MH
19012
M44
5

Recd June 1899

1000 1000 1000 1000

1000 1000 1000 1000

1000 1000

Marie Antoinette
Garde des Sceaux
David Laiffere et
Paul Le 23 Decem.

Juniee 1780
à Orléans

Notes pour prison
à Meuzel

voyez p. 101.

(pr. ult. vice)

NOUVELLE
MÉTHODE
DE CULTIVER
LA VIGNE

DANS TOUT LE ROYAUME;

*Plus économique & plus favorable à la
perfection du Vin, que la Méthode
ordinaire :*

PROUVÉE PAR DES EXPÉRIENCES.

Par M. MAUPIN, ancien Valet de Chambre
de la Reine.

A PARIS;

Chez MUSIER fils, Libraire, quai des
Augustins.

M. DCC. LXIII.

Avec Approbation & Privilege du Roi,

LIBRARY
ARBOREUM
HERBARIUM
ORIENTAL

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

TABLE

DES CHAPITRES.

D ISOURS PRÉLIMINAIRE. P. 1	
CHAPITRE PREMIER. <i>De la distance des Ceps.</i>	9
CHAP. II. <i>De la Préparation de la terre.</i>	24
CHAP. III. <i>Des differents Cepages propres à faire du Vin.</i>	28
CHAP. IV. <i>De la convenance des differents Terreins, avec les differents Cepages.</i>	32
CHAP V. <i>Du Plant de la Vigne.</i>	34
CHAP. VI. <i>Du temps & de la maniere de planter.</i>	35
CHAP. VII. <i>Des opérations qu'il convient faire pour réduire les Vignes ordinaires à la distance proposée.</i>	41
CHAP. VIII. <i>Des Fumiers.</i>	48

CHAP. IX. <i>De la Taille de la Vigne.</i>	53
CHAP. X. <i>Des Labours.</i>	58
CHAP. XI. <i>Du temps de ficher & de lier la Vigne à l'échalas.</i>	61
CHAP. XII. <i>De l'Ebourgeonnement.</i>	62
CHAP. XIII. <i>De la Rognure.</i>	64
CHAP. XIV. <i>De la maniere de faire le Vin.</i>	65
CHAP. XV. <i>Des Expériences.</i>	69
CHAP. XVI. <i>Comparaison des frais des deux Cultures.</i>	86
CHAP. XVII. <i>Des avantages de la nouvelle Culture relativement à l'Agriculture & au Commerce.</i>	101

FIN de la Table.

APPROBATION.

J'AI lu, par ordre de Monseigneur le Chancelier, un Manuscrit qui a pour titre : *Nouvelle Méthode de cultiver la Vigne dans tout le Royaume, plus économique & plus favorable à la perfection du Vin que la Méthode ordinaire, &c.* & je n'y ai rien trouvé qui me parût devoir en empêcher l'impression. A Paris, ce 20 Janvier 1763.

MASSON.

PRIVILEGE DU ROI.

LOUIS, par la grace de Dieu, Roi de France & de Navarre, à nos amés & féaux Conseillers, les Gens tenant nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de notre Hôtel, Grand-Conseil, Prévôt de Paris, Baillifs, Sénéchaux, leurs Lieutenans Civils, & autres nos Justiciers qu'il appartiendra : SALUT. Notre amé le Sieur MAUPIN, Nous a fait exposer qu'il desireroit faire imprimer & donner au public un Ouvrage qui a pour titre : *Nouvelle Méthode de cultiver la Vigne, prouvée par l'expérience*, s'il Nous plaisoit lui accorder nos Lettres de Privilege pour ce nécessaires. A CES CAUSES,

voulant favorablement traiter l'Exposant ; Nous lui avons permis & permettons par ces Présentes , de faire imprimer ledit Ouvrage autant de fois que bon lui semblera , & de le faire vendre & débiter par tout notre Royaume , pendant le temps de six années consécutives , à compter du jour de la date des Présentes. Faisons défenses à tous Imprimeurs , Libraires & autres personnes de quelque qualité & condition qu'elles soient , d'en introduire d'impression étrangere dans aucun lieu de notre obéissance ; comme aussi d'imprimer ou faire imprimer , vendre , faire vendre , débiter , ni contrefaire ledit Ouvrage , ni d'en faire aucun Extrait , sous quelque prétexte que ce puisse être , sans la permission expresse & par écrit dudit Exposant , ou de ceux qui auront droit de lui ; à peine de confiscation des Exemplaires contrefaits , de trois mille livres d'amende contre chacun des Contrevenants , dont un tiers à Nous , un tiers à l'Hôtel-Dieu de Paris , & l'autre tiers audit Exposant , ou à celui qui aura droit de lui , & de tous dépens , dommages & intérêts : A la charge que ces Présentes seront enregistrées tout au long sur le Registre de la Communauté des Imprimeurs & Libraires de Paris , dans trois mois de la date d'icelles ; que l'impression dudit Ouvrage sera faite dans notre Royaume & non ailleurs , en bon papier & beaux caractères , conformément à la feuille imprimée attachée pour modèle sous le contre-scel des Présentes ; que l'Impétrant se conformera en tout aux Règlements de la Librairie , & notamment à celui du 10 Avril 1725 ; qu'avant de l'exposer en

vente, le Manuscrit qui aura servi de copie à l'impression dudit Ouvrage, sera remis dans le même état où l'Approbation y aura été donnée, ès mains de notre très-cher & féal Chevalier, Chancelier de France, le sieur DE LAMOIGNON; & qu'il en sera ensuite remis deux Exemplaires dans notre Bibliothèque publique, un dans celle de notre Château du Louvre, un dans celle dudit sieur DE LAMOIGNON, & un dans celle de notre très-cher & féal Chevalier, Garde des Sceaux de France, le sieur FEYDEAU DE BROU; le tout à peine de nullité des Présentes. Du contenu desquelles vous mandons & enjoignons de faire jouir ledit Exposant & ses ayant cause, pleinement & paisiblement, sans souffrir qu'il leur soit fait aucun trouble ou empêchement. Voulons que la copie des Présentes qui sera imprimée tout au long au commencement ou à la fin dudit Ouvrage, soit tenue pour dûment signifiée; & qu'aux copies collationnées par l'un de nos amés & féaux Conseillers-Secrétaires, foi soit ajoutée comme à l'original: Commandons au premier notre Huissier ou Sergent sur ce requis, de faire pour l'exécution d'icelles tous actes requis & nécessaires, sans demander autre permission, & nonobstant Clameur de Haro, Charte Normande, & Lettres à ce contraires. CAR tel est notre plaisir. DONNÉ à Paris, le neuvième jour du mois de Mars, l'an de grace mil sept cents soixante-trois, & de notre regne le quarante-huitième. Par le Roi en son Conseil.

Signé, LE BEGUE.

Registré sur le Registre XV de la Chambre Royale & Syndicale des Libraires & Imprimeurs de Paris, num. 923, fol. 400, conformément au Règlement de 1723, qui fait défenses, art. 41, à toutes personnes de quelque qualité & condition qu'elles soient, autres que les Libraires & Imprimeurs, de vendre, débiter, faire afficher aucuns Livres pour les vendre en leurs noms, soit qu'ils s'en disent les Auteurs ou autrement; & à la charge de fournir à la susdite Chambre neuf exemplaires prescrits par l'article 108 du même Règlement. A Paris ce 16 Mars 1763.

LE BRETON, Syndic.

NOUVELLE

NOUVELLE
MÉT H O D E
DE CULTIVER
LA VIGNE.

DISCOURS PRÉLIMINAIRE.

LES progrès & la perfection des différentes parties de l'Agriculture, le soulagement du Cultivateur ; voilà, sans doute, les objets les plus dignes de l'attention publique. Ils ont un rapport si direct & si prochain à la vie de l'homme, qu'on doit les regarder comme les plus importants pour lui. Rien de si essentiel que la subsistance, & rien de si beau que de s'en oc-

A

2 NOUVELLE MÉTHODE

cuper. C'est être utile dans le genre d'utilité le plus distingué comme le plus précieux. Quelle estime & quelle reconnoissance ne devons-nous donc point aux savantes Sociétés qui consacrent leurs talents & leurs soins à enrichir notre Agriculture , à chercher & à nous enseigner les moyens de fertiliser nos terres , enfin à répandre parmi nous l'abondance & tous les biens qui en sont la suite ? Mais ce n'est point assez pour l'Agriculteur de connoître & de sentir tout le prix de leurs bienfaits , il doit encore les seconder dans leurs travaux ; il doit , à leur exemple , s'attacher à développer les vrais principes de l'Agriculture , à en étendre les progrès , & plus encore à en perfectionner les différentes parties. Il n'y en a aucune qui ne laisse encore beaucoup à desi-

rer ; mais sur-tout la Vigne , par le vice de sa culture , demande la premiere & la plus grande attention : c'est ce qui m'a déterminé à en faire le sujet particulier de ce Traité.

La Vigne , après le Blé , est la branche de l'Agriculture la plus considérable , celle qui occupe le plus grand nombre de Cultivateurs , celle qui intéresse personnellement & directement le plus de Citoyens ; mais c'est aussi celle qui en appauvrit le plus. Le Vigneron même , pour lequel la Vigne doit être le moins avare , en est presque toujours la premiere victime. Sur dix , il n'y en a peut-être pas un qu'elle fasse vivre ; le reste est dans la misere : on peut en juger par la difficulté de la perception des impôts. Le Bourgeois , je le fais par expérience , n'en est pas mieux traité ;

4 NOUVELLE MÉTHODE
il est souvent forcé de l'arracher, ou du moins de l'abandonner. Mais comment peut-il se faire que la Vigne, qui est naturellement si féconde, cause la ruine de celui qui la cultive ? Quelles en peuvent être les causes ? C'est, sans doute, la trop grande multiplication de la Vigne : ce sont nos mœurs, qui, en nous rendant plus délicats & plus recherchés, nous attachent aux plaisirs du luxe, aux plaisirs artificiels, & nous dégoûtent de ceux que la nature plus simple & plus vraie nous offre sans cesse dans les riches productions de la terre. C'est sur-tout la maniere singuliere & peu naturelle dont on cultive la Vigne. La Vigne est peut-être de toutes les plantes la plus vivace, celle qui met le moins de temps à croître & à se former, dont les racines poussent

en terre, s'étendent & s'allongent avec le plus de facilité ; celle, par conséquent, qui demande le plus d'écart. Cependant, de tous les arbrisseaux, la Vigne est celui que l'on plante le plus près-à-près. Les ceps, au bout de quatre à cinq ans, n'ont souvent pas un pied, un pied & demi de distance entr'eux. Delà la nécessité, pour les entretenir, de les fumer sans cesse ; delà mille opérations aussi embarrassantes pour le Vigneron qu'onéreuses au Propriétaire ; delà un nombre infini de frais & de dépenses, dont l'effet le plus certain est l'appauvrissement, & quelquefois la perte du Cultivateur. Mais si cela est, pourquoi donc cet empressement général à planter & à conserver la Vigne ? C'est parce que la Vigne est l'espece de bien la plus commode pour le Bour-

geois. C'est parce que ce dernier & le Vigneron séduits par quelques succès passagers, par le rapport apparent de la Vigne, comptent leur profit, plutôt sur la récolte que sur les avances qu'elle leur coûte ; c'est enfin par inconsideration, par l'impression d'un ancien préjugé qui s'est transmis jusqu'à nous, que la Vigne est un bien avantageux, le meilleur bien. Et autrefois cela étoit vrai ; mais on ne fait pas attention que la trop grande multiplication de la Vigne, peut-être aussi la diminution de la population, & bien certainement la révolution qui s'est faite dans notre goût pour les plaisirs & les excès de la table, en augmentant, d'un côté, la production du vin, de l'autre, en diminuant naturellement la consommation ; en sorte que la Vigne, qui véritablement étoit

autrefois un très-bon bien, en est devenu aujourd'hui un fort mauvais. Autrement, pourquoi le Bourgeois, pourquoi le Vigneron délaisseroient-ils leurs Vignes, comme cela ne se voit que trop souvent ? Pourquoi, dans la grande multitude des Vignerons, y en a-t-il si peu d'aisés ? Pourquoi, de tous les hommes qui travaillent la terre, le Vigneron est-il le plus obéré, le plus indigent ? Pourquoi ? Mais non : sans m'arrêter davantage à démontrer l'épuisement du Vigneron, & l'obstacle invincible que cet épuisement met à la population, j'en ai dit assez pour prouver que la manière ordinaire de cultiver la Vigne, bien loin d'être profitable, est presque toujours onéreuse & quelquefois même ruineuse pour le Vigneron & pour le Bourgeois ; d'où il est aisé de

