

Conditions d'utilisation des contenus du Conservatoire numérique

1- [Le Conservatoire numérique](#) communément appelé [le Cnum](#) constitue une base de données, produite par le Conservatoire national des arts et métiers et protégée au sens des articles L341-1 et suivants du code de la propriété intellectuelle. La conception graphique du présent site a été réalisée par Eclydre (www.eclydre.fr).

2- Les contenus accessibles sur le site du Cnum sont majoritairement des reproductions numériques d'œuvres tombées dans le domaine public, provenant des collections patrimoniales imprimées du Cnam.

Leur réutilisation s'inscrit dans le cadre de la loi n° 78-753 du 17 juillet 1978 :

- la réutilisation non commerciale de ces contenus est libre et gratuite dans le respect de la législation en vigueur ; la mention de source doit être maintenue ([Cnum - Conservatoire numérique des Arts et Métiers - http://cnum.cnam.fr](#))
- la réutilisation commerciale de ces contenus doit faire l'objet d'une licence. Est entendue par réutilisation commerciale la revente de contenus sous forme de produits élaborés ou de fourniture de service.

3- Certains documents sont soumis à un régime de réutilisation particulier :

- les reproductions de documents protégés par le droit d'auteur, uniquement consultables dans l'enceinte de la bibliothèque centrale du Cnam. Ces reproductions ne peuvent être réutilisées, sauf dans le cadre de la copie privée, sans l'autorisation préalable du titulaire des droits.

4- Pour obtenir la reproduction numérique d'un document du Cnum en haute définition, contacter [cnum\(at\)cnam.fr](mailto:cnum(at)cnam.fr)

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

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

NOTICE BIBLIOGRAPHIQUE

Auteur(s)	Exposition universelle. 1855. Paris
Titre	Documents historiques, statistiques et techniques sur les vins de France principalement de la Gironde et en particulier du premier cru de Château-Lafite adressés à son Altesse Impériale le Prince Napoléon et à Messieurs les membres de la commission impériale et du jury international de l'Exposition universelle
Adresse	Paris : Impr. Maulde et Renou, [185.]
Collation	1 vol. (40 p.) ; 28 cm
Nombre d'images	40
Cote	CNAM-BIB 4 Dy 99 (P.6)
Sujet(s)	Exposition internationale (1855 ; Paris) Vin de Château Lafite-Rothschild Vin de Bordeaux
Thématique(s)	Expositions universelles Généralités scientifiques et vulgarisation
Typologie	Ouvrage
Langue	Français
Date de mise en ligne	15/12/2020
Date de génération du PDF	15/12/2020
Permalien	http://cnum.cnam.fr/redir?4DY99.6

EXPOSITION UNIVERSELLE DE PARIS

DOCUMENTS

HISTORIQUES, STATISTIQUES ET TECHNIQUES

SUR

LES VINS DE FRANCE

PRINCIPALEMENT DE LA GIRONDE

ET EN PARTICULIER

DU PREMIER CRU DE CHATEAU-LAFITE

ADRESSÉS

A SON ALTESSE IMPÉRIALE LE PRINCE NAPOLEON

ET

A Messieurs les Membres de la commission impériale et du jury international
de l'Exposition Universelle

Par **M. GOUDAL**

Administrateur-gérant du Château-Lafite depuis 1831

OBSERVATIONS PRÉLIMINAIRES

Tous les faits, que renferme cet écrit, sont empruntés aux publications officielles du Gouvernement, ainsi qu'à plusieurs ouvrages très recommandables ; cela suffira sans doute pour inspirer d'autant plus de confiance, que l'auteur n'a rien ajouté de son propre fonds.

Les chiffres sont donc les données officielles, sauf quelques calculs ex-

plicatifs, qui sont entièrement nouveaux et susceptibles, d'ailleurs, d'éclairer utilement l'importante question des vins.

Eclairer utilement, tel a été le but unique de cette publication, que Son Altesse Impériale le prince Napoléon a paru désirer, après avoir visité et dégusté les vins du Château-Lafite, exposés par M. Scott, propriétaire.

GOUDAL,

Administrateur-gérant du Château-Lafite depuis 1831,

A BORDEAUX.

COMPTOIR

138, quai des Chartrons.

A BORDEAUX.

APERÇU

SUR

L'ÉTENDUE DU SOL CONSACRÉ EN FRANCE A LA CULTURE DE LA VIGNE

D'après les documents fournis par l'administration des finances, dans l'enquête législative sur les boissons, en 1849, le nombre d'hectares plantés en vignes était :

En 1788 de.	1,555,475 hectares.
1808 de.	1,613,939 ———
1829 de.	1,993,307 ———
1849 de.	2,192,939 ———

On voit ainsi que la culture de la vigne a constamment progressé depuis le commencement de ce siècle ; mais tout porte à croire que le mouvement s'est ralenti, même arrêté, pendant les trois dernières années qui ont été si malheureusement marquées par les ravages de l'*Oïdium Tuckeri*.

Les témoignages et les preuves de toutes sortes abondent pour prouver que les causes principales de l'augmentation des plantations de vignes sont :

« L'accroissement de la population, le perfectionnement du travail agricole, le progrès de l'aisance et du bien-être dans toutes les classes, l'augmentation des ventes à l'étranger et des consommations à l'intérieur, sur-

tout dans les grands centres industriels, au sein des populations ouvrières, et, enfin, le bénéfice que donne la culture de la vigne, dont le revenu, tout compensé, est communément supérieur à celui des autres propriétés, les prairies exceptés. » (Enquête législative de 1849.)

L'enquête législative nous a appris également que, sauf quelques exceptions, les vignes n'ont pas quitté les anciens terrains qu'elles occupaient en 1788.

Les nouvelles plantations, c'est-à-dire celles qui succédaient à d'autres cultures, ont été faites quelquefois sur les coteaux et dans les terrains qui, par leur qualité ou leur exposition, conviennent à la vigne, mais plus souvent en plaine, dans des terres fortes et grasses, jusque dans des prairies.

« La seule cause de ces déplacements, ajoute l'enquête, est dans la recherche de la quantité. Les sols bas et humides donnent plus de vin que les sols légers, secs et rocailleux ; c'est pour cela qu'on les consacre maintenant aux plantations. La qualité du produit est plus faible et son prix moins élevé ; mais on en vend beaucoup plus, plus facilement et on y trouve du bénéfice. »

Cette extension de la vigne est un fait très important et très digne de fixer l'attention.

Le territoire de la France, comme tout le monde le sait, offre une superficie de 52 millions d'hectares. En déduisant à peu près 12 millions d'hectares occupés par les fleuves, rivières, ruisseaux, étangs, canaux, routes, montagnes incultes, dunes, landes, bruyères, jachères et bâtiments divers, restent 40 millions de terres arables, bois, jardins, vergers, prairies et vignes.

Les vignobles occupent donc plus de la vingtième partie du territoire cultivé de la France.

Récapitulatton et classification des 77 départements où l'on cultive la vigne.

Sur les 87 départements, y compris l'Algérie, 77 cultivent aujourd'hui la vigne, savoir :

1° Vignobles les plus vastes (1).

