantité d'herbes & arbustes odorans (vds, quels par tous pais le troys esles, mais plus es chauds qu'es froids) comme du thim, du serpolet, de la luande, de l'alpic & semblables; lesquelles matieres, par le sejour d'un an, qu'elles feront dans les cuues y laisseront les odeurs