8 NOUVELLE MÉTHODE

juger quel nombre prodigieux d'hommes elle met dans la peine. Il faut donc la réformer, cette méthode, & lui en substituer une nouvelle, plus simple, moins dispendieuse & plus avantageuse au Cultivateur. C'est le but que je me propose. La perfection de la culture de la Vigne n'est cependant pas le seul bien qui m'occupe. Mon dessein, en travaillant au soulagement du Cultivateur, est encore de rendre cette culture utile au progrès de l'Agriculture, & par suite à ceux du commerce. Voilà les trois objets de cet Ouvrage. Je commencerai donc par établir les principes de la nouvelle Culture; ensuite je rapporterai en preuve les expériences qui les confirment: enfin je ferai voir les avantages qui en reviennent au Cultivateur, à l'Agriculture & au Commerce.

CHAPITRE PREMIER

De la distance des Ceps.

CE SEROIT naturellement ici le lieu de rapporter l'origine de la Vigne , son étymologie , la dénomination des différentes parties qui la composent ; mais ces connoissances , plus curieuses qu'utiles , étant absolument indifférentes à la perfection de la culture de la Vigne , qui est le principal objet que j'ai en vue , je ne pense pas devoir m'y arrêter. Ainsi je vais commencer d'abord par établir la distance que je crois à propos d'observer entre les ceps.

La Vigne étant , comme je l'ai déjà dit , une plante vivace , dont les racines s'étendent & s'allongent considérablement ;

j'estime , qu'en quelque sorte de terre que ce soit , on ne peut pas mettre les ceps à moins de quatre pieds de distance en tous sens , les uns des autres. Dans les terres fortes , sur-tout celles qui sont humides , je les aimerois autant à cinq qu'à quatre.

Cet espace , à la vérité , est beaucoup plus considérable que celui qu'on laisse ordinairement entre les ceps ; mais il y en a tant de raisons , & il en résulte de si grands avantages , que je me flatte que tout le monde en reconnoîtra la nécessité sur l'exposé que j'en vais faire.

En effet , Les racines des ceps ainsi éloignés , ayant où s'étendre , ne se trouvent point affamées par les pieds voisins , & fournissent à leur cep une nourriture abondante. C'est un proverbe usité parmi nos Vignerons , que *les places rapportent*. Il est donc

bien important de disposer les ceps de maniere qu'ils ayent plus d'écart entr'eux que dans la méthode ordinaire.

Cependant j'aimerois encore mieux les rapprocher que de les provigner, comme on fait communément. Cet usage me paroît abusif & destructeur. En plantant les ceps les uns près des autres, chaque cep a non-seulement ses racines propres, qui poussent horizontalement dans toute l'épaisseur de la terre, mais encore des racines perpendiculaires qui s'enfoncent dans toute la profondeur de cette terre, pour y puiser les sels & l'humidité qui s'y trouvent.

Les ceps provignés, au contraire, n'ayant tous qu'une souche commune & leurs racines latérales, il n'est pas possible qu'ils tirent de la terre autant

de nourriture que s'ils avoient chacun leur pivot particulier. D'ailleurs il est vraisemblable que la charge considérable que l'on donne à la mere-fouche doit affoiblir l'action de ses racines pivotantes, en sorte qu'elles ne peuvent pas s'enfoncer, ni s'étendre dans toute la profondeur de la terre, & par conséquent il en reste beaucoup d'inutiles. En un mot, & ceci est de la plus grande importance, & convient à toutes fortes d'arbres; moins la fouche est chargée de ceps, & le cep chargé de branches, & plus la Vigne est forte & vigoureuse.

Il est donc vrai de dire que la façon de provigner la Vigne, loin de l'améliorer, n'est propre au contraire qu'à la détériorer. Mais si cette opération est nuisible à la Vigne, la maniere de planter les ceps les uns si près

des autres , ne lui est gueres plus avantageuse.

1°. Ces ceps n'étant séparés entr'eux que par de très-petites espaces , leurs racines doivent en très-peu de temps se joindre , se mêler ensemble , & empietter les unes sur les autres. Alors quelle confusion ! quel désordre ! Le moindre est l'épuisement de la terre.

2°, La Vigne ne se cultivant que dans l'objet du fruit , c'est aller directement contre cet objet que d'y multiplier les ceps , comme on fait ordinairement ; cela est aisé à démontrer.

En effet , supposons deux arpents de terre de cent perches chacun , & la perche de vingt pieds.

Dans l'un , les ceps seront plantés à quatre pieds de distance de tout sens.

Dans l'autre , les ceps seront

14 NOUVELLE MÉTHODE
à deux pieds de distance également de tous sens.

Ainsi le premier contiendra , si l'on veut , deux mille cinq cents ceps.

Le second en contiendra dix mille. Voilà donc dans ce dernier sept mille cinq cents ceps de plus que dans le premier. Or chaque cep ayant ses racines , sa tige & ses branches ; voilà sept mille cinq cents tiges , leurs racines & leurs branches que la terre fera obligée de nourrir dans l'un de plus que dans l'autre. La seve employée à la production & à l'entretien de ces différentes parties , ne pouvant l'être en même temps à la production des raisins , pour lesquels elle se trouve réellement en pure perte , il est vrai de dire , que c'est aller contre l'objet du fruit , que de trop multiplier les ceps.

Envain , pour défendre cette pratique , opposeroit-on , que si ces ceps surchargent la terre de l'entretien d'un bois considérable , ils portent aussi leur fruit ; enforte que par leur grand nombre , ils en donnent beaucoup plus que dans le premier arpent de Vigne , où il n'y a que la quatrième partie des ceps contenus dans le second.

Cette objection fondée sur le préjugé général est , à la vérité , un peu spécieuse ; mais il n'en est pas plus mal aisé de la détruire , & de faire voir qu'elle porte absolument à faux.

En effet , les racines étant les principaux organes de la nutrition de la Vigne , ainsi que de toutes les autres plantes , la Vigne doit naturellement rapporter plus ou moins à raison de ce que ses racines sont plus ou moins fortes , plus ou moins

longues , enfin , de ce qu'elles ont plus ou moins de terre à s'étendre , & par conséquent plus ou moins de fucs à exprimer. Or dans la premiere supposition, les ceps ayant quatre fois autant de distance entr'eux que ceux de la seconde , leurs racines sont censées avoir pareillement quatre fois autant d'étendue & de portée que les racines de la dernière supposition ; par conséquent elles doivent fournir à leur cep quatre fois autant de nourriture , & par suite , quatre fois autant de fruit.

Il y a plus ; en supposant dans le second cas que les racines de quatre ceps pris ensemble fournissent à ces quatre ceps autant de nourriture que dans le premier, les racines de chaque cep lui en fournissent à lui seul , le même espace de terre , quatre pieds quarrés , par exemple ,

ple, contenant dans cette seconde hypothese quatre ceps, au lieu d'un seul qu'il contient dans la premiere, il s'enfuit que dans cet espace, ce seul cep doit encore profiter, pour l'augmentation de son fruit, de la seve employée dans le second cas, à la formation & à l'entretien des trois tiges de surplus & de leurs branches. Ce n'est pas tout encore; les racines se multipliant à raison de la multiplicité des ceps, le second arpent doit contenir quatre fois autant de racines que le premier. Il est vrai que dans celui-ci les racines sont censées avoir trois fois plus d'étendue; mais il n'en est pas moins vrai qu'elles y sont en bien moindre quantité, & par conséquent qu'elles doivent bien moins épuiser la terre. Trente racines de quatre pieds de long fatiguent incomparable-

ment moins la terre que cent vingt racines longues d'un seul pied : la raison en est claire.

Il doit donc passer pour certain ; 1^o, que bien loin que la grande quantité des ceps serve à la production des raisins , elle lui est absolument contraire ; 2^o, que les racines seules doivent être le premier objet de la culture , comme elles sont les principaux organes de la nutrition des plantes & de leur fructification. Cela est établi de manière à ne devoir laisser aucun doute. Cependant , comme dans une matière aussi importante , on ne doit rien négliger de ce qui peut opérer ou fortifier la conviction , on se croit obligé d'ajouter à ce qu'on vient de dire , une réflexion qui achève de le confirmer.

C'est une vérité aussi reconnue qu'elle est palpable , que toutes les plantes transpirent

plus ou moins à raison de leur porosité & de la chaleur.

Une autre vérité non moins certaine , c'est que par cette transpiration les plantes perdent beaucoup de leur sève. Cela peut sur-tout se remarquer l'Été dans la grande ardeur du soleil , où il se fait une telle raréfaction de la sève , & par cette raison une si grande évaporation, que non-seulement les plus gros légumes en tombent d'épuisement; mais encore que les tiges mêmes des arbres en sont quelquefois brûlées & desséchées.

Il est encore certain que cette transpiration est plus ou moins forte , à raison de l'étendue plus ou moins grande des surfaces; en sorte qu'en supposant dans les deux arpents les ceps d'égale grosseur , & par conséquent de surface égale, il y aura dans le second trois fois plus de trans-

piration & de perte de seve que dans le premier. Mais comme il est à croire que dans celui-ci les ceps acquerront tout au moins le double de la grosseur des autres, il faut supposer que la transpiration sera double aussi, c'est-à-dire, qu'elle se fera à raison de cinq mille ceps, au lieu de deux mille cinq cents; en ce cas ce sera encore la moitié, & même en calculant à la rigueur, plus de la moitié moins de transpiration, & par conséquent plus de la moitié moins de perte sur la seve. Quelle prodigieuse économie ! Il n'est pas possible d'en donner une évaluation fixe; mais il est sûr que plus on y réfléchira, & plus on la trouvera avantageuse, & telle qu'elle doit accroître considérablement la vigueur des plantes. Ainsi, sous quelque point de vue qu'on envisage la multiplicité

des ceps , il est vrai de dire qu'il y a tout à gagner à les écarter , & tout à perdre à les rapprocher.

Envain diroit-on , que si leur écartement convient à certaines terres , il peut être nuisible dans d'autres : les Vignes de Provence , les Graves de Bordeaux & de quelques autres endroits , où les ceps sont encore plus éloignés que je ne le recommande , détruisent entièrement cette objection.

On ne seroit pas mieux fondé à prétendre que les ceps ainsi espacés poussant plus vigoureusement , ils donneront de fortes tiges , qui s'élevant d'année en année , formeront des Vignes hautes. 1^o , Avec de l'attention on peut les rabattre chaque année , indépendamment de ce qu'on doit les charger à proportion de leur force. 2^o , Si ces

ceps , par la force de la terre ; s'emportoient malgré tout , ce qui feroit déjà un heureux embarras , le pis-aller feroit d'en étendre les branches de droite & de gauche comme en contrespalier , de la maniere que cela se pratique en quelques vignobles (*a*). Il ne peut donc y avoir aucun inconvénient de ce côté ; ainsi après avoir traité de l'écartement des ceps , relativement à l'abondance de la seve & à la vigueur qu'il leur procure , je vais passer aux autres avantages qui en résultent.