	Hectares cultivés.	Produit par hectares.	Prix moyen de de l'hectol. consommé sur les lieux.
1. Hérault.....	117,000	23 hectol.	7 fr.
2. Charente-Inférieure.....	106,000	23 —	8
3. Gironde.....	104,000	20 —	19
4. Gers.....	96,000	12 —	12
5. Charente.....	90,000	12 —	11
6. Dordogne.....	77,000	10 —	13
7. Lot-et-Garonne.....	66,000	10 —	11
8. Gard.....	64,000	18 —	11
9. Var.....	59,000	28 —	11
10. Lot.....	54,000	9 —	9
11. Aude.....	53,000	20 —	10
12. Haute-Garonne.....	45,000	14 —	13

2° Vignobles les plus productifs.

13. Yonne.....	38,000 h.	23hectol.	13 fr.
14. Loiret.....	36,000	23 —	13
15. Indre-et-Loire.....	35,000	18 —	11
16. Saône-et-Loire.....	35,000	19 —	13
17. Rhône.....	32,000	24 —	15
18. Maine-et-Loire.....	31,000	17 —	12
19. Puy-de-Dôme.....	28,000	20 —	14
20. Loire-Inférieure.....	27,000	22 —	10
21. Côtes-d'Or.....	27,000	20 —	16

(1). Ces chiffres, ainsi que ceux qui vont suivre, sont empruntés aux *Recueils statistiques*, publiés par le ministre de l'agriculture et du commerce (1840-1841); seulement les quantités sont portées en nombres ronds, et les valeurs sont forcées, quant aux fractions d'hectolitre ou de franc, pour faciliter la lecture et les appréciations.

	Hectares cultivés.	Produit par hectares.	Prix moyen de de l'hectol. consommé sur les lieux.
22. Aube	27,000	25 —	16 fr.
23. Loir-et-Cher	27,000	20 —	11
24. Bouches-du-Rhône	25,000	25 —	16
25. Landes	20,000	20 —	20
26. Aveyron	19,000	19 —	11
27. Jura	19,000	24 —	13
28. Bas-Rhin	18,000	31 —	13
29. Marne	18,000	27 —	16
30. Corrèze	17,000	21 —	11
31. Seine-et-Marne	16,000	31 —	14
32. Meurthe	16,000	56 —	10
33. Haute-Marne	16,000	33 —	11
34. Isère	16,000	21 —	13
35. Ain	16,000	21 —	13
36. Hautes-Pyrénées	15,000	19 —	11
37. Vendée	15,000	22 —	8
38. Seine-et-Oise	14,000	37 —	19
39. Haute-Saône	14,000	26 —	16
40. Meuse	13,000	35 —	11
41. Loire	13,000	18 —	16
42. Cher	12,000	22 —	14
43. Haut-Rhin	11,000	35 —	16
44. Nièvre	10,000	17 —	16
45. Doubs	8,000	23 —	16
46. Aisne	7,000	32 —	14
47. Moselle	5,000	55 —	11
48. Hautes-Alpes	5,000	19 —	12
49. Vosges	4,000	48 —	11
50. Eure-et-Loir	4,000	27 —	19

3° Vignobles les moins productifs.

51. Tarn	39,000 h.	11 hectol.	12 fr.
52. Tarn-et-Garonne	37,000	9 —	12
53. Pyrénées-Orientales	35,000	9 —	11
54. Vienne	28,000	15 —	9
55. Vaucluse	27,000	9 —	14
56. Basses-Pyrénées	23,000	14 —	12
57. Deux-Sevres	23,000	12 —	9
58. Drôme	23,000	14 —	14

	Hectares cultivés.	Produit par hectares.	Prix moyen de de l'hectol. consommé sur les lieux.
59. Ardèche.....	22,000	13 —	14
60. Indre.....	16,000	12 —	12
61. Allier.....	14,000	13 —	16
62. Corse.....	12,000	15 —	12
63. Arriège.....	10,000	16 —	12
64. Basses-Alpes.....	10,000	12 —	12
65. Sarthe.....	10,000	10 —	14
66. Haute-Loire.....	5,000	13 —	13

4° *Vignobles les plus minimes.*

67. Haute-Vienne.....	2,747 h.	9 hectol.	10 fr.
68. Oise.....	2,665	27 —	19
69. Seine.....	2,456	44 —	19
70. Ardennes.....	1,722	46 —	18
71. Eure.....	1,396	16 —	20
72. Lozère.....	983	15 —	11
73. Morbihan.....	657	15 —	15
74. Cantal.....	324	8 —	11
75. Ile-et-Vilaine.....	122	33 —	11
76. Mayenne.....	52	8 —	13
77. Algérie.....	Inconnus.	Non évalués.	Néant.

Résumé statistique de la production et de la consommation des vins en France.

Dans plus de trente départements, la culture de la vigne est dominante. La statistique officielle accuse aussi, dès 1849, plus de deux millions d'hectares de vignes, qui produisent, année commune, à peu près quarante-cinq millions d'hectolitres, soit en moyenne, par hectare, vingt hectolitres et un quart, représentant une valeur de plus de cinq cents millions, pour l'agriculture seulement.

En déduisant de la production annuelle :

- 1° Les pertes de liquides provenant de l'évaporation de l'ouillage, du soutirage et d'autres accidents ;
- 2° Les quantités converties en alcool et vinaigre ;
- 3° Les quantités exportées à l'étranger ;

Le tout évalué à 9,000,000 hectolitres, on arrive à conclure que la consommation annuelle du vin, en France, est à peu près de un hectolitre par habitant. Cette répartition, cependant, n'est pas équitablement établie, puisque la majeure partie de notre population agricole ne boit jamais de vin.

D'un autre côté, il y a en France dix départements (Creuse, Orne, Somme, Seine-Inférieure, Calvados, Finistère, Manche, Côtes-du-Nord, Pas-de-Calais et Nord), qui sont complètement dépourvus de vignes.

Dans quelques départements, tels que ceux-ci : Aisne, Ardennes, Aube, Eure, Eure-et-Loir, Loir-et-Cher, Loire-Inférieure, Loiret, Maine-et-Loire, Marne, Bas-Rhin, Seine-et-Marne, etc., on récolte concurremment du vin et du cidre pour la boisson des habitants.

Dans l'Aisne, le Calvados, les Côtes-du-Nord, l'Eure, le Finistère, l'Ille-et-Vilaine, la Manche, le Morbihan, la Mayenne, l'Oise, la Sarthe, la Seine-Inférieure et la Somme, la culture des pommiers à cidre est la plus générale.

Dans les départements du Pas-de-Calais et du Nord, la bière est la boisson habituelle.

Le département de la Creuse seul, par exception, achète au dehors tout le vin qui est consommé par les personnes aisées. — Le paysan et l'ouvrier boivent habituellement de l'eau ou des boissons artificielles.

Les autres départements, qui achètent également du vin pour compléter la consommation journalière des habitants, sont au nombre de vingt-quatre, savoir : Loire, Cantal, Lozère, Vaucluse, Vendée, Indre, Haute-Vienne, Ille-et-Vilaine, Finistère, Morbihan, Oise, Eure, Seine, Seine-et-Oise, Mayenne, Sarthe, Orne, Seine-Inférieure, Calvados, Manche, Côtes-du-Nord, Somme, Pas-de-Calais et Nord.

