

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Le Jardin De Hollande planté & garni de Fleurs, De Fruits,  
Et D'Orangeries**

**Du Vivier, Jean**

**Leide, 1714**

Chapitre XIX

[urn:nbn:de:bsz:31-333070](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-333070)

## CHAPITRE XIX.

*De la Vigne.*

**O**n ne plante que rarement ou jamais la vigne dans ces pays froids (Hollande) pour en faire du vin, & on s'en sert le plus souvent pour en manger les raisins, ou, si l'on craint qu'ils ne meurissent pas, pour en faire du verjus. Plus les pays, dont on apporte les ceps dans celui-ci, sont chauds, plus rarement les raisins y meuriront ils; si telle chose peut presque jamais arriver. Les meilleurs ceps donc sont ceux qu'on nous apporte des pays qui ne sont pas si chauds, ou qui s'accordent le mieux avec nôtre climat. On les provigne d'une branche qui a deux ou trois pieds de long, d'un bois d'un an sain & entier, qui a déjà porté des raisins, en y laissant un peu de vieux bois au bas: ou l'on fiche un sarment à travers d'un panier au mois de Janvier, ou à la fin de Fevrier, ou bien même en Mars, suivant qu'il gele long temps, & on le laisse ainsi jusqu'à l'année ou l'automne prochaine, auquel temps on coupe le sarment, qui a suffisamment pris racine, & on le plante dans quelque endroit où il puisse être mis contre des murailles & des cloisons, & où il puisse

avoir le soleil pendant tout le jour. De la branche, que l'on met en terre, il n'y doit avoir qu'un ou deux boutons qui sortent hors de terre; la raison en est, que la branche, qu'on a mis en terre, n'ayant point de racine se secheroit par les rayons ardents du soleil ou par la grande secheresse de l'été.

Les manieres de tailler la vigne, de même que les opinions qu'on a là-dessus, sont fort différentes, les uns la taillant courte, & les autres longue; mais sur ceci nous rapporterons encore ce que dit l'Auteur du Traité des beaux & agréables fruits des jardins d'Amsterdam. Il recommande d'abord, pour faire des provins à profit dans ces pays, les raisins de Francfort, qu'on nomme en Flamand *Kruid-druiven*, qui sont rouges & blancs; & il soutient qu'on ne doit couper que les branches vertes de la vigne, qui meurent la plupart en hiver, & en les coupant on trouve qu'elles n'ont aucun suc, & que même elles sont sans seve, & toutes les branches en avant.

Qu'un Amateur, dit-il, ne meprise point ceci dans ces pays. Peut-être que quelqu'un, qui ne s'entend point à cultiver la vigne, (comme je n'en ai trouvé aucun en Hollande) diroit ici, que si on ne tailloit point la vigne, il y viendroit tant de bois, qu'on ne sçauroit où le mettre. Mais l'expérience nous apprend, que par la grande  
quan-

quantité des raisins, qui viennent à la vigne, le bois faute de nourriture, que le fruit tire à lui, perit d'année en année, ou plutôt qu'il ne croît pas si fort & qu'il ne donne jamais tant de faux-jets longs & gros; que pour cette raison il n'y a jamais trop de bois à la vigne, & que plus il y en a, plus on a à attendre de fruit, pourvû seulement qu'il soit court & fertile. De plus il est à remarquer, que lorsqu'on coupe les bonnes branches, (comme cela se fait toujours ici) les jets croissent alors si abondamment, si gros, & si longs, qu'il n'y peut venir que peu ou point de raisins, mais qui s'évanouissent à cause que le bois croît trop. Toutes les branches de vigne, qui poussent seulement à un pied de long du cep, ne peuvent produire que peu ou point de raisins, (à moins qu'elles n'eussent le bois court, rempli de gros boutons, & ferme) vû-que la nature du cep est de porter du fruit au milieu & aux extremités de ses branches, qu'on a accoutumé de retrancher dans ce pays.