Le second de ces avantages , après celui de l'abondance de

(*a*) Particulièrement en Franche-Comté, c'est ce qu'ils appellent en *Echameys*, ou en *Ligoulot*. Les échameys sont faits avec des échalas de trois pieds & demi de hauteur , & de perches en long & en travers , qui forment un quaré parfait ; après quoi

on y attache le pied de la Vigne avec de l'osier. Le ligoulot n'est élevé de terre que d'un pied avec des perches en long seulement: tous les échalas sont arrêtés les uns avec les autres avec de l'osier. Voyez prem. Vol. d'un Traité sur la Vigne , p. 463.

la seve , & qui est très-considérable , c'est que dans la pratique que je propose , les ceps ne sont presque point susceptibles de la gelée : 1^o , parce que leurs racines , comme je l'ai fait voir , leur donnent plus de seve que dans la méthode ordinaire : 2^o , parce que l'air circulant librement autour des ceps , il en chasse l'humidité : 3^o , parce que les longs bois qu'on laisse sur ces ceps vigoureux , étant facilement agités par le vent , l'humidité ne peut pas , pour ainsi dire , s'y arrêter.

Un troisieme avantage non moins grand que les deux autres , & qui résulte de l'éloignement des ceps , provient encore de l'air , qui , d'un côté , en purgeant l'humidité de la Vigne , la rend moins sujette à couler , & ses grappes à se pourrir ; & de l'autre , exalte sa seve ,

24 NOUVELLE MÉTHODE
mûrit ses raisins, & leur donne
une toute autre qualité que dans
les Vignes ordinaires; d'où s'en-
suit naturellement la plus gran-
de perfection du vin.

Un quatrieme avantage, qui
est le principal que je me pro-
pose, est l'économie considéra-
ble des façons & autres dépen-
ses de la Vigne. J'en parlerai
dans le plus grand détail à la fin
de ce Traité.

CHAPITRE II.

De la préparation de la Terre.

AVANT d'enseigner la ma-
niere de préparer la terre, il
semble qu'il seroit à propos d'en
faire connoître les différentes
fortes. Mais, 1°, les notions or-
dinaires sur cette matiere me pa-
roissent suffisantes : 2°, cette
matiere

matiere est si étendue, & a été traitée par tant d'Auteurs, & si savamment par quelques-uns, que je ne peux pas mieux faire que d'y renvoyer (a). 3^o, Le Vigneron & le Bourgeois, dans la plantation de la Vigne, sont communément si indifférents à la qualité des terres, qu'il est assez inutile d'entrer dans aucune discussion à ce sujet. Je dirai cependant qu'en général la terre est bonne, à raison de ce qu'elle conserve mieux son humidité ; de ce qu'elle est plus ou moins maniable ; plus ou moins facile à labourer ; de ce qu'elle contient plus ou moins de parties douces, spongieuses, aussi propres à s'ouvrir aux influences de l'air

(a) Voyez le Journal économique, Juillet 1758 ; l'Essai sur l'amélioration des terres ; un	nouveau Traité sur la Vigne, premier volume ; Maison rustique, édition de 1755.
--	---

qu'à retenir long-temps ce qu'elles en ont reçu.

A l'égard des terres propres à la Vigne , il n'y en a aucune dont elle ne s'accommode ; mais si elle vient plus forte dans les terres humides , elle se plaît aussi dans les terres seches , & y donne un bien meilleur vin.

Quant à la préparation de la terre , la vigne est une plante tellement vivace & si robuste , que pour la planter , on peut , absolument parlant , se contenter des préparations ordinaires , quelque imparfaites qu'elles soient ; alors dans la pratique qu'on enseigne , elle sera d'un tiers moins coûteuse que dans l'autre ; mais aussi de même que dans cette dernière , elle sera fort long-temps à croître & à rapporter , ainsi il sera encore

plus avantageux de préparer la terre de la maniere que je vais l'indiquer.

Les premieres racines de la Vigne sont si foibles & si délicates , qu'on ne peut pas trop ameublir la terre qui les environne , & qui est destinée à leur donner leur premiere nourriture.

D'après cela , je pense qu'il faut creuser les fosses pour le plant , soit croffette , soit chevelure , soit plant enraciné , de deux pieds de tout sens ; plus profondes elles n'en vaudront que mieux pour les terres fortes , sur-tout s'il s'agissoit de planter des chevelures , ou du plant enraciné. Mais à l'égard des sables & autres terres fort légères , non-seulement il seroit inutile de défoncer plus avant , parce que ces sortes de terres cedent facilement aux efforts des raci-

nes ; mais encore cela pourroit être préjudiciable dans ces commencements où il faut retenir , autant qu'il est possible , l'eau à la superficie , loin d'en faciliter l'écoulement.

Ces fosses doivent être fouillées au moins trois ou quatre mois avant la plantation ; si cette attention n'est pas absolument nécessaire , du moins ne peut-elle qu'être avantageuse.

CHAPITRE III.

Des différents Cepages propres à faire du Vin.

LE MORILLON noir qu'on appelle en Bourgogne *Pineau* , & à Orléans *Auvernais* , parce que la plante est venue d'Auvergne , est fort doux , sucré , excellent à manger , vient bien

DE CULTIVER LA VIGNE. 29

dans toute sorte de terre. Son bois a la coupe plus rouge qu'aucun autre. Le meilleur est celui qui est court, dont les nœuds ne sont point espacés de plus de trois doigts : il a le fruit entassé, & la feuille plus ronde que les autres de la même espece.

Il y a une seconde espece de Morillon, qu'on appelle *Pineau aigret*, qui porte peu & donne de petits raisins peu ferrés ; mais le Vin en est fort & même meilleur que celui du premier Morillon. Ce second Pineau aigret a le bois long, plus gros, plus moëlleux & plus lâche que l'autre ; les nœuds éloignés les uns des autres de quatre doigts au moins, l'écorce fort rouge en dehors, & la feuille découpée en trois ou en patte d'oie.

Le Morillon façonné, autrement dit *Meunier*, parce qu'il a les feuilles blanches & fari-

30 NOUVELLE MÉTHODE
neufes, fait de bon Vin, charge
beaucoup, & par cette raison,
se multiplie, depuis plusieurs
années, considérablement dans
les Vignobles des environs de
Paris, au préjudice du Pineau
qui charge moins, mais dont
le Vin est bien meilleur &
beaucoup plus estimé.

Le Bourguignon ou Tresseau
est un raisin noir assez gros,
meilleur à faire du Vin qu'à
manger : il charge des plus, &
donne de grosses grappes.

Le Sanmoireau se nomme
Quille de Cocq aux environs d'Au-
xerre. C'est un raisin noir excel-
lent à manger & à faire du Vin :
il a le grain un peu long &
pressé.

Le Fromenteau est un raisin
exquis & fort connu en Cham-
pagne : il est d'un gris rouge, &
la grappe en est assez grosse, le
grain fort ferré, la peau dure,

le suc excellent, & fait le meilleur Vin. C'est à ce raisin que le Vin de Sillery doit son mérite & sa réputation.

Indépendamment de ces especes de raisins, il y en a encore plusieurs autres, tant de noir que de blanc ; mais à l'égard du noir, les especes en sont si grossieres, qu'elles ne peuvent faire que de mauvais Vins. X

A l'égard du blanc, quoiqu'il y en ait plusieurs especes estimables, dans l'objet du Vin rouge, on n'en conseille point l'usage. En effet, le raisin blanc étant de sa nature plus aqueux & moins substantiel que le noir, il gâte la couleur du Vin rouge, & le rend en même temps plus foible, plus mou & plus liquoreux. Il ne faut donc point en planter, du moins dans les pays septentrionaux ; car pour les pays méridionaux, où la chaleur excessive

32 NOUVELLE MÉTHODE
donne du Vin plein de feu, de
seve, & beaucoup plus épais
que dans nos meilleurs Vigno-
bles, je pense qu'il est souvent
avantageux d'y mêler les diffé-
rents cepages de rouge & de
blanc.

CHAPITRE IV.

*De la convenance des diffé-
rents Terreins, avec les
différents Cepages.*

IL Y A tant de fortes de terre
entre la terre forte & la terre
légère, qu'il n'est pas possible
d'assigner à chacune d'elles l'es-
pece de cepage qui lui con-
vient le mieux. Cependant on
peut dire en général; 1^o, que
toutes les fortes de terres s'ac-
commodent de toutes les for-
tes de cepages; 2^o, que dans

l'objet de la qualité du Vin, il faut préférer les cepages moins grossiers à ceux qui le sont plus ; 3^o, qu'il faut proportionner la qualité des cepages à celle de la terre : ainsi dans les terres légères, on y plantera les espèces délicates, celles qui demandent le moins de nourriture ; dans les terres fortes, les espèces qui chargent le plus ; avec cette différence cependant, que les complants plus délicats, donneront de meilleur Vin dans les terres fortes que les plus grossiers, & y réussiront mieux que ces complants grossiers ne réussiroient dans les terres légères.

Peut-être m'objectera-t-on, que ces complants délicats donneront un vin fin & par trop léger ; mais, d'un côté, en observant de ne planter que du cepage rouge, le Vin en acquerra

34 NOUVELLE MÉTHODE
beaucoup plus de corps qu'en
mêlangeant , comme on fait or-
dinairement , le blanc avec le
rouge : d'un autre côté , les ce-
pages grossiers , dont on fait ufa-
ge , ne parvenant presque ja-
mais à leur maturité , ils don-
nent au Vin bien moins de corps
que de verdeur & d'amertume ;
ainsi je pense qu'ils lui sont plus
contraires qu'avantageux.

CHAPITRE V.

Du Plant de la Vigne.

LA VIGNE se plante & se per-
pétue de boutures , autrement
dit , crosselette , chapon , mar-
cotte , ou de plant enraciné ,
qu'on appelle *Plan chevelu &*
chevelé. Ce dernier , & ce qu'on
appelle *Chevelures* aux environs
de Paris , sont préférables à la

DE CULTIVER LA VIGNE. 35
croffette, en ce qu'ils rapportent plutôt ; mais la croffette leur est préférable, en ce qu'elle coûte moins, dure davantage, & que le choix en est beaucoup plus facile que du plant enraciné. Seulement il faut avoir l'attention que la croffette ait, autant que cela se pourra, à l'extrémité d'en bas, du bois de deux seves ; elle en portera plutôt du fruit.

CHAPITRE VI.

*Du temps & de la maniere
de planter.*

LA VIGNE, ainsi que les Arbres, doit être plantée en Automne : la terre alors s'affaissant par son propre poids, & par les grandes pluies de l'Automne & de l'Hiver, les raci-

36 NOUVELLE MÉTHODE
nes ferrées & enveloppées de
toutes parts par la terre qui les
environne , se trouvent , au
Printemps , en état de pom-
per les fucs de cette terre , &
de nourrir abondamment leur
plante.

On peut assurer que par ce
moyen le nouveau plant réus-
sit plus sûrement , & rapporte
beaucoup plutôt. Il est donc
bien avantageux de suivre cette
pratique , non-seulement pour
les terres légères , mais encore ,
dans mes principes , pour les
terres fortes & humides.