Les vignobles, qui produisent le plus de vin par hectare, sont situés dans les départements qui suivent :

Meurthe, Moselle, Vosges, Ardennes, Seine-et-Oise, Meuse, Haut-Rhin, Ille-et-Vilaine, Aisne, Bas-Rhin, Seine, Seine-et-Marne, Var, Marne, Oise, Aube, Bouches-du-Rhône, Haute-Saône et Jura.

Dans les départements de l'Eure et des Landes, le vin est vendu au prix le plus élevé, à 20 fr. l'hectolitre.

Dans *la Gironde*, l'Eure-et-Loir, la Seine et le département de Seine-et-Oise, le prix de l'hectolitre est de 19 fr.

Dans les autres départements, il varie de 7 à 18 fr.

Dans l'*Hérault* et la *Charente-Inférieure*, qui produisent le vin en plus grande quantité, particulièrement pour être converti en alcool, le prix moyen est de 7 et 8 fr. l'hectolitre consommé sur les lieux.

Mais, de tous les vins provenant des vignobles les plus vastes, les plus renommés, ou les plus productifs, ceux de la Gironde, se vendent toujours plus cher dans les autres départements et surtout pour l'exportation; leur prix moyen est d'environ 41 fr. Ils donnent aussi un revenu équitable à certains propriétaires et, le plus souvent, un bénéfice de 10 à 15 p. 100 aux différents intermédiaires ou marchands en gros.

Le motif de cette élévation de prix, auquel se vendent les principaux vins de la Gironde, depuis plus d'un siècle, repose évidemment sur les qualités et les propriétés hygiéniques qui les distinguent, principalement sur la propriété unique et incontestable de pouvoir être conservés longtemps, d'être transportés et exportés au loin, sans jamais éprouver aucune détérioration, mais en se bonifiant très sensiblement par les voyages.

Les prix des vins bordelais, expédiés en Angleterre, sont encore plus considérables que ceux des mêmes vins destinés aux autres pays. En effet, d'après les *publications officielles de la douane*, la moyenne est, pour l'Angleterre, de 220 fr. par hectolitre, et, pour les autres pays, de 45 fr.

Frais de culture et revenu de la vigne.

Les moyennes des frais annuels de culture présentent des différences très tranchées, même dans chaque département.

Elles sont, d'après les témoignages recueillis dans l'*enquête législative*, de 50 à 150 francs, pour les départements du Midi, de l'Ouest et du Centre vers l'Ouest, dans la plupart desquels on n'emploie pas d'échalas;

de 300 à 500 — dans les départements du Centre et de l'Est, où l'on fait communément usage d'échalas.

Ces derniers chiffres sont trop élevés, peut-être, d'environ 50 fr.,
2

quoique les frais de culture, dans certains crûs, tels que ceux de la *Côte-Rôtie* (Rhône), de *l'Hermitage* (Drôme), de Lunel et de Frontignan (Hérault), de Rivesaltes (Pyrénées-Orientales), etc., soient de 600 à 700 fr.

Au résumé, les frais de culture sont toujours en proportion, soit avec la quantité de vin que produisent les vignes, soit avec le prix de vente des vins récoltés.

Dans la Gironde, les frais de culture doivent être portés, pour certaines localités que l'on appelle *Côtes*, *Graves* et *Palus*, situées aux environs de Bordeaux, ainsi que pour les vins que l'on récolte dans les autres arrondissements de Libourne, Blaye, La Réole, Bazas, au plus bas, à la somme de 300 fr.

Dans le Médoc, où la dépense des premiers grands crûs de Château-Lafite, Château-Margaux et Château-Latour, est de 600 fr., la moyenne des frais, portée à 450 fr. par hectare, se rapproche beaucoup de la vérité.

En définitive, le revenu net du propriétaire vinicole varie, suivant les années et les crûs, de 3 à 10 pour 100.

Dans les vignobles ordinaires et productifs, il peut atteindre, en moyenne, 6 pour cent.

Pour les premiers grands crûs du Médoc, le revenu *maximum*, calculé durant cinq années, bonnes et mauvaises, est de 10 pour cent.

Consommation annuelle et moyenne du vin, par habitant, dans certaines villes soumises à l'octroi.

D'après les relevés des produits de l'octroi dans diverses villes de France, durant plusieurs années, les statisticiens les plus recommandables ont établi que la consommation moyenne du vin a été, par an :

A Toulon.....	de	76,000	hectolitres.	280	litres par habitant.
— Toulouse.....	—	154,000	—	222	—
— Montpellier.....	—	64,000	—	180	—
— Lyon.....	—	252,000	—	157	—
— Angers.....	—	48,000	—	106	—
— Nismes.....	—	68,000	—	166	—
— Nantes.....	—	119,000	—	163	—
— Marseille.....	—	196,000	—	152	—

— Orléans.....	— 47,000	— 134	—
— Saint-Étienne.....	— 63,000	— 123	—
— Versailles.....	— 34,900	— 127	—
— Paris.....	— 1,100,000	— 110	—
— Metz.....	— 43,500	— 101	—
— Reims.....	— 38,000	— 101	—
— Brest.....	— 29,000	— 83	—
— Strasbourg.....	— 32,500	— 46	—
— Rouen.....	— 23,000	— 24 1/2	—
— Rennes.....	— 7,700	— 22	—
— Amiens.....	— 8,100	— 18 1/2	—
— Lille.....	— 8,600	— 12	—
— Caen.....	— 3,600	— 8 1/2	—

Dans le département de la Gironde, dont la population, constatée officiellement, est de 614,892 habitants, la consommation annuelle et moyenne est de 154 litres, c'est-à-dire, à peu de chose près, le même que celle du port de Marseille.

A Bordeaux même, dont la population est le dixième de celle de Paris, la consommation individuelle, en moyenne, est de 250 litres par habitant.

Il est vrai que toute la population bordelaise boit habituellement du vin naturel et jamais d'autres boissons à ses repas. Rarement l'ouvrier bordelais, même le marin, boit du vin dans les cabarets, qui sont d'ailleurs peu nombreux; aussi ne rencontre-t-on jamais, ou presque jamais, des ivrognes dans les rues de la ville. Cela tient à la qualité hygiénique du vin de Bordeaux, qui peut être bu, sans affecter le cerveau et la raison, en plus grande quantité qu'aucun autre vin, que les mauvais vins surtout, et les boissons falsifiées que l'on boit généralement à Paris et ailleurs.

Etat comparatif des Exportations de Vins, provenant de la Gironde et d'ailleurs, de 1845 à 1854.

