

MAUPIN ?

Expériences sur la bonnification [sic] de tous les vins... ou L'Art de faire le vin... Première partie. [Et] Expériences publique [sic] et particulières... Seconde partie. [Relié avec] Nouvelle manière de faire le vin pour toutes les années

Référence : 98862

Paris, Mussier fils, 1772-1773, in-12, 2 ouvrages en 1 volume (les Expériences sont en deux parties; la seconde est reliée en fin de volume) : 102-[4] pp, 92-[4] pp, 98-[3] pp, Demi-basane tabac de l'époque, dos lisse et fleuroné, pièce de titre rouge, plats de cartonnage marbré, tranches rouges, Réunion de deux traités de l'un des premiers oenologues, l'agronome Maupin, publiés "à l'usage de tous les vignobles du royaume". Ils comportent les expériences que l'auteur réalisa, afin d'hâter les fermentations et d'enrichir les vins en sucre. Le recueil ouvre sur la nouvelle édition, en partie originale, de son meilleur ouvrage, les Expériences sur la bonification de tous les vins. Ce traité a été publié pour la première fois en 1770. Le titre de la présente édition indique "seconde édition, revue et corrigée"; la véritable seconde édition est en fait de 1771. La seconde partie est en édition originale : elle porte le titre d'Expériences publiques et particulières, pour servir de suite & de preuve à l'Art de faire le vin. L'auteur décrit ici les expériences qu'il a réalisées, ainsi que celle d'un "habile économiste", M. Thomassin, afin de remédier à la verdeur des raisins et de produire du vin de qualité en toutes conditions. Le second traité, Nouvelle manière de faire le vin, est en édition originale. L'auteur y décrit ses procédés, tirés de ses expériences, pour fouler la vendange, couvrir le marc, le précipiter et tirer le vin, lors des années chaudes ou dans les vignobles tardifs. Maupin fut valet de chambre de Marie Leczinska. Sa biographie est méconnue; on le connaît au travers de ses nombreux ouvrages, qui traitent de la culture de la vigne et de la fermentation des vins. Il fit des expériences à Sèvres et à Belleville afin de prouver qu'il est possible de faire du vin à Paris et dans ses environs. Il préconisa l'utilisation de cuves ouvertes à double fond, vouées accélérer les fermentations en introduisant des moûts bouillants : il est l'un des premiers à avoir proposé d'enrichir les vins en sucre, avant Chaptal. Ses ouvrages et sa méthode ont été approuvés par la Faculté de médecine de Paris. Étiquette ex-libris : "J'appartiens à Creusas, huissier". Oberlé, Fastes n° 933 (pour l'édition de 1771 des Expériences). Simon, Vinaria p. 16. Couverture rigide

Commentaire : Bon 2 ouvrages en 1 volume (les

Année 1772

Prix : **1 550,00 €**

Cet article vous est proposé par :

Librairie Alain Brieux
alain.brieux@gmail.com
Tél. 331 42 60 21 98
48, rue Jacob
75006 Paris
France

<https://v5.livre-rare-book.net/fr/livres/5472834-98862>