Quant à la maniere de plan-
ter ; les fosses préparées , com-
me je l'ai dit , si c'est du plant
enraciné ou des chevelures ,
il faut les planter avec toutes
leurs racines & leurs chevelures ,
en observant d'en rafraîchir lé-
gèrement le bout , & d'écour-
ter celles qui pourroient avoir

été blessées. On doit être certain que le plant ne tardera pas à reprendre, & donnera du fruit dès la seconde année. J'en ai fait l'épreuve.

Dans le courant du mois de Mars 1760, je fis, par expérience, lever de vieux ceps, & des chevelures; aussi tôt je fis creuser des trous de deux pieds, deux pieds & demi de profondeur, & autant de largeur; j'y plantai mes vieux ceps & mes chevelures avec soin & avec toutes leurs racines: ces ceps, ou du moins les vieux, m'ont donné du fruit dès la même année, & encore celle-ci. Les chevelures, à la vérité, n'en ont point fourni; mais certainement elles m'en donneront l'année prochaine, & m'en auroient donné dès cette année, si mes occupations, en me portant à d'autres objets, m'eussent permis de

les faire tailler, & de les faire labourer dans le temps & de la maniere qu'il convenoit. J'en juge ainfi par leur bois, & surtout par leurs racines que j'ai fait déchauffer à quelques-unes, & qui font très-belles, très-longues, très-fortes & en grande quantité. Mon Vigneron, à mon infçu, planta le même jour quelques chevelures, fuivant l'usage ordinaire; mais il s'en faut de beaucoup qu'elles aient autant profité que les miennes.

Il faut donc planter la Vigne avec toutes ses racines & ses chevelures; en les recouvrant, on aura soin de les féparer, de les alonger, & de les disposer de maniere, qu'autant qu'il fera possible, elles ne se touchent point, & qu'elles se trouvent dans la terre à différentes épaisseurs. On aura soin aussi qu'il y ait sous les racines un demi-

pied de miettes de terre, & que la fosse soit remplie au niveau du sol. Cette dernière attention, nécessaire aux terres légères à cause de la gelée, l'est encore plus dans les terres fortes, à cause de leur grande humidité.

Au surplus, quand on prescrit toutes ces précautions, ce n'est pas qu'elles soient absolument indispensables, en sorte que sans cela la Vigne ne puisse pas réussir; mais c'est pour en assurer d'autant plus le succès, & pour en avancer le rapport.

Pour ce qui est de la crossette, plus elle aura de longueur, plus la partie qui sera couchée ou élevée en terre, portera de nœuds, & plus elle jettera de racines, & par conséquent plutôt elle donnera du fruit.

A l'égard de la question si

souvent agitée, s'il est à propos ou non de fumer la Vigne en la plantant. Je suis, avec plusieurs Auteurs, pour l'affirmative. Envain diroit-on que c'est un aliment trop fort pour un sujet si délicat : on ne voit pas sur quoi ce sentiment pourroit être fondé. S'il y avoit du danger, ce ne pourroit être que dans la maniere & peut-être dans la suite, par l'ignorance d'un Vigneron, qui, se laissant séduire par une apparence de vigueur, pourroit surcharger le jeune cep. Cependant, en soutenant que le fumier ne peut pas nuire aux progrès de la plante, & au contraire ; je pense que, sur-tout dans les sables & dans les terres légères ou trop brûlantes, il feroit beaucoup plus avantageux, dans le temps de la plantation, de mettre au pied du cep, la valeur de deux paniers

paniers de terre , soit franche , soit forte , soit même glaife , pourvu qu'elles soient bien mûries à l'air & bien pulvérisées. Il est aisé de sentir tous les avantages qui en peuvent résulter. Un des plus considérables , c'est d'éviter par-là le fumier si coûteux , & en même temps si préjudiciable à la qualité du Vin.

CHAPITRE VII.

Des Opérations qu'il convient faire pour réduire les Vignes ordinaires à la distance proposée.

LA VIGNE est de toutes les plantes , une de celles qui durent le plus ; cependant on peut dire que communément elle ne passe gueres quarante à cinquante ans : ainsi pour en entretenir

la même quantité , il faut croire que chaque année on en replante la quarantieme ou la cinquantieme partie. Quand donc on ne suivroit la culture que j'indique , que relativement à cette quantité , ce feroit toujours une grande économie & un grand avantage pour le Cultivateur. Mais cet avantage sera incomparablement plus considérable en étendant cette pratique à toutes les Vignes en général. Il est vrai que les Vignes faites , offrant ce semble un bénéfice présent , on aura peine à y renoncer en vue d'un bénéfice à venir , qui paroît toujours moins assuré. Mais , 1^o , parmi ces Vignes faites , il y en a toujours beaucoup à refaire : 2^o , En les supposant dans le meilleur état , il faut au moins les entretenir ; & alors il faut trois fois plus d'échalas , trois

fois plus de fumier , trois fois plus de façon , & il en coûte au moins pour les labours un tiers de plus que dans la méthode que j'enseigne : 3°, Les Vignes établies , suivant cette dernière manière , dureront au moins dix ans , vingt ans & peut-être trente ans de plus que dans la manière ordinaire : ainsi , à tout compter , il est aisé de voir qu'il seroit encore plus avantageux de réduire toutes les Vignes à la distance que je recommande. Un exemple rendra la chose encore plus sensible.

Supposons deux arpents de Vigne , égaux en tout , plantés suivant l'usage commun.

Supposons encore que , pour les cultiver , il en coûte , tout compris , 100 liv. qui en rapportent 150 liv. c'est 50 liv. de profit net par arpent.

De ces deux arpents , nous en laisserons un à la culture , ordinaire , l'autre sera réformé sur mes principes : le premier coûtera de culture 100 liv. & continuera de rapporter un profit net de 50 liv.

Le dernier coûtera de culture 50 liv. & ne rapportera la première & la seconde année que le prix de ses façons ; mais à la troisième & aux suivantes , il rapportera autant & plus que l'autre arpent , c'est-à-dire , au moins 150 liv.

Sur ces 150 liv. il n'y a à prélever pour les frais de culture que 50 livres ; donc par année il rapportera de bénéfice net 100 liv. C'est 50 liv. par an de plus que le premier.

Celui-ci , dans les quatre premières années , aura donné , à raison de 50 liv. par an , un produit de 200 livres ; celui-là , dans

DE CULTIVER LA VIGNE. 45

les deux dernières de ces quatre années, donnera également, à raison de 100 liv. par an, un produit de 200 liv. Donc dès la quatrième année le Cultivateur aura retiré autant de bénéfice de l'un que de l'autre, & aura en outre, par la suite, dans l'arpent réformé, 50 liv. de bénéfice par an, de plus que dans l'autre. Il seroit donc bien avantageux pour lui d'adopter entièrement la méthode qu'on lui propose ; il ne pourroit s'y refuser qu'autant qu'il douteroit de la diminution des frais de culture, & que sa Vigne ainsi éclaircie, lui rapportât autant qu'auparavant ; mais à l'égard des frais, l'entretien de la Vigne devant être en proportion avec la quantité des ceps qu'elle contient, dès qu'il y a une suppression de plus des cinq sixièmes de ces ceps, la diminu-

46 NOUVELLE MÉTHODE
tion des frais qu'ils entraînent
doit passer pour démontrée, &
le fera encore plus à la fin de
cet Ouvrage.

A l'égard du produit, les principes que j'ai établis & les expériences que je rapporterai, prouvent de la manière la plus victorieuse, qu'il est égal & même supérieur au produit des Vignes ordinaires.

Il est vrai que ces principes ont été discutés particulièrement à l'occasion de la plantation; mais ils n'en conviennent pas moins à l'opération que je propose. En effet, le cep qui restera seul sur la mere-fouche, n'ayant plus à partager sa nourriture avec les ceps voisins; il profitera seul de toute la sève de la mere-fouche, étendra ses racines, & deviendra fort & vigoureux, & d'une grande abondance; cela est certain, &

fera encore prouvé par les expériences que je rapporterai : ainsi il n'est plus question que d'établir la maniere dont on doit procéder à l'écartement des ceps.

Cet écartement se fera , en arrachant tous les ceps qui se trouveront dans les quatre pieds qu'il faut laisser de distance d'un cep à l'autre ; lorsqu'on arrachera ces ceps , on aura soin de ne point endommager les gîtes.

A l'égard de ceux que l'on conservera , quand ils ne se rencontreront point juste à la distance de quatre pieds , on pourra les rabaisser en terre à peu près comme on fait pour provigner , enforte que les racines ne se trouvent point trop près de la superficie.

Ces opérations , comme on le voit , sont fort simples ; elles ne coûtent pas même le prix

48 NOUVELLE MÉTHODE
des échalas inutiles que l'on peut
revendre ; ainsi tout se réunit
pour déterminer le Cultivateur
à les entreprendre & à mettre ,
comme j'ai fait moi-même , tou-
tes ses Vignes jeunes & vieilles
par rangées.

CHAPITRE VIII.

Des Fumiers.

LA FÉCONDITÉ de la terre
devant naturellement s'épuiser
par ses productions successives ,
il paroît nécessaire d'en renou-
veller les fucs de temps en
temps ; mais si cela est indispen-
sable , ce doit être principale-
ment dans les terres plantées ,
soit en Arbres , soit en Vignes ,
où les labours ne pouvant pé-
nétrer aussi avant que les raci-
soit, il semble qu'il n'y a que le
fumier ;

fumier, les engrais en général qui puissent restituer à ces terres les sels & la fertilité qu'elles ont perdues. Cependant je suis persuadé que dans la pratique que je propose, on peut, absolument parlant, s'en passer, non-seulement dans les terres fortes, dans les bonnes terres, à l'égard desquelles, en observant les attentions ci-après, je suis convaincu que le fumier n'est jamais, ou que très-rarement nécessaire, mais encore dans les sables & dans les terres légères.

En effet, 1°, les racines étant, dans mes principes, beaucoup plus fortes, plus longues, & plus vigoureuses qu'elles ne peuvent l'être dans l'usage ordinaire, elles doivent toujours donner une sève abondante à leur cep: 2°. La terre que j'ai recommandé de mettre au pied

50 NOUVELLE MÉTHODE

du cep lors de la plantation, étant à quatre ou cinq pouces de la superficie, peut, par sa qualité, être regardée comme un engrais perpétuel, aussi propre à maintenir la fraîcheur de la plante, qu'à lui conserver les sels & les parties nutritives qu'elle reçoit du labour & des pluies : 3°, Au lieu de fumier on peut mettre, & cela seulement aux ceps qui en auront absolument besoin, un ou deux paniers de la première terre que j'ai indiqué : cela coûtera bien moins, durera beaucoup plus, & ne fera ni aux racines, ni à la qualité du Vin, le même tort que le fumier : 4°, On peut suppléer avantageusement au fumier, en donnant à la Vigne un labour au mois de Novembre. Ce labour se fait pour faciliter dans la terre l'entrée des pluies abondantes de l'Automne & de

l'Hiver , de maniere qu'elles puissent , s'il est possible , descendre jusqu'au pied des plantes : c'est peut-être , par cette raison , le plus essentiel des labours ; & à cette occasion j'observerai que je suis bien éloigné de prétendre indistinctement , comme quelques Auteurs , que les hivers secs sont les plus avantageux pour les plantes : cela est vrai pour les plantes annuelles , & pour la destruction des insectes ; mais autrement ce ne peut l'être pour les plantes vivaces , telles que les Arbres & la Vigne , dont les profondes racines ne peuvent être vivifiées que par les grandes pluies , qui leur portent l'humidité & les sels nécessaires pour leur végétation.