<i>Exportations totales de la France.</i>			<i>Exportations de la Gironde.</i>	
	Hectolitres.	Valeurs.	Hectolitres.	Valeurs.
1845.....	1,497,000	54,957,000 fr.	524,000	28,509,000 fr.
1846.....	1,384,000	46,540,000	400,000	19,863,000
1847.....	1,497,000	47,827,000	520,000	22,148,000
1848.....	1,480,000	43,244,000	549,000	18,139,000

	Hectolitres.	Valeurs.	Hectolitres.	Valeurs.
1849.....	1,872,000	53,782,000	662,000	21,110,000
1850.....	1,910,000	61,778,000	676,000	24,249,000
1851.....	2,267,000	81,417,000	800,000	31,378,000
1852.....	2,439,000	97,405,000	747,000	37,755,000
1853.....	1,976,000	142,897,000	699,000	62,958,000
1854.....	1,320,000	190,790,000	510,000	84,102,000

Les vins de la Gironde entrent donc, en moyenne, depuis dix années, pour plus du tiers dans la quantité d'hectolitres exportés annuellement, et leur valeur réelle, fixée depuis 1847 par les experts-courtiers du gouvernement, dépasse le plus souvent les deux cinquièmes du montant total des exportations, qui, depuis 1848 jusqu'en 1852, ont été sans cesse en augmentant.

En 1853 et 1854, les quantités ont diminué considérablement; mais, en définitive, la valeur des vins expédiés à l'étranger a plus que doublé, depuis 1845, même triplé en 1854.

Il n'est pas moins utile de faire remarquer qu'on exporte ordinairement en Russie des quantités très importante de vins fins de Bordeaux en futailles, ainsi que des vins de Champagne en bouteilles, dont la valeur officielle a été de 200 fr. l'hectolitre, en 1853, et de 225 fr., en 1854.

Les publications officielles de l'Administration des Douanes donnent à ce sujet les renseignements suivants, qui sont très significatifs :

Exportations des Vins en Russie.

	En 1853.		En 1854.	
De la Gironde, en futailles.....	27,955	hectolitres.	1,888	hectolitres.
D'ailleurs id.....	16,200	id.	1,950	id.
Id. en bouteilles.....	5,700	id.	néant.	
(Champagne principalement).				

La guerre avec la Russie est la seule cause de la diminution des exportations en 1854.

Evaluation des vins fins, mis en bouteilles, consommés en France et exportés à l'étranger.

Les témoignages réunis de plusieurs verriers semblent prouver que le commerce des vins, en France, consomme, par an, environ 60 millions de bouteilles qui sont ainsi réparties :

Dans la <i>Gironde</i> , pour les vins de toutes sortes. . . .	14 millions.
Dans les départements de l'Est, du Midi et du Centre, pour les vins fins.	6 —
Dans le département de la <i>Marne</i> , pour les vins <i>dits de Champagne</i>	12 —
Dans l'Aube, la Côte-d'Or, l'Yonne, la Haute-Saône, le Doubs, le Jura, le Puy-de-Dôme, Maine-et-Loire, etc., pour les vins mousseux, <i>façon de Champagne</i>	3 —
Dans le Midi, pour les vins de liqueurs.	5 —
Dans les autres départements, principalement pour la consommation des particuliers, qui mettent eux-mêmes le vin en bouteilles	15 —

Quarante-cinq millions de bouteilles de vins sont consommées en France; et, suivant les publications officielles de la Douane, le surplus est exporté dans divers pays ainsi qu'il suit :

	Hectolitres.		
	En 1852.	1853.	1854.
Des ports de la Gironde, vins de toutes sortes.	5,606,000 h.	5,470,400 h.	5,833,800 h.
Des autres départements, principalement des vins de Champagne.....	7,417,200	9,155,300	8,173,800
Du Midi, vins de liqueurs naturels et composés.....	1,211,000	1,455,500	1,339,200
Totaux.....	14,234,000 h.	16,081,200 h.	15,346,000 h.

En portant le prix réel des bouteilles, y compris les frais de bouchage et autres, à 25 fr. le cent, on obtient une valeur réelle de 15 millions par an; cette somme, ajoutée à la valeur intrinsèque du vin lui-même, de 1 fr. 40, en moyenne, le litre, donne un total de 78 millions; cette valeur,

assurément, est le produit vraisemblable, plutôt inférieur, des vins en bouteilles, vendus de première main, soit pour la consommation intérieure, soit pour l'exportation.

Si l'on compte ensuite :

1° Les bénéfices des marchands en gros, évalués à 10 p. cent	7,500,000
2° Les frais de transport, des contributions indirectes et d'octroi, à 10 pour cent.	7,500,000
3° Enfin, les bénéfices des marchands en détail, 25 p. cent	22,500,000
On trouve ainsi que la valeur totale des vins en bouteilles, consommés en France, est de.	115,500,000

Quant à la valeur des vins exportés en futailles et en bouteilles, la Douane elle-même fournit des indications suffisantes :

Valeur des vins exportés, établie par les experts du gouvernement.

		Prix de l'hectolitre en :			
		1851.	1852.	1853.	1854.
Vins de la Gironde expédiés pour l'Angleterre, en futailles..		200	240	360	400 fr
D° en bouteilles.....		120	144	216	320
Pour d'autres pays, en futailles.....	{	20	26	39	100
		à	à	à	à
		60	72	108	225
Vins des autres départements en futailles.....		21	24	36	90
— En bouteilles, principalement des vins mousseux de Champagne..		250	250	390	460
Vins de liqueur en futailles.....		75	80	120	240
— En bouteilles.....		100	120	180	270

7 bis

La Douane fournit encore les renseignements suivants sur la valeur totale des vins exportés en bouteilles :

	1852.	1853.	1854.
Vins de la Gironde.....	8,072,610 fr.	11,816,137 fr.	18,668,045 fr.
— d'ailleurs.....	19,284,658	35,705,608	37,599,411
— de liqueur.....	1,453,176	2,619,988	3,615,859
Totaux.....	28,810,434 fr.	50,141,733 fr.	59,883,315 fr.

Valeur totale des vins consommés en France et exportés à l'étranger.

Rappelant ici la valeur agricole et primitive des vins récoltés en France, évaluée précédemment à 500 millions

Y ajoutant : 1° Le prix des bouteilles employées. .	15	—
2° Les frais de transport et d'assurance, droits indirects, d'octroi ou de douane, à 10 pour cent.	50	—
3° Les bénéfices des marchands en gros, à 10 pour cent. . .	50	—
4° — des marchands en détail à pour 25 cent.	153	—
5° Les frais de manutention et la plus-value pour les vins vieillis et mis en bouteilles, après quatre années au moins, à 17 pour cent.	85	—

La valeur totale des vins consommés en France et exportés est alors de. 853 millions.

On peut donc dire avec raison, sans exagérer les chiffres, qui sont appuyés d'ailleurs sur des preuves officielles et vraisemblables, que la production et le commerce des vins, en France, embrasse et fait mouvoir un capital de 850 millions de francs au moins. Et Paris, à lui seul, prend la plus forte part des bénéfices.

Evaluation des vins en bouteille, qui sont vendus ou consommés dans Paris.

D'après le compte-rendu des produits de l'octroi, publié par la Ville de Paris, il est entré dans la capitale :

	En 1852,	1853	et 1854
Vins divers en bouteilles	1,031,300 lit.	1,160,200 lit.	1,034,500 lit.