Il faut detacher toutes les branches de la vigne avant que de les rattacher au mois de Mars; ensuite il faut retrancher tout le bois qui ne vaut rien, qui n'est point ferme, qui est creux, & qui est mort, de même que les tendrons qui s'entortillent aux sarmens, & ainsi ébourgeonner bien la vigne. On doit

doit aussi couper le vieux bois, qui a peu de bonnes branches; car on voit souvent, qu'un gros tronçon environ de l'épaisseur d'un bras à peine a deux ou trois bonnes branches, qui ne peuvent pas être d'une grande utilité, c'est pourquoi il vaut mieux retrancher un tel tronçon.

Ces choses étant ainsi observées, il faut courber les branches d'en-haut & les tirer en-bas en les faisant passer les unes sur les autres, & cela aussi haut & aussi bas qu'on veut; par-où il arrivera, que les jeunes branches deviendront avec le temps si serrées contre les autres, qu'à peine en seront elles éloignées de la largeur d'un pouce, & cependant elles seront chargées de fruit.

Si le cas échéoit, qu'il vint à la vigne une si grande quantité de bois, qu'on ne sçût plus où le mettre, (ainsi qu'il peut souvent arriver) il faut entièrement retrancher des branches où il y a le moins de bon bois; parce qu'il est toujours nuisible aux branches de les ébrancher ou accourcir, & il n'en viendra que de chetif menu bois. Une vigne accommodée de cette maniere produira aussi de plus grosses grappes de raisins qu'aucune autre de la même espèce.

S'il arrivoit, qu'une vigne en vieillissant fut depouillée de branches au bas & qu'elle en eut beaucoup au haut, & qu'ainsi elle

fe-

seroit fort désagréable, on fait une fosse, où l'on couche avec force toutes les vieilles branches, afin qu'on puisse remettre proprement contre la muraille ou la cloison le jeune bois d'en-bas.

Le terroir propre pour la vigne doit être gras & bon; plus il est gras, & meilleur il est.

Quand le raisin est déjà formé, & aussi gros qu'un grain de froment, ou un peu plus gros, il faut nécessairement decharger la vigne des feuilles qu'elle a de trop, & surtout de ses rejettons, afin que les raisins puissent sentir la force du soleil; mais il ne faut pas l'en depouiller trop, ce qui lui seroit aussi nuisible. Pendant qu'on est occupé à ôter les feuilles, il faut en même temps attacher les nouveaux sarmens, afin qu'ils ne soient point abbattus par le vent, & qu'ils soient en état de porter du fruit l'année suivante.

Que personne ne rejette jamais ce qu'il n'a point examiné avec la dernière exactitude, ou qu'il n'ait pas honte de suivre un meilleur avis; puisque cette methode (outre l'expérience, qui seule peut convaincre ceux qui ne veulent écouter aucune raison ni rien examiner) s'accorde avec ce que nous avons ci-devant proposé touchant les Arbres fruitiers, sçavoir, qu'il ne faut point tailler le  
bois

bois qui porte du fruit, ni y toucher, mais on doit le laisser comme il est. Il est libre à un chacun d'examiner, & d'ordinaire il n'en coûte pas grand' chose. Et celui qui fait des recherches merite des louanges, & celui qui fait part de ses recherches au Public en merite doublement; quoique pour l'ordinaire il en retire peu de profit, & qu'on ne lui en sçache pas beaucoup de gré pendant sa vie; vû-que les nouveautez demandent un peu de temps pour s'établir, de même qu'une viande, à laquelle on n'est du tout point accoûtumé & que l'on prend en grande quantité, rarement fera du bien. Mais en voilà assés; chacun fasse à sa fantaisie, & si quelqu'un veut avoir peu de fruits, qui peut l'en empêcher? Pour moi, j'ai trouvé bonne cette methode, de laisser aux Arbres autant de bois qu'il est possible, pendant quatre ou cinq ans de suite, & je prétens aussi de continuer de la sorte.

## CHAPITRE XX.

### *Des Rosiers.*

Quoiqu'il y ait un grand nombre de différentes sortes de Rosiers, cependant on les cultive tous de la même maniere, hormis le Rosier Muscat, qu'on doit con-