5°, Enfin , on peut se passer de fumier , en observant avec soin de maintenir la Vigne basse

52 NOUVELLE MÉTHODE
de tige, en n'en laissant point
trop vieillir les branches, en
n'en multipliant point trop les
têtes, & en la taillant toujours
relativement à sa vigueur & à
sa dernière pousse. Cette atten-
tion, sur-tout si l'on y joint le
labour d'Automne, est si impor-
tante & si avantageuse, qu'à
moins d'accidents extraordina-
ires, on peut compter que la Vi-
gne, une fois bien venue & d'ail-
leurs bien conduite, n'aura ja-
mais besoin de fumier, ni même
d'être terrée, ou du moins que
très-rarement; ainsi le fumier,
dans mes principes, devenant
inutile, je me dispenserai d'en
faire connoître les différentes
sortes & leurs propriétés.

CHAPITRE IX.

De la Taille de la Vigne.

LA TAILLE n'est pas moins nécessaire à la Vigne qu'aux Arbres fruitiers. Mais dans quel temps faut-il la faire ? Les uns prétendent que ce n'est qu'au renouvellement de la sève ; les autres , & c'est le sentiment des plus savants Auteurs anciens & modernes , prétendent qu'il est plus avantageux de la faire en Automne : pour moi, voilà la troisième année que j'en ai pris l'usage , & je m'en suis toujours bien trouvé. Il n'est point jusqu'à mes Vignerons , qui s'étoient d'abord soulevés , qui ne reconnoissent qu'au moins il n'y a aucun inconvénient dans cette pratique. Il y a plus de diffi-

culté sur la maniere; cela doit dépendre de la vigueur de la Vigne: si elle est foible, il faut la tailler courte; si elle est forte, il faut la tailler à vin, c'est-à-dire, y faire de longs bois, comme j'ai fait cette année, sur une bonne partie des ceps de mes Vignes; mais sur-tout, & c'est encore une attention que j'ai eu & dont mes Vignerons s'étoient bien écartés, il faut retrancher rigoureusement, sur chaque cep, tous les vieux bois, toutes les têtes qu'on n'y juge pas absolument nécessaires; sauf à faire de longs bois, & à donner plus de taille aux brins qu'on a laissés: des exemples rendront la chose plus sensible.

Supposons d'abord un cep qui portera quatre têtes: si on laisse ces quatre têtes, on pourra tailler les deux plus basses à deux yeux chacune, & les deux

DE CULTIVER LA VIGNE. §§
autres à trois yeux. Je connois
des Vignerons qui ne taille-
roient sûrement pas autrement :
cependant il feroit beaucoup
mieux de retrancher une tête ,
d'en tailler deux à quatre yeux ,
& la plus basse à deux. On aura
la même quantité de boutons ,
& néanmoins on économisera
la seve d'une tête. On doit être
assuré que le cep s'en portera
beaucoup mieux.

AUTRE EXEMPLE.

Supposons encore , comme
j'en ai vu , & comme il est aisé
d'en voir sur des ceps vigou-
reux plantés dans mes princi-
pes ; supposons , dis-je , au pied
de la tige un fort jet de deux
ans , long de quatre pieds , qui
aura produit la dernière année
douze brins de sarment ; cer-
tains Vignerons , attendu la
grande force du cep , tailleront ,

& ceci n'est pas supposé, tailleront, dis-je, à deux yeux sur chacun de ces brins ; d'autres plus entendus commenceront à retrancher les six derniers brins de l'extrémité, & tailleront à trois yeux sur les six restants : peut-être seroit-il encore mieux de tailler seulement sur cinq brins, dont le plus bas à trois yeux, les deux suivans à quatre, & les deux derniers à cinq ou à six : quoi qu'il en soit, il est certain que ces derniers, par la suppression des six ou sept brins, & du vieux bois qui les portoit, font une économie considérable de la seve ; & cependant le cep se trouve taillé pour une égale & même pour une plus grande quantité de fruit.

C'est ainsi qu'un Vigneron intelligent fait faire rapporter sa Vigne, & en même temps la conserver à peu de frais ; où un

Vigneron peu instruit ou mal intentionné, comme il y en a tant, la ruine, & le Propriétaire qu'il constitue dans de grandes dépenses pour la rétablir.

Pour ce qui est de la taille du jeune plant, soit croffette, soit plant enraciné, il faut le tailler à deux yeux; la seconde année, on pourra le tailler à deux têtes, chaque tête à deux yeux; le tout cependant selon la vigueur de la pousse. Quelques-uns prétendront mieux faire en ne le taillant point du tout cette seconde année. Mais ce principe ne me paroît point fondé: tailler un arbre, quelque chose qu'on puisse dire au contraire, fera toujours le décharger.

A l'égard de la troisième année & des suivantes, c'est la force du cep qui doit décider. On observera seulement dans ces commencements, de char-

§ 8 NOUVELLE MÉTHODE
ger à la taille plutôt moins que
plus.

CHAPITRE X.

Des Labours.

LES labours aident tellement la végétation, que je pense qu'on n'en peut pas trop donner à la Vigne : il ne faut pas qu'ils soient profonds, mais fréquents pour détruire l'herbe, qui mange la graisse, & boit l'humidité de la terre. Je ne crois rien de plus nuisible aux plantes que les mauvaises herbes ; & par conséquent rien de plus avantageux que leur destruction.

On est dans l'usage de donner trois labours à la Vigne ; &, absolument parlant, cela est suffisant ; cependant il ne pourroit, comme je l'ai déjà observé, qu'être fort utile de lui en don-

ner quatre, dont le premier en Automne ; c'est une dépense de plus, mais dont on doit être certain que l'on fera avantageusement remboursé à la récolte (a).

Les trois autres labours se donneront ; le premier, plutôt dans les terres seches que dans celles qui ne le sont pas, depuis le commencement de Mars jusques vers le milieu d'Avril ; le second, une quinzaine de jours avant la fleur ; & s'il n'a pas été fait dans ce temps, il faut attendre que la Vigne soit entièrement défleurie, & que tout le fruit soit noué ; le troisieme se donne ordinairement au commencement d'Aout.

Au reste, ces labours s'avancent plus ou moins, suivant que le temps est plus ou moins favorable, que les terres sont plus

(a) C'est ma pratique, & je m'en trouve fort bien.

ou moins seches , enfin que l'année est plus ou moins hâtive.

Quant à la maniere de faire ces labours , pour ne point endommager les racines de la Vigne , je pense que , même les deux premiers labours , ne doivent pas excéder la profondeur de trois pouces. Cette profondeur est suffisante pour détruire l'herbe ; c'est même le moyen le plus sûr d'y parvenir. En piquant plus avant, non seulement on blesse les racines , mais encore, au lieu de couper les mauvaises herbes & leurs racines , on les enterre toutes entieres par gazons , en sorte qu'elles ne font que changer de place & quelles repoussent de même qu'auparavant : le Vigneron doit donc , dans tous ses labours , avoir l'attention de ne point piquer sa houe perpendiculai-

DE CULTIVER LA VIGNE. 61
rement en terre, comme il fait
ordinairement, mais de la glif-
fer obliquement & horizontale-
ment entre deux terres à la pro-
fondeur que je viens d'indiquer ;
alors il détruira bien plus sû-
rement les mauvaises herbes
& leurs racines, qui, par ce
moyen, se trouveront séparées
les unes des autres.

CHAPITRE XI.

*Du temps de ficher & de lier
la Vigne à l'échalas.*

IL EST à propos de ficher dès le
mois de Mars, ou du moins au
commencement d'Avril, en ob-
servant de placer les échalas à l'o-
rient des ceps. Cette attention,
en abritant une partie du cep
des premiers rayons du soleil

62 NOUVELLE MÉTHODE
levant, sert souvent à le préserver de la gelée.

C'est aussi dans ce temps qu'il faut lier le vieux bois à l'échelas : le bois vert ne se lie qu'après l'extinction de la fleur.

CHAPITRE XII.

De l'Ebourgeonnement.

L'ÉBOURGEONNEMENT se fait ordinairement en Mai & quelquefois en Juin : on ne peut le faire trop tôt.

Il consiste à retrancher tous les nouveaux rejettons qui croissent au dessous de la tête du cep & qui sortent du tronc. On supprime encore tous les bourgeons qui poussent sur le bois de la dernière taille, lorsqu'ils n'ont point de grappes, &

qu'ils ne sont point nécessaires pour le bois de l'année suivante ; car en ce cas , non-seulement on les laisse , mais quelquefois même dans la vue de rabaisser la Vigne toujours trop disposée à s'élever , on conserve le plus fort des bourgeons de l'année qui pousse au pied du cep. Cette attention, sur-tout, est fort importante dans les Vignes cultivées dans mes principes ; autrement les ceps , beaucoup plus vigoureux que dans la méthode ordinaire , s'élèveroient aussi beaucoup plus haut , & par-là s'épuiseroient en peu de temps.

Il y a encore une autre sorte d'ébourgeonnement qui se fait lors de la taille ; c'est d'abattre non-seulement les petits yeux qui sortent de la souche , mais encore ceux qu'on juge inutiles sur le bois de l'année dernière , comme les premiers yeux qui

naissent sur le bois à l'approche de la souche, qui produisent rarement du fruit, & dont on n'a point à espérer de beau bois pour l'année suivante. Cette espèce d'ébourgeonnement trop négligé sert à fortifier les yeux qui restent, & par conséquent ne peut qu'être fort utile.

CHAPITRE XIII,

De la Rognure.

ROGNER la Vigne, c'est arrêter ou couper le bout des branches, & retrancher les menus rejettons qui sortent du bas & des côtés de la souche : cette façon se donne quelque temps après la fleur, pour assurer une sève abondante aux fruits qui se sont déclarés, & pour faciliter aux rayons du soleil les moyens de mûrir les raisins ;
mais

DÉ CULTIVER LA VIGNE. 65
mais à l'égard des ceps qui pouf-
sent beaucoup , elle me paroît
tout au moins superflue , d'au-
tant, qu'en ce cas , elle n'est pro-
pre qu'à faire naître sur le brin
qui a été pincé , de foibles jets
dont on ne peut faire usage.

CHAPITRE XIV.

De la maniere de faire le Vin.

LA VIGNE ne se cultivant que
dans l'objet du Vin , il est na-
turel d'enseigner la meilleure
maniere de le faire. Cette ma-
niere est si importante , qu'elle
suffit quelquefois pour tirer de
l'obscurité , des Vins qui étoient
absolument inconnus. Cepen-
dant si elle suffit pour rendre
le Vin meilleur , il ne faut pas
croire qu'elle suffise également

pour le rendre parfait ; la perfection du Vin dépend principalement du grain de terre , de l'espece du complant , & de l'exposition des ceps.

A l'égard du grain de terre , on n'est pas maître de se le donner ; on ne peut que choisir le meilleur.

Par rapport au complant , on en connoît à peu près les meilleures especes ; on doit donc les préférer.

Quant à l'exposition , qui , avec le complant , décide principalement de la qualité du Vin , il n'y a point de grand vignoble où il n'y en ait de très-favorable : on peut donc , dans ces sortes de vignobles , faire d'excellent Vin ; mais on le peut faire , sur-tout dans la méthode que je propose ; je n'en répéterai point les raisons , il est aisé de se les représenter. Je dirai seulement

que l'éloignement des ceps est si avantageux à la perfection du Vin, que c'est la voie la plus sûre, & la seule qui puisse perfectionner nos Vins, sur-tout dans les parties septentrionales. Quel intérêt l'Etat & le Cultivateur n'ont-ils donc pas à l'adopter ? Mais ces Vins seront encore plus parfaits, si, en observant d'ailleurs toutes les précautions qui sont d'usage dans les meilleurs vignobles, on égrappe les raisins avant de les jeter dans la cuve. En séparant ainsi les raisins de leurs grappes, on enlève toute l'âcreté qu'elle leur communique ; alors on peut, sans crainte, laisser fermenter le moût jusqu'à la parfaite cuisson du grain. Le Vin qui ne fera pas, comme dans l'usage ordinaire, chargé des parties grossières & hétérogènes de la gra-

pe, fera beaucoup plus agréable, plus moëlleux, & en même temps plus coloré, plus ferme & de plus de garde. Depuis trois ans j'en fais l'expérience; & je puis assurer que mon Vin est supérieur & se conserve mieux que les Vins du même lieu. Le Vigneron, qui a peine à en trouver la raison dans une cause aussi simple, se persuade que je travaille mon Vin, tant il est convaincu de sa supériorité. Mais ce n'est point assez de faire de bon Vin, il faut encore le conserver; pour cela il est nécessaire de le tirer de dessus sa lie le plutôt qu'il est possible. On pourra, pour la première fois, le tirer à clair dès le mois de Décembre, & pour la seconde fois au mois de Mars. L'air & la lie sont les deux fléaux du Vin.