Ces chiffres accusent ainsi une consommation réelle de vins fins, principalement de *Champagne*, qui est, par an, d'une bouteille ou 1 litre par

habitant; mais, dans la pratique des affaires, on sait très bien que cette consommation est quintuplée par la *mise en bouteilles* des vins fins, qui arrivent en futailles, soit chez les particuliers, soit chez les marchands en gros, soit chez les marchands en détail.

On ne doit pas comprendre dans cette appréciation les vins composés, mélangés et falsifiés, dont la consommation égale, suivant les calculs et les témoignages des hommes les plus recommandables, le tiers du total des vins naturels, vendus directement par le propriétaire ou l'intermédiaire de première main.

Il faut écarter également les prétendus vins de choix, qui sont vendus très chèrement sous des noms supposés ou empruntés aux crus renommés, et qui, en réalité, ne sont le plus souvent que des boissons ordinaires, habilement *colorées et parfumées*.

Les mêmes observations et les mêmes critiques des connaisseurs s'adressent aux vins ordinaires en barriques, lesquels, en changeant de propriétaire, changent assez souvent de nom, de nature et de qualité.

En fait, la consommation de la Ville de Paris, année commune, y compris les liquides tirés des barriques, est d'environ 135 millions de bouteilles (80 centilitres) de vins naturels et de 45 millions de bouteilles de vins *coupés*, c'est-à-dire composés de vin naturel, d'alcool, de sirop et d'eau de puits; ces derniers vins sont très malfaisants, puisqu'ils engendrent l'ivresse et l'anéantissement lent des forces morales et physiques.

Tous les producteurs vinicoles, honnêtes, gémissent de voir cet état permanent de *fraudes commerciales*, et ils demandent journellement que le gouvernement veuille bien y apporter un remède certain.

État agricole du département de la Gironde.

La statistique officielle (1841) donne les chiffres suivants :

	HECTARES.	PRODUITS.	CONSOMMATION.	PRIX MOYEN.
		hectol.	hectol.	fr. c.
Froment.....	71,462	735,358	1,208,621	17 05
Seigle.....	36,611	365,490	371,193	11 85
Orge.....	297	3,115	28,155	9 55
Avoine.....	5,456	71,118	114,999	7 45

		HECTARES. PRODUITS. CONSOMMATION. PRIX MOYEN.			
			hectol.	hectol.	fr. c.
Mais et millet.....	17,948	143,501	137,207	9	55
Vignes. { Vins.....	103,512	2,020,236	950,902	18	45
{ Eau-de-vie.....	,	22,221	4,660	60	»
Pommes de terre.....	14,436	569,475	528,581	2	10
Légumes secs.....	7,188	,	98,340	15	35
Jardins.....	5,367	,	,	,	,
Prairies naturelles.....	54,112	1,259,481	quint. métr.	,	,
— artificielles.....	5,944	140,688	—	,	,
Bois de l'Etat.....	4,184	14,825	stères.	,	,
Bois des communes et des particuliers.	124,823	549,768	—	,	,
Châtaigneraies.....	27,466	,	,	,	,
Vergers, pépinières, oseraies.....	13,723	,	,	,	,
Jachères.....	72,408	,	,	,	,
Landes... }	366,814	,	,	,	,
Dunes... }		,	,	,	,
Bruyères. }		,	,	,	,
Marais, étangs.....	43,349	,	,	,	,

Ainsi les cultures, pour fournir à l'alimentation des habitants dans le département de la Gironde, embrassent une étendue de . 262,277 hect.

Les prairies, bois et vergers occupent. 230,252

Le surplus, en jachères, landes, marais et étangs,
est de. 482,570

Or, comme la superficie totale du département, d'après le cadastre officiel est de 975,100 hectares, il résulte que plus du dixième de la superficie du département est planté en vigne, dont le revenu constitue la plus grande richesse des habitants. En effet, près de la moitié du sol du département est occupé par des landes et des marais, qui, jusqu'à ce jour, ont été impropres à toute culture. Il faut en excepter, cependant, les marais de Blancquefort, où, grâce à l'admirable découverte de M. Bechade, on élève annuellement et fructueusement, plusieurs centaines de millions de sangsues médicinales.

Abrégé historique de la réputation et du commerce des vins de Bordeaux.

Aussone, qui vivait au iv^e siècle de l'ère chrétienne, vante beaucoup les vins de Bordeaux ; néanmoins, après lui et jusqu'au xii^e siècle, les

louanges sont prodiguées presque exclusivement aux vins de nos provinces méridionales, principalement de la Provence et du Languedoc.

Grégoire de Tours, il est vrai, parle avantageusement des vins de Mâcon, d'Orléans, de Cahors, de Dijon et de Châlon-sur-Saône.

Sous Charles-le-Chauve, un certain Heric cite les vins d'Auvergne, et dans une lettre de Pardule, évêque de Laon, il est question de ceux de Reims et de la rivière de la Marne.

Plus tard, quelques auteurs louent exclusivement les vins du Narbonnais, du Béarn, de la Gascogne, de l'Aussois (Bourgogne), de la Franche-Comté, de l'Aunis (la Rochelle), du Gâtinais, de la Saintonge et de l'Anjou.

Au résumé, au commencement du ^x^e siècle différentes provinces, autres que la Provence et le Languedoc, possédaient des vins plus ou moins renommés.

L'Angoumois avait ceux d'Angoulême. L'Aunis, ceux de la Rochelle. L'Auvergne, ceux de Pourcain. Le Berry, ceux de Santerre, de Châteauroux, d'Issoudun et de Buzançais. La Bourgogne, ceux d'Auxerre, Beaune, Beauvoisin, Flavigny, et Vermanton. La Champagne, ceux d'Épernay, Reims, Hautvillers, Sézanne, Tonnerre, Châblis. La Guyenne, ceux de Bordeaux, Saint-Émilion, Trie et Moissac. L'Isle de France, ceux d'Argenteuil, Deuil, Marly, Meulan, Soissons, Montmorency, Pierrefitte et Saint-Yon. Le Nivernais, ceux de Nevers et Vezelai. L'Orléanais, ceux d'Orléans, Orchèse, Jergeau et Samoi. Le Poitou, ceux de Poitiers. La Saintonge, ceux de Saintes, Taillebourg et Saint-Jean-d'Angély. La Touraine, ceux de Montrichart.

« Dès le ^{xii}^e siècle, dit M. Franck dans son *Traité sur les vins du Médoc*, on trouve des traces du commerce actif, dont Bordeaux était redevable à ses vins ; » mais il faut reconnaître avec sincérité que l'union de la Guienne à l'Angleterre, effectuée en 1152, avait produit ce résultat heureux en mettant les commerçants bordelais en rapports directs avec les consommateurs britanniques.

M. Franck rapporte aussi que le premier édit, qui nous soit connu, relatif à l'importation des vins en Angleterre, porte la date de 1154. Quelques années plus tard, l'autorité fixa un maximum de prix, pour l'achat du vin, que le vendeur ne pouvait dépasser.

« En 1300 (c'est M. Franck qui cite encore les faits) Edouard I^{er} demanda à la commune de Londres pourquoi on ne permettait pas aux marchands bordelais d'avoir un logement dans la ville où ils puissent conduire leurs denrées... La réponse de la commune porte que les marchands bordelais, ainsi que tous les autres marchands étrangers, n'ont jamais le droit d'avoir un domicile dans la ville, et qu'il leur est seulement permis d'y déposer leurs vins dans des celliers, pendant un certain temps déterminé par la coutume et qui ne saurait dépasser quarante jours.