A l'égard des caves, comme

le Vin ne peut soutenir le voisinage d'aucune odeur forte, il faut avoir l'attention d'écarter tout ce qui pourroit en occasionner, & y entretenir la plus grande propreté.

CHAPITRE XV.

Des Expériences.

LES principes que j'ai établis jusqu'à présent sont si solides, si lumineux & si pressants en faveur de la nouvelle méthode, que je ne pense pas qu'on puisse s'empêcher de l'adopter. Ces principes, nouveaux tout au plus par leur application à la Vigne & par l'analyse que j'en ai faite, sont en général si reconnus & si suivis dans d'autres cultures, & même en partie dans celle de la Vigne, que j'ai

lieu de croire que personne n'entreprendra de les contester. Je pourrois donc en quelque sorte m'y borner, sans faire encore de nouveaux efforts. Cependant, comme dans une matiere qui intéresse directement tant de Citoyens, on ne doit rien négliger de ce qui peut l'éclaircir & y répandre un jour salutaire, je vais rapporter les essais que j'ai faits, & les expériences, ou que j'ai vues, ou qui sont parvenues d'ailleurs à ma connoissance.

Je commence par mes essais.

Mes Vignes, situées à Triel près Poissy, ont été, dans les premières années que je les ai eues, cultivées à la maniere du pays, c'est-à-dire, fort mal : je le sentoís bien ; mais j'étois trop indécis sur le choix du remede, pour en préférer aucun. Cependant, rebuté de mes pertes, & convaincu par mes réflexions

sur la nature de la Vigne que la grande proximité des ceps ne pouvoit que lui être préjudiciable , j'essayai , il y a deux ans , de mettre dans quelques-unes de mes Vignes plus de distance entre mes ceps : le succès justifia ma tentative , & les principes généraux de M. Duhamel , & de quelques autres Auteurs pour l'écartement des Plantes.

Cette première réussite me déterminà , au mois d'Octobre 1761 , à mettre toutes mes Vignes jeunes & vieilles , faisant la quantité de trois arpents , par planches , dont les rangées sont à quatre pieds l'une de l'autre , & les ceps dans le sens des rangées à même distance de quatre pieds. Les ceps qui se sont trouvés dans cet espace , ont été impitoyablement arrachés , malgré les clameurs de mes Vignerons.

Toutes ces Vignes, quoique non fumées depuis quatre à cinq ans, & la plupart dans les sables, ont poussé, cette année si sèche & si brûlante, un bois prodigieux, beaucoup plus fort, plus gros & plus long que celui, non-seulement des Vignes voisines, mais encore de toutes celles du canton; elles pouffoient, même avec emportement, pendant que toutes celles du lieu étoient arrêtées; & il n'y a pas de doute qu'elles n'eussent encore poussées davantage si le Printemps moins sec leur eût permis d'étendre leurs racines & d'en faire de nouvelles.

A l'égard du Vin, comme elles avoient été taillées à bois, elles ne m'en ont pas donné les deux tiers de l'an passée: cette année je les ai fait tailler; j'ai chargé de longs bois tous les ceps que j'ai jugé pouvoir les porter;

porter ; ainsi j'ai lieu d'espérer de recueillir l'année prochaine autant , ou à-peu-près autant de Vin que si je les eusse laissées dans leur premier état , & à bien moins de frais ; puisqu'en leur faisant donner deux labours de plus , elles me coûtent encore , pour les façons , un quart de moins , & que je n'y mets ni fumier ni échalas.

D'ailleurs mes ceps épuisés se rétablissant & se fortifiant d'année en année , il y a lieu de croire que mes Vignes me rapporteront , & à beaucoup moins de frais , plus que par le passé : je me fonde sur la pousse prodigieuse qu'elles m'ont donnée cette année , & sur la nature des opérations que je leur ai fait faire , & qui sont telles , que je ne doute point que si on les eût fait dès l'an passé , j'aurois eu , à la dernière récolte , un

74 NOUVELLE MÉTHODE
quart de Vin de plus que je n'en
ai recueilli.

Cet essai ne présente point
un succès décidé ; mais aussi
est-ce la première année ; &
d'ailleurs on peut dire qu'il est
sûrement annoncé par la vi-
gueur extraordinaire de la Vi-
gne.

Au surplus , je vais passer aux
expériences que je me suis en-
gagé de rapporter. Leur réussite
doit être regardée comme un
présage avantageux pour les
miennes.

Dans un très-bon Traité sur
la Vigne , telle qu'elle se cul-
tive communément , le savant
Auteur du Mémoire sur la Cul-
ture de la Vigne dans la Guyen-
ne , rapporte la méthode d'un
de ses amis en ces termes :

« Je ne puis me dispenser de
» rapporter ici une nouvelle
» méthode imaginée & mise en

» pratique par un de mes amis :
 » elle est plus simple , moins em-
 » barrassante & moins coûteuse
 » que toute autre : voici le fait.
 » Dans la Paroisse de Quinsac
 » Entre-deux-Mers, à deux lieues
 » environ de Bordeaux , les
 » Payfans taillent la Vigne à *cot*
 » (a). Les *astes* n'y ont que deux
 » ou trois pouces de hauteur ;
 » on n'y en laisse que trois , &
 » chacune de ces *astes* n'a que
 » trois yeux.

» Cet ami intelligent en agri-
 » culture , appliqué à faire va-
 » loir ses fonds , où il est pré-
 » sent pendant tout le cours de
 » l'année , avoit diverses pieces
 » de Vignes taillées à *cot* , se-
 » lon l'usage d'Entre-deux-Mers.
 » Les ceps étoient à la distance
 » de quatre pieds entr'eux , ran-

(a) <i>Cot</i> , mot Gascon qui signifie en François <i>cou</i> : tailler à <i>cot</i> , c'est tailler fort court. Cette	taille est d'usage dans la Guyenne pour la Vigne basse.
---	---

76 NOUVELLE MÉTHODE

» gés en droite ligne , deux ran-
 » gés sur chaque planche , &
 » chaque planche entre deux fil-
 » lons creux , ou rigoles.

» Il mit , il y a quatre ans
 » dans une de ces pieces , fes
 » ceps à douze pieds de distan-
 » ce entr'eux , ce qu'il fit aisé-
 » ment , en arrachant dans la
 » même ligne , le second & le
 » troisieme entre le premier &
 » le quatrieme qu'il laissa , & ainsi
 » de suite. Au devant de cha-
 » que cep , il mit un fort écha-
 » las pour le soutenir ; & après
 » avoir coupé tout le bois faux
 » & inutile qui pouffoit vers le
 » devant & le dehors , il a taillé
 » tout le bois de trois ou qua-
 » tre branches , qu'il a conservé
 » à trois pieds & demi ou quatre
 » pieds au - dessus du sol : il a
 » mis des échalias entre les ceps ,
 » pour en soutenir un autre qu'il
 » a posé horizontalement , &

» lié aux deux échaldas fichés en
 » terre. Sur cet échaldas horizon-
 » tal , il a placé en éventail ou
 » espalier , ses branches dont il
 » avoit coupé les sommités.

» Il fit cette opération dans
 l'Automne de 1751. Cette pie-
 » ce de Vigne qui n'avoit pro-
 » duit à la dernière récolte que
 » très-peu de Vin , lui en donna
 » un quart de plus l'année sui-
 » vante 1752 ; & l'année 1753 ,
 » une moitié de plus. Au mois
 » de Juin 1754 , il présumoit ,
 » par la quantité de raisins dont
 » la Vigne étoit chargée , pou-
 » voir en espérer le double de
 » ce qu'il en avoit eu l'année
 » précédente ; & en effet, ses es-
 » pérances ont été remplies. Un
 » vignoble ainsi composé , lui
 » donne le double du Vin qu'il
 » recueille d'un autre vignoble
 » voisin de même étendue , &
 » taillé à l'ordinaire. »

Cette expérience , quoique rapportée par l'Auteur , par rapport à la taille , n'en convient pas moins à l'objet qui nous occupe. Car si cette Vigne , au lieu d'être taillée très-courte , comme auparavant , l'a été à trois ou quatre pieds au dessus du sol ; si elle a soutenue cette taille , & produit des raisins en si grande abondance , ce n'est que parce que les ceps ayant beaucoup plus de distance entr'eux , leurs racines se sont , à proportion , beaucoup plus allongées qu'auparavant. Cette expérience est donc une preuve sans réplique de la solidité des principes que j'ai établis. Il y a plus , c'est qu'il en résulte que la Vigne , disposée suivant ces mêmes principes , rapporte plus que dans la méthode ordinaire.

Au reste , je suis bien éloigné de conseiller une si grande di-

stance entre les ceps , elle ne pourroit être admise tout au plus que dans des terres extraordinairement légères , & non dans les terres médiocres , & encore moins dans les terres fortes , où à moins de beaucoup d'inconvénient , & de tenir la Vigne très-haute , elle ne suffiroit pas pour consommer la seve qui est bien plus abondante dans ces fortes de terres que dans les autres.

La seconde expérience est rapportée par le célèbre Auteur du Traité de la Culture des terres , dans son V^e. volume.

Il résulte de cette expérience , que partie d'une Vigne de vingt-quatre ans ayant , en 1752 , été établie en planche de cinq pieds de large , avec trois rangées de ceps sur cette planche à deux pieds & demi les uns des autres en tout sens ; il en résulte , dis-je , que cette plan-

80 NOUVELLE MÉTHODE
che, à côté de laquelle on avoit
formé une plate-bande de cinq
pieds de large, a rapportée en
1754 un peu plus que la vieille
Vigne; & en 1755, environ
deux cinquiemes de plus: elle
a produit sur le pied de vingt-
trois muids & quatre-vingt-seize
pintes par arpent.

Voilà assurément un succès
bien remarquable, & qui prouve
d'une maniere bien convaincan-
te, l'avantage qu'il y a à écarter
les ceps les uns des autres, mê-
me dans les Vignes plantées à
l'ordinaire & toutes formées.

A ces deux expériences si dé-
terminantes, je vais en joindre
une troisieme tout au moins aussi
décisive.