A cette époque, les commerçants bordelais vendaient donc directement leurs vins à Londres, et, en 1354, une ordonnance du roi Edouard III défendit même à tout Anglais d'aller en Guienne pour y acheter des vins.

En 1370, cette défense fut rapportée à la requête du Prince-Noir; mais, l'année suivante, parut une autre ordonnance qui réservait aux vaisseaux anglais le droit exclusif de transporter les vins que l'Angleterre consommait. A compter de ce jour, l'exportation des vins de Bordeaux prit un accroissement considérable, qui est justifié par le témoignage de Froissart.

En 1372, dit cet historien, on vit arriver d'Angleterre à Bordeaux *« toutes d'une flotte, bien deux cents voiles et nefes de marchands qui allaient aux vins (ancien style). »*

Champier, qui écrivait un siècle et demi environ après Froissart, remarque que de son temps l'Angleterre ne consommait presque d'autres vins et d'autres grains que ceux de France, et que, quand ce commerce était interrompu par la guerre, elle éprouvait une sorte de famine. *De sorte, dit-il, que la France peut se vanter d'avoir entre ses mains la disette ou l'abondance de ce Royaume.*

En 1535, Rabelais mentionne honorablement le vin de Grave et celui du Clementin, vignobles situés dans le canton de Pessac, près Bordeaux.

De Thou, de son côté, en racontant les projets que formait l'Espagne sur le Conquet, port de Bretagne, dit que ce port était l'abord de tous les vaisseaux anglais, hollandais, danois et autres, qui venaient de la mer Baltique pour charger des vins de Bordeaux et du sel de Brouage.

Paumier, qui a publié un livre sur le vin en 1588, rapporte que la France ne produisait aucun vin rouge doux, *excepté dans le Bordelais où l'on en trouvait de rouges et de noirs, accompagnés d'une grande dou-*

ceur; « toutefois, l'auteur prodigue les éloges aux vins de Suresnes, de Rueil, d'Argenteuil et de Saint-Cloud, qui, à l'entendre, « *conviennent si bien aux convalescents, aux gens de lettres..... et n'ont pas l'inconvénient d'occasionner des obstructions et des humeurs, comme ceux de Bordeaux.* »

Baccius, au contraire, dans son traité *de Vineis* (1595) vante les vins d'Arles, de Béziers, de *Bordeaux*, de Frontignan, de Gaillac et de Saint-Laurent.

L'abbé de Marolles, à la suite de sa traduction de *Martial*, publiée vers le milieu du ^{xvii}^e siècle, donne une liste très étendue des vins fameux, parmi lesquels se trouvent ceux de Bordeaux, Challosse, Grave et du *Medoc*.

L'Angleterre, à la même époque, avait négligé un peu les vins de Bordeaux pour s'adonner aux vins des Canaries, d'Espagne et de Grèce; et, vers la fin du ^{xvii}^e siècle, l'exportation de nos vins pour la Grande-Bretagne était presque nulle. En effet, l'intendant de la Guienne, dans un mémoire qu'il écrivit en 1699, par ordre du Roi, pour l'instruction du duc de Bourgogne, s'exprime ainsi : « *Les Anglais viennent peu à Bordeaux, on y voit quelques Ecossais; le fort du commerce s'y fait avec la Hollande.* Le traité de Méthuen, signé en 1703, acheva d'anéantir complètement l'exportation des vins en Angleterre, dont la population, soit par caprice, soit par besoin, s'appliqua soudainement à boire presque exclusivement des vins de Portugal, des Canaries, d'Espagne. Ces vins étaient soumis alors à un droit de douane peu élevé, tandis que les vins de France, depuis 1697, étaient frappés d'une surtaxe de 25 livres sterling (625 fr.) par tonneau, c'est-à-dire soumis au droit de 5 fr. 05 cent. par gallon de 4 litres 454.

Quant aux expéditions de Bordeaux pour les autres pays, les registres des anciennes fermes et des douanes modernes constatent rigoureusement qu'elles ont toujours été en augmentant depuis 1698 jusqu'en 1852.

En effet, nous expédions aujourd'hui des vins dans presque toutes les parties du monde, mais principalement en Belgique, en Hollande, en Angleterre, en Suède, en Norwège, en Russie, en Prusse, dans les villes Anséatiques, en Sardaigne, aux États-Unis d'Amérique, à Cuba et Porto-

Rico, dans les îles de l'Archipel, au Brésil, au Mexique, dans les Indes anglaises et en Californie.

Le tableau suivant démontre que, nonobstant les droits énormes qui frappent les vins de France importés en Angleterre, le chiffre des expéditions pour ce pays s'est beaucoup accru depuis un demi-siècle, surtout depuis la paix.

Importations des vins de Bordeaux en Angleterre.

		VINS DE FRANCE.	VINS DE TOUTES ESPÈCES.
En 1669	{ Droit peu élevé.....	20,000 tonneaux. (1)	GALLONS.
		ou 4,100,000 gallons.	,
En 1698	Droit de 4 sch. 1/2 D. par gallon	55,760 —	,
En 1792	Droit de 5 sch. 7 D. d°.... d°	33,138 —	
De 1805	{		{ moyenne
à	{ Droit de 13 sch. 9 D.... —	90,315 —	{ par an.
1814	{		{
De 1815	{		{ d°
à	{ D°..... —	188,656 —	{ 4,815,050
1819	{		{
En 1824	d°	187,447 —	5,030,091
En 1825	Droit de 7 sch. 2 d°..... d°	525,579 —	8,009,542
En 1831	Droit de 5 sch. 6 d°..... —	251,366 —	6,212,264
En 1841	Droit de 5 sch. 9 d°..... —	353,748 —	5,181,960
En 1851	D°	447,556 —	6,280,653
En 1852	D°	503,898 —	6,614,231

Ainsi, d'après les documents officiels de la douane française, appuyés aussi des chiffres ci-dessus, empruntés aux publications du parlement anglais, nous avons importé en Angleterre, depuis la paix, année moyenne, 79,000 hectolitres représentant une valeur de 4 millions environ, soit à peu près le vingtième de la valeur totale des exportations par année; ce chiffre est très minime, en raison de la population de l'Angleterre et de l'opulence de ses habitants.

(1) Le tonneau est la mesure qu'emploie le commerce bordelais dans toutes ses transactions. Il contient quatre barriques de 228 litres chacune, ou 912 litres ou 1,200 bouteilles de 75 centilitres.

Les vins de France n'entrent même pas pour un dixième dans la consommation britannique, quoique l'importation des vins d'Espagne et de Portugal soit restée stationnaire depuis 1829.

Les vins de Bordeaux, qui sont plus recherchés et mieux payés que ceux des autres pays, sauf le Champagne, forment tout au plus les deux tiers du total des importations, dont une partie très notable est expédiée, ensuite, directement des ports de l'Angleterre pour les colonies anglaises et autres contrées étrangères.

En somme, les vins fins de Bordeaux, du Midi et de la Champagne, choisis encore dans les bonnes années et dans les premiers crus, forment les trois quarts des expéditions françaises ; ce qui revient à dire que l'importation, en Angleterre, des vins ordinaires de Bordeaux ou d'ailleurs, se borne à 600 ou 700,000 fr. par an ; or, il y a à Paris plusieurs marchands en gros, dont le chiffre des affaires est deux fois, même trois fois plus considérable. Paris consomme aussi, en moyenne, 1,100,000 hectolitres de vin par an, soit 14 fois plus que toute l'Angleterre.

C'est un fait qu'il est important de constater, parce qu'il peut éclairer une foule de personnes, qui ont écrit des livres très savants sur l'importance du commerce des vins français avec l'Angleterre.

Prix d'achat et mutations de certains domaines vinicoles de la Gironde.

	PREMIERS CRUS.	FR.
Château-Lafite..... acheté en	{ 1818 par M ^{me} Lemaire (Rosalie).....	1,000,000
	{ 1821 — M. Scott.....	1,000,000
Château-Margaux.... —	{ 1802 — M. de Lacolonilla.....	1,651,000
	{ 1836 — M. Aguado.....	1,300,000
Haut-Brion..... —	{ 1824 — M. Beyermann.....	525,000
	{ 1837 — M. E. Larrieu.....	307,000
Gruau-Laroze..... —	1814 — M. Balguerie, Sarget et Comp.	350,000
Mouton..... —	{ 1830 — M. Thuret.....	1,200,000
	{ 1853 — M. de Rothschild.....	1,125,000
Cos-Destournel..... —	1852 — M. Martyns.....	1,150,000

		TROISIÈMES CRUS.	FR.
Château d'Issan.....	acheté en	{ 1825 par M. J. Duluc.....	255,000
		{ 1851 — M. Blanchy.....	350,000
Château-Lagrange....	—	{ 1832 — M. Brown.....	650,000
		{ 1842 — M. le comte Du Chatel.....	775,000
Château-Langoa.....	—	1821 — M. Barton.....	650,000
Château-Giscours....	—	1845 — M. de Piscatore.....	500,000
Malescot-St-Exupéry..	—	1830 — M. Saint-Exupéry.....	80,000
Palmer.....	—	1853 — M. Emile Pereire.....	425,000
Calon.....	—	1825 — M. Lestapis.....	600,000
QUATRIÈMES CRUS.			
Château-Beychevelle.	—	1825 par M. Guestier-Junior.....	650,000
CINQUIÈMES CRUS.			
Bateilley.....	—	1819 par M. Daniel Guestier.....	150,000
CRUS NON CLASSÉS.			
Château - d'Agassac (Ludon)	—	{ 1853 par M. Richier.....	891,000
Lynch-Bage (Pauillac)	—	1825 — M. Jurine.....	300,000
Laujac (Bégadan)....	—	1851 — M. Cruse.....	400,000
Le Bos (St-Estèphe)..	—	1831 — M. de Carle.....	190,000
S ^{se} -Gemme-Lacheney (Cussac)	—	{ 1819 — M. Phélan	150,000
Total.....			16,924,000 f.

Évaluation et prix de vente des récoltes annuelles de vin, dans les crûs ci-dessus, y compris Château-Latour.

		VINS ROUGES.	
PREMIERS CRUS.		Produit variable.	Vente brute (1).
Château-Lafite.....	de	100 à 150 tonneaux.	de 300,000 fr. à 450,000 fr.
Château-Margaux	—	100 à 110 —	— 300,000 à 330,000
Château-Latour.....	—	70 à 80 —	— 210,000 à 240,000
Haut-Brion.....	—	80 à 100 —	— 240,000 à 300,000

(1) En prenant le prix le plus élevé, fixé par MM. les courtiers de commerce de Bordeaux.

DEUXIÈMES CRUS.	Produit variable.	Vente brute.
Gruau - Larose.....	— 100 à 150 —	— 270,000 fr. à 405,000 fr.
Mouton	— 80 à 90 —	— 216,000 à 243,000
Cos-Destournel.....	— 60 à 70 —	— 162,000 à 189,000
TROISIÈMES CRUS.		
Château-d'Issan.....	— 70 à 80 —	— 168,000 à 192,000
Château-Lagrange	— 150 à 200 —	— 360,000 à 480,000
Château-Langoa.....	— 100 à 150 —	— 240,000 à 360,000
Château-Giscours.....	— 70 à 80 —	— 168,000 à 192,000
Malescot-Saint-Exupéry.....	— 18 à 20 —	— 43,200 à 48,000
Palmer.....	— 60 à 70 —	— 144,000 à 168,000
Calon.....	— 120 à 160 —	— 288,000 à 384,000
QUATRIÈMES CRUS.		
Château-Beychevelle.....	— 140 à 150 —	— 294,000 à 255,000
CINQUIÈMES CRUS.		
Bateilley.....	— 50 à 60 —	— 80,000 à 96,000
CRUS NON CLASSÉS ET ASSIMILÉS AUX CINQUIÈMES.		
Château-d'Agassac.....	de 200 à 250 —	de 320,000 à 375,000
Château-Laujac.....	de 200 à 250 —	— 320,000 à 375,000
Lynch-Bage.....	— 70 à 80 —	— 112,000 à 128,000
Le Bos.....	— 100 à 150 —	— 160,000 à 240,000
Sainte-Gemme-Lacheney....	— 80 à 100 —	— 128,000 à 160,000
TOTAUX.....		4,523,200 fr. à 5,615,000 fr.
En déduisant les frais de culture de 6300 hectares environ, à 500 fr. (1).....		
		3,150,000 à 3,150,000
RESTE		1,363,200 fr. à 5,465,000 fr.
Soit le revenu de 9 p. 100 à 13 p. 100.		
Mais à réduire à 6 p. 100 et 10 p. 100 au plus.		

La diminution du revenu est infaillible à cause des mauvaises années, des pertes de liquide occasionnées par l'évaporation et les accidents, après

(1) Les frais de culture comprennent l'achat des échelas, liens, barriques, plans, droits fonciers et municipaux, gages et nourriture des serviteurs employés à l'année, nourriture des bestiaux, entretien des bâtiments, des clôtures, des vaisseaux vinaires, etc.

une année de garde, des frais d'*ouillage*, de *tirage*, de transport, de voyage, de courtage, d'escompte, des intérêts pour les avances annuelles, et de l'abaissement des prix de vente, qui sont au-dessous de ceux établis par MM. les courtiers.

Au surplus, le relevé des recettes et dépenses du château Lafite donne le revenu le plus considérable, qui peut servir de base pour les autres vignobles, toujours moins favorisés.

Les ventes du vin sont évaluées, du reste, d'après les prix suivants :

Prix proportionnels des vins établis par la chambre syndicale des courtiers près la Bourse de Bordeaux.