A Carrieres-sous-Poissy, chez
Madame la Comtesse de Pons,
est une piece de Vigne conte-
nant trois arpents, plantée il y
a cinq ans. Cette Vigne est di-

tribué par rangées éloignées les unes des autres de trois pieds ; les ceps dans le sens des rangées sont à quatre pieds de distance l'un de l'autre. La seconde année , elle a été fumée , mais peu , & la moitié moins que dans la méthode ordinaire ; depuis ce temps la partie de cette Vigne , qui est dans la plus mauvaise terre , a reçu encore un peu d'engrais , mais moins que la première fois. Cette Vigne a rapporté la première année deux à trois muids de vin ; la seconde , quatre à cinq ; la troisième , sept muids & demi ; la quatrième , quinze muids ; & la cinquième , qui est la dernière récolte , vingt-un muids , c'est-à-dire , cinq à six muids plus que si elle avoit été plantée suivant l'usage ordinaire. Le Vin en est bien supérieur , & se vend à-peu-près le double de celui du lieu. Cette

Vigne située en partie dans un gravier du plus mauvais sable, porte un bois incomparablement plus beau que dans les meilleures terres. Quelques Payfans qui s'étoient, comme c'est l'ordinaire, prévenus contre cette nouveauté, l'ont adoptée dans des plantations qu'ils viennent de faire; & il n'y a point lieu d'en être surpris, tant cette Vigne est belle; le bois, je ne peux pas trop le répéter, est si fort, si vigoureux & en si grande quantité, que le Vigneron le plus immodéré pour l'usage du fumier, feroit forcé d'avouer, que loin qu'il pût être utile dans une pareille Vigne, il ne pourroit au contraire que lui être préjudiciable; en sorte qu'il est vrai de dire, que dans la méthode que je propose, le Cultivateur se trouvera heureusement forcé d'employer son fu-

mier ailleurs que dans ses Vignes, & de le porter dans ses terres.

Cette dernière expérience encore plus rapprochée de mes principes que les précédentes, du moins quant à la distance des ceps, doit achever d'en démontrer la solidité, & ne laisse aucun subterfuge au préjugé ni à l'ignorance. En effet, quelque solides, quelque évidents que soient les raisonnements, la prévention aussi injuste qu'elle est aveugle, se croit toujours en droit d'en douter; mais quand ils sont appuyés & prouvés par les faits, que peut-on leur opposer? Prendra-t-on le parti de les nier? Qu'un Auteur, pour établir son opinion, suppose, ou du moins amplifie, change les faits, en altere les circonstances, absolument parlant, tout cela est possible; mais

qu'un tiers , comme dans la première expérience , les rapporte sans aucune vue personnelle ; mais que je rapporte moi , comme je viens de faire en dernier lieu , une expérience faite par une personne inconnue , qui peut me démentir si j'en impose ; c'est assurément ce qui n'est pas , & ce qui ne peut paroître vraisemblable. Il faut donc ou douter de tout , ou tenir ces faits pour certains. Mais , en les admettant , peut-être pour en éluder la conséquence , entreprendra-t-on de distinguer ? Peut-être dira-t-on qu'il faut avoir égard ; 1^o , à la différence des lieux ; mais la première & la dernière expériences sont faites dans des climats contraires ; l'une dans un pays chaud , l'autre dans un pays tempéré : 2^o , à la qualité des terres ; mais la première & la dernière expériences sont fai-

tes dans des terres légères , & c'est dans ces fortes de terres que , suivant le préjugé commun , elles auroient dû moins réussir : 3^o , pour le rapport , à la plantation originaire de la Vigne ; mais la première & la seconde expériences regardent de vieilles Vignes , des Vignes toutes formées , dont les parties mises par planches ou plus écartées , ont rapporté autant & même beaucoup plus que les parties laissées en leur premier état. Ainsi soit qu'on regarde le climat & la qualité des terres , soit qu'on regarde la plantation quelle qu'elle soit , il ne peut qu'être avantageux d'écarter les ceps , comme je le prescris ,

CHAPITRE XVI.

*Comparaison des frais des
deux Cultures.*

P OUR faire voir d'un seul coup d'œil tout le montant du bénéfice économique de la nouvelle culture, j'aurois désiré pouvoir réduire à un prix moyen tous les frais de la Vigne dans les différentes Provinces du Royaume ; mais si cette opération n'est pas absolument impossible, du moins est-elle trop difficile pour n'être pas fautive. C'est ce qui m'a fait préférer de rapporter l'exemple d'un seul vignoble, dont la culture & les frais me sont parfaitement connus. C'est une règle dont chacun pourra faire l'application à son bien particulier, en obser-

vant la différence du prix, soit sur les façons, soit sur les fournitures. Par ce moyen, on pourra facilement connoître dans chaque vignoble le montant de l'économie de la nouvelle culture sur l'ancienne.

Les frais de culture variant nécessairement suivant la valeur des denrées & la main-d'œuvre, il est certain que cette économie ne sera pas par-tout la même, ni aussi considérable que dans les environs de Paris, où pour chaque arpent elle se monte, pour la plantation & perfection de la Vigne, à 862 liv. 10 s. & pour les frais d'entretien & de culture, à 74 liv. 13 sols. En sorte que si on comptoit tous les arpents de Vigne du Royaume sur ce pied, ce seroit une économie sur la plantation & perfection de la Vigne, de deux milliards 587 millions 500 mille

livres ; & sur les frais annuels de culture, de 223 millions 950 mille livres. Mais cette économie sera toujours dans des proportions relatives ; de manière que si elle est, aux environs de Paris, de près des trois quarts des frais de plantation & d'entretien de la culture actuelle, elle se trouvera pareillement des trois quarts, ou à-peu-près, dans les autres vignobles.

La nouvelle culture sera donc par-tout d'un grand avantage. Pour le prouver, il ne faut que faire la comparaison des frais des deux cultures. C'est à quoi je vais procéder, après avoir fait auparavant quelques observations préliminaires, que je crois nécessaires pour la parfaite intelligence de mon opération.

1^o, L'arpent de comparaison, situé à Triel près Poissy, est de

de 100 perches , & la perche de vingt-deux pieds.

2°, On suppose que la Vigne met dix ans à se former & à prendre son dernier accroissement. Ce dernier accroissement est supposé, lorsque la Vigne étant entièrement provignée, elle contient tous les ceps qu'elle peut porter. Alors dans le préjugé commun, elle est censée dans son plein rapport.

3°, Dès la seconde année, on fume la Vigne d'un bout à l'autre ; & pour cela on compte au moins deux cents voies de fumier. La troisième année, on monte la Vigne en échalas ; la quatrième, & quelquefois même dès la troisième, on commence à provigner ; & à cet effet, on fait huit à neuf cents fosses , suivant la force de la Vigne ; la cinquième, on continue de la provigner , & ainsi

90 NOUVELLE MÉTHODE
tous les ans , jusqu'à l'accomplissement des dix années , temps auquel , & souvent auparavant , la Vigne a reçue , ou à-peu-près , cinq mille fosses , deux cents cinquante voies de fumier , indépendamment de deux cents de premier fumage : on compte 24 mille échalas , supposés durer vingt-quatre ans (*a*).

4°, Quoique dans la nouvelle culture , l'arpent ne contienne que trois mille ceps , on compte six mille échalas par arpent , à cause des longs bois & de l'étendue qu'il faut donner aux fortes branches de ces ceps.

5°, Dans les Vignes toutes formées , on compte que , pour les entretenir en bon état & bien échalassées , il faut par an trois cents fosses , vingt-deux voies de fumier , à raison d'une voie

(*a*) Ces échalas sont de bois de chêne ou de châtaignier , & portent quatre pieds & demi de haut.

pour quatorze fosses, & un mille d'échalas.

6°, On compte les frais de plantation égaux dans l'une & l'autre culture, parce qu'on suppose qu'en général, au lieu de faire des fosses de deux pieds, comme je l'ai conseillé, la plus grande partie des Cultivateurs se contentera de les faire d'un pied de tout sens; cela est plus économique, & c'est ainsi que la Vigne de la troisieme expérience a été plantée. Au surplus, si on faisoit les fosses plus profondes, la Vigne en viendroit plus vîte, & rapporteroit au moins une année plutôt; ainsi par ce moyen l'excédent des frais se trouveroit remboursé & au-delà.

7°, A l'article des façons, je les ai réduites, dans la nouvelle culture, à la moitié des frais de l'ancienne; parce qu'encore que

j'aie insinué de faire quatre & même cinq labours, je suppose toujours que l'on se bornera à en faire trois. La Vigne, malgré cela, rapportera autant que dans la maniere ordinaire, & il en coûtera moins ; cependant je conseillerais toujours, par les raisons que j'ai expliquées ci-devant à l'article des engrais, de donner le premier des trois labours dans l'Automne : à la maniere d'Argenteuil, on met la terre par buttes, & au Printemps on la rabat. Il est vrai que c'est une façon de plus ; mais cette façon ne coûte pas un demi-labour, & on en est payé à la récolte qui en est plus abondante.

8°, Dans les frais de plantation & d'entretien, j'ai compris le fumier ; parce que je suppose que du moins jusqu'à un certain temps, bien que la terre soit préférable & moins coûteu-

DE CULTIVER LA VIGNE. 93
se, on continuera cependant de
se servir de fumier, quoiqu'en
bien moindre quantité qu'aupa-
vant.

Voilà à-peu-près toutes les
observations qui m'ont paru né-
cessaires pour faciliter l'intelli-
gence de la comparaïson que
je vais donner des frais des deux
cultures.

CULTURE ACTUELLE.

PLANTATION.

Frais de plantation	50 liv.
Premier fumage, deux cents voies, ou sommes de che- val à une livre la voie. . .	200 liv.
Six cents bottes d'échalas, à 100 liv. le cent.	600 liv.
Cinq milles fosses, à 2 l. 10 s. le cent.	125 liv.
Fumier desdites fosses, à vingt sols la voie de fu- mier.	250 liv.
Total	<u>1225 livres.</u>

NOUVELLE CULTURE.

PLANTATION.

Frais de plantation.	50 l.
Premier fumage.	100 l.
Cent cinquante bottes d'é-	
chalas	150 l.
Fumier.	62 l. 10 s.
Total	<u>362 l. 10 s.</u>

Partant, dans la méthode actuelle, les frais de plantation jusqu'à la parfaite progression de la Vigne, excède ceux de la nouvelle de huit cents soixante-deux livres dix sols, dont l'intérêt est de quarante-trois livres deux sols six deniers par an.

CULTURE ACTUELLE.

ENTRETIEN.

Trois cents fosses par an, à 3 l.	
par cent.	9 liv.
Fumier, 22 voies, à raison	
d'une voie pour quatorze	
fosses.	22 liv.
Echalas, un millier.	25 liv.
Façon.	60 liv.
Total.	<u>116 liv.</u>

NOUVELLE CULTURE.

ENTRETIEN.

Fumier.	5 l. 10 s.
Echalas.	6 l. 5 s.
Façon.	30 l.
Total	<u>41 l. 15 s.</u>

Partant, les frais de culture de la méthode actuelle, excède ceux de la nouvelle de soixante-quatorze livres cinq sols par an. A cette somme, il faut ajouter celle de 43 liv. 2 s. 6 den. pour l'intérêt desdites 862 liv. 10 sols : ces deux sommes font ensemble celle de 117 liv. 5 s. 6 den. par arpent. Or en supposant qu'il y ait en France trois millions d'arpents (a) de Vignes,

(a) M. de Vauban, Projet de dixme royale, suppose en France 30 mille lieues quarrées ; & dans la lieue quarrée, 4688 arpents 82 perches, chaque arpent de 100 perches, & la perche de 20 pieds. Il compte 300 arpents

de Vigne par lieue quarrée, ce qui, multiplié par 30000, donne 9 millions d'arpents de Vigne en France, non compris la Lorraine ; mais ce nombre paroît incroyable, & ne répond point à la consommation ni au commerce d'ex-

sur chacun desquels il y ait annuellement une économie de 117 liv. 5 s. 6 den. Ces trois millions d'arpents multipliés par 117 liv. 5 s. 6 den. font trois cents cinquante-un millions huit cents vingt-cinq mille livres, dont le Cultivateur bénéficie par année dans la nouvelle méthode sur l'ancienne. Mais comme cette supposition faite pour tout le Royaume, feroit exorbitante, réduisons l'économie annuelle à un tiers (*b*) de

portation, en ne supposant même que trois muids par arpent, au lieu de quatre que j'estime l'un portant l'autre.