VINS ROUGES.	TONNEAU.	
Premiers crûs.....	à	3,000 fr.
Deuxièmes crûs.....	2,500 à	2,700
Troisièmes crûs.....	2,100 à	2,400
Quatrièmes crûs.....	1,800 à	2,100
Cinquièmes crûs.....	1,400 à	1,600
Fins Bourgeois-Médoc.....	800 à	1,200
Bourgeois ordinaire.....	600 à	800
Médoc ordinaire.....	400 à	600
Graves.....	200 à	400
Saint-Émilion.....	400 à	800
Vins ordinaires des Côtes, Palus.....	300 à	400
VINS BLANCS.		
Château d'Yquem, Sauternes.....		1,500
Premiers crûs.....	800 à	1,200
Deuxièmes crûs.....	600 à	800
Vins de Barsac, Preignac, Bommes et Sauternes.....	400 à	600
— ordinaires et Petit-Graves.....	250 à	400

Il ressort de ces prix, qui ne sont à vrai dire que des moyennes calculées avant les années 1852-1854, une vente annuelle et possible d'environ 75 millions de vins de Bordeaux.

Contenance et exploitation du vignoble de Château-Lafite.

Vignes du domaine.	64	} 74 hectares.	
Vignes des carruades.	10		
Terres labourables.	}	4	—
Jardin potager, et verger.			
Prairies.		21	—
Bois et oseraies.		9	—
Marais.		22	—
Maison d'habitation, Bâtimens ruraux, cours et jardin d'agrément.		4	—
			134 hectares.

Vingt personnes logent à l'année dans le château et les bâtimens ruraux.

Seize bœufs sont employés pour le service de l'exploitation.

Quatre chevaux sont employés pour faire les transports accélérés.

Cent-cinquante à deux cents personnes, dans les années abondantes, sont appelées du dehors pour faire les vendanges, qui durent de huit à douze jours et sont effectuées ordinairement du 15 au 20 septembre.

En 1855, à cause de la maturité tardive du raisin, les vendanges ne commenceront qu'au 6 ou 8 octobre.

Les vignes sont travaillées à façon par des ouvriers étrangers au domaine, principalement des chefs de famille qui y occupent leurs femmes et leurs enfans ; ils habitent le canton de Pauillac.

La journée d'un homme est de 1 fr. ;

Celle d'une femme, de 50 centimes ;

Celle d'un enfant, de 25 centimes.

La vigne reçoit quatre façons faites à la charrue conduite par un attelage de deux bœufs. Les transports sont faits au compte du propriétaire, qui paie toutes les fournitures, dont la plus considérable est celle des échelas et des barriques.

En somme, le total des frais de culture, y compris ceux de vinification,

des barriques, de la nourriture et des salaires des vingt employés à l'année, de l'entretien des vaisseaux vinaires, des clôtures, des animaux, etc., des contributions directes et municipales, etc., s'élève à 600 fr. par hectare, soit pour l'exploitation entière du domaine ou des soixante-quatorze hectares, une dépense annuelle de 44,400 fr.

Relevé des recettes et dépenses du Château-Lafite.

La récolte, année moyenne, est de 100 tonneaux à 2,000 fr.	
ci.	200,000 fr.
Frais de culture à déduire.	44,400
En vendant après la vendange, il reste net.	155,600 fr.
Soit un revenu de.	15 p. 100.

Le plus ordinairement, on garde la récolte pendant une année au moins; le vin se bonifie, et se vend ensuite un peu plus cher, en raison des pertes et des frais qu'il a occasionnés.

Les pertes consistent dans l'évaporation du liquide et dans la manutention qu'on emploie, pour compléter le remplissage du tonneau, ce qui constitue l'opération qu'on nomme *Ouillage*.

Les pertes du liquide sont évaluées :

Pendant la première année, de	8 à 10 p. 100.
— la deuxième année, de.	3 à 5 p. 100.
— la troisième année, de.	2 à 3 p. 100.
— la quatrième année de.	1 à 2 p. 100.

Les frais de manutention sont compris dans les gages des serviteurs payés à l'année.

En un mot, après une année de conservation, les cent tonneaux sont réduits à quatre-vingt-dix; toutefois, l'évaporation du vin varie suivant sa qualité et la température du cellier, où il est renfermé. Elle est plus considérable dans les *chais* bien aérés et ventilés au moyen des portes et fenêtres que l'on ouvre fréquemment.

La vente, faite alors à 2,000 f., le tonneau, donne un total de.	180,000 fr.
A déduire :	
Premiers frais de culture de. . . 44,400 f.	} 47,000
Intérêt du capital de 44,600 fr., à 5 p. 100. 2,200	
Frais d'entretien et autres. . . . 400	
Reste.	
Revenu de 12 p. 100.	133,000 fr.

Mais, en fin de compte, après avoir payé les nouveaux frais de soutirage à 1 fr. 50 c. par tonneau, ceux du transport au port d'embarquement ou au chemin de fer de Bordeaux, à 1 fr., les droits de mouvement et de chargement pour l'expédition lointaine, de 15 fr. par tonneau, le *courtage* à 2 p. 100, sur 180,000 fr., et, enfin, l'escompte à 1/2 p. 100 par mois, on arrive réellement à un revenu net de 9 à 10 p. 100 au plus.

Frais de main-d'œuvre et prix des vins après la mise en bouteilles.

Comme les vins du Château-Lafite exigent, pour acquérir toutes leurs qualités, un séjour en barrique, durant quatre ou cinq années, les dépenses de la mise en bouteilles sont importantes. On compte pour 100 tonneaux, contenant chacun 108,000 bouteilles, savoir :

Pour les avances annuelles comprenant les frais d'entretien des tonneaux, de l'ouillage, etc. à 1 fr. par tonneau.	} pendant cinq années.	500 fr.

Pour les pertes du liquide par l'évaporation, les accidents, et le tirage, en moyenne, à 15 p. 100.	d°	30,000
---	----	--------

Pour les intérêts cumulés des avances annuelles et primitives de 44,400 fr.	11,000
---	--------

Pour les 108,000 bouteilles et bouchons de premier choix,

A reporter.	41,500 fr.
-------------	------------

<i>Report.</i>	41,500 fr.
mise en bouteilles, de capsules en étain ou de goudronnage, à 25 fr. le 100.	27,000

Pour les frais d'assurance, de comptabilité et les pertes imprévues.	3,500
---	-------

Total.	72,000 fr.
----------------	------------

Soit une dépense de 720 fr. par tonneau, ce qui augmente le prix du vin d'environ 27 p. 100.

Prix des vins de Château-Lafite livrés en barriques.

Dans les très très grandes années où les vins ont été parfaits ou réputés tels :

1815, 3,000 fr.; — 1818, 3,350 fr.; — 1819, 3,000 fr.; — 1822, 2,600 fr.; — 1825, 3,500 fr.; — 1827, 1,500 fr.; — 1831, 2,400 fr.; — 1834, 3,500 à 5,000 fr.; — 1841, 5,500 fr.; — 1844, 3,500 à 5,000 fr. — 1846 et 1848, 4,000 fr.; — 1851, 3,000 fr. — 1854, 5,000 fr.

Dans les bonnes années où le vin a été un peu léger :

1823 (1), 2,000 fr.; — 1826, 1,100 fr.; — 1828, 1,500 fr.; — 1830 (2), 2,400 fr.; — 1832, 2,200; — 1833