(*b*) On auroit pu, avec raison, ne porter la réduction qu'à moitié, & non au tiers. En effet, depuis le premier Mars jusqu'au premier Octobre, les journées d'hommes qui ne sont point nourris, ne se payent communément, dans les environs de Paris, que vingt sols; & de-

puis le premier Octobre jusqu'au premier Mars, que quinze sols. Or il n'y a point de Vignoble en France, où, dans ces deux temps différents, les journées se payent moins de la moitié, & il y en a beaucoup où elles vont aux deux tiers. Il en est de même des engrais & des échalas; mais, pour prévenir toute difficulté, on a mis l'économie au plus bas.

la somme de 351 millions 825 mille livres , & certes la réduction est forte , ce fera encore une économie par année de 117 millions 275 mille livres.

On pourroit ajouter que la Vigne rapporte plutôt dans la nouvelle méthode que dans l'autre , qu'elle dure plus longtemps ; enfin que la Vigne étant censée ne durer que cinquante ans , les frais de plantation dans l'ancienne culture excédant , suivant la réduction que nous venons de faire , ceux de la nouvelle de 287 liv. 10 sols par arpent , cette somme multipliée par trois millions d'arpents de Vignes qu'il y a en France , forme celle de 862 millions 500 mille livres , qui , dans la révolution de cinquante années , se trouve réellement en pure perte pour la culture de la Vigne , ou plutôt pour le Cultivateur. Mais

98 NOUVELLE MÉTHODE

quelqu'importants que soient ces objets, on les laisse de côté pour remplir les vuides, & pour les modérations que l'on se croiroit en droit de prétendre. Toujours sera-t-on fondé à appuyer sur les considérations suivantes :

1^o, En supposant que le Cultivateur qui économise sur sa culture 117 millions 275 mille liv. par an, n'en emploie que la moitié (a) aux autres productions, & que ces autres productions ne lui rapportent, tous frais faits, qu'un quart de profit; c'est encore environ 16 millions qu'il faut ajouter à ces 117 millions 275 mille livres; ce qui fait de bénéfice pour lui la somme de 133 millions 275 mille livres par année.

(a) L'économie consistant principalement, ainsi qu'on peut le voir, en engrais & en journées d'hommes, il est de

toute nécessité que la plus grande partie de cette économie soit employée au profit de l'Agriculture.

2° , Les Cultivateurs plus aisés & dont le Vin, par sa qualité, pourra se conserver plus long-temps qu'à présent, seront plus qu'ils ne sont, en état d'attendre, & pourront bénéficier; les uns de 3, de 4, de 5 liv. par muid, & les autres de 10 de 20 liv. & plus.

3° , Les principes que j'ai établis ; les expériences que j'ai rapportées ; les exemples fréquents des ceps isolés qui produisent avec abondance, & pour ainsi dire, sans aucune culture ; les longs bois qu'on peut laisser dans la nouvelle méthode en bien plus grande quantité que dans l'autre ; la distribution des ceps, qui, en même temps qu'elle est plus favorable à la végétation, les met presque entièrement à l'abri des accidents, tels que la gelée, la coulure & autres.

Toutes ces circonstances doivent faire espérer non-seulement des récoltes plus sûres & plus égales, ce qui mérite la plus grande attention, mais encore plus abondantes; enforte qu'on peut tout au moins les estimer à un cinquieme de plus.

Quand on ne porteroit le profit du Cultivateur sur cet objet & celui de l'article précédent qu'à 50 millions, & cela n'est point exagéré; ces 50 millions ajoutés auxdits 133 millions 275 mille livres, donneront plus de 180 millions, qui font le montant du bénéfice annuel de la nouvelle méthode sur l'ancienne. Quel avantage pour le Cultivateur!

CHAPITRE XVII.

Des avantages de la nouvelle Culture , relativement à l'Agriculture & au Commerce.

LA MÉTHODE que je propose opere non-seulement le soulagement du Cultivateur , mais encore elle fournit à l'Agriculture une augmentation considérable d'hommes & d'engrais.

En effet , en supposant en France trois millions d'arpents de Vignes , il faut dans la méthode ordinaire, à raison de trois arpents pour un homme (*a*) , un million de Vignerons pour les cultiver.

Dans mes principes au con-

(*a*) Cette supputation est reçu généralement.

traire, il est certain qu'en mettant les choses au plus haut, il n'en faudra pas les deux tiers (a); par conséquent c'est plus de trois cents mille Cultivateurs qui pourront s'employer aux autres productions & aux défrichements. Dans tous les temps ce seroit assurément un très-grand avantage; mais dans la disette où l'on est de Cultivateurs, une pareille recrue est, pour l'Agriculture, d'un prix infimable.

A l'égard des engrais, on peut supposer que deux arpents de Vigne, tant les Vignes faites que celles nouvelles plantées, emploient au moins autant de fumier qu'un arpent de terre en blé (b). Si donc on supprime

(a) On en peut juger par la diminution du prix des façons.

(b) Il y a beaucoup de Vignes négligées, qui ne sont point fumées, ou que très-peu; mais aussi

il y en a beaucoup d'autres qui le sont plus que je n'ai supposé; & les Vignes nouvelles plantées le sont encore plus que ces dernières.

DE CULTIVER LA VIGNE. 103
entièrement le fumier , voilà 15
cents mille arpents qui pour-
ront être fumés dans la nou-
velle méthode , qui ne peuvent
pas l'être dans l'ancienne ; mais
comme dans certaines terres il
en faudra quelquefois , quoi-
qu'en petite quantité , on en
peut retenir un quart au total ;
il en restera encore de quoi fu-
mer onze cents vingt-cinq mille
arpents , qui produiront blé ,
chanvre & lin , où ils ne pro-
duisent peut-être rien , ou fort
peu de chose.

Ainsi hommes & engrais ,
voilà les secours que la nou-
velle méthode de cultiver la
Vigne promet à l'Agriculture.
Ils sont , comme l'on voit , de
la plus grande importance , soit
par l'augmentation des engrais ,
qui se doubleront encore par
l'usage que l'on en fera (a) ,

(a) Le fumier des Vignes , transporté aux

soit par l'augmentation des Cultivateurs , ces derniers principalement , si l'on en suppose une bonne partie appliquée à la charrue & aux défrichements , produiront à l'Agriculture par année plus de 100 millions de bénéfice , & au Roi plus de 30 , en présupposant toutefois la libre exportation des grains hors du Royaume, réclamée par une foule de bons Citoyens aussi distingués par leurs lumières que recommandables par leur zèle (b).

Quant aux progrès du Commerce , ils sont une suite naturelle & nécessaire de ceux de l'Agriculture. Du reste , pour peu que l'on suive mes calculs , il est aisé de voir que le Cultivateur employant une partie

terres , donnera de la paille & autres matières propres à faire des engrais.

(b) Voyez l'Essai sur la police des grains ; le

Traité de la Conservation des grains par M. Duhamel ; les Eléments du Commerce ; Essai sur l'amélioration des terres ; l'Ami des Hommes.

de son gain à ses besoins & à ses commodités (a), c'est un objet d'augmentation pour le commerce de plus de quatre-vingt millions par an de la part du Cultivateur seul. Tout se réunit donc ici en faveur de la méthode que je propose ; les progrès de l'Agriculture , les avantages du Commerce , mais sur-tout le soulagement du pauvre Cultivateur , & l'économie qu'elle lui procure ; voilà ce qui doit la rendre précieuse. Cette méthode , en remettant au Cultivateur, au Vigneron une partie de son temps , & presque tous ses fumiers , il pourra les employer à la culture des autres productions ; il pourra en enrichir ses terres qui , dans les Vignobles , ne sont toujours que

(a) Cela est supposé , puisqu'on ne compte que la moitié de son gain au profit de l'Agriculture.

trop négligées : tantôt il portera dans son champ le fumier qu'il mettoit autrefois dans sa Vigne ; tantôt il préparera pour le Lin ou le Chanvre la terre à laquelle , faute d'engrais , il osoit à peine confier le moindre des grains : ici , moins précipité qu'auparavant dans son travail , il ira fouiller la terre qu'il ne faisoit qu'égratigner ; là , il ira enfin arracher , au mépris & à la stérilité , le champ que la multitude de ses travaux l'avoit contraint d'abandonner : par-tout , les campagnes , les Vignobles offriront le riche spectacle des terres les plus fécondes & les mieux cultivées. Le Vigneron , dont les greniers seront en proportion , & aussi bien garnis que ses celliers , n'ayant plus à redouter le fléau meurtrier de la faim , ne fera plus , comme

il ne l'est que trop souvent, forcé de vendre son vin à perte (a), ou plutôt de le donner pour acheter du pain, que par cette raison il paie plus cher que le reste des autres hommes. Tels sont les effets bienfaisants de la méthode que je propose : partout où elle sera reçue, elle chassera, elle bannira l'indigence & la tristesse, pour y répandre la joie, la vie & l'abondance : ces biens en sont une suite naturelle ; le Vigneron lui-même, quel que soit son préjugé, est obligé de les reconnoître. Du moins est-il certain que de tous ceux auxquels j'ai communiqué mon ouvrage, il n'y en a exactement aucun qui n'en avoue, avec une sorte d'empressement, les principes & les avantages qui en résultent. Quelques-uns, ainsi que

(a) Le besoin, en pressant le Vigneron de vendre son Vin à perte, est une des causes principales de sa ruine.

plusieurs Amateurs de l'Agriculture , sont disposés à en faire l'épreuve au plutôt sur une portion de leurs Vignes. Mes Vignerons même , qui , dans l'opération que je leur ai fait faire aux miennes , ont le plus éclaté contre moi , maintenant que leurs celliers pleins de Vin , ils ont à peine l'aliment le plus nécessaire , ils commencent à se rapprocher de mon opinion , & à regretter le temps & la grande quantité d'engrais qu'ils ont prodigués à leurs Vignes , au préjudice de leur terre , qui les eût nourris , où elle leur est inutile.

En général , le Cultivateur est aujourd'hui si rebuté de la culture ingrate de la Vigne , qu'on peut dire qu'il est disposé à la changer , & à recevoir toutes celles dans lesquelles on lui fera voir moins de perte & quelques avantages. La mé-

thode que je lui propose , en écartant entièrement toute idée de perte , lui présente un bénéfice certain & un retour avantageux. Il y a donc lieu de croire qu'il pourra l'adopter. Mais , pour opérer une révolution aussi grande , & la rendre générale , c'est peu des efforts d'un simple Citoyen , s'il n'est soutenu par le Gouvernement , & aidé par les Sociétés Royales d'Agriculture des différentes Généralités du Royaume. Ces Sociétés ayant , par leurs lumieres & par leur établissement , la confiance du Cultivateur , elles seules pourront le décider à abandonner sa routine ordinaire. C'est dans cette vue que j'ose leur adresser particulièrement mon Ouvrage. Cet Ouvrage , sur tout en ce qui regarde le fond & l'essence du système de culture économique que je propose ,

100 NOUV. MÉTHODE , &c.
& c'est dequoi il s'agit , me paroît fondé sur des principes incontestables , & appuyé en outre & par surabondance, sur des expériences de plusieurs années aussi décisives qu'elles sont certaines. J'ai donc sujet de me flatter que toutes les Sociétés d'Agriculture accueilleront favorablement la nouvelle méthode, & qu'elles voudront bien se joindre à moi pour l'établir dans tous les Vignobles du Royaume. C'est le but de mon travail , & le succès que l'on doit se promettre de leur zèle pour la perfection de l'Agriculture & le soulagement du Cultivateur.

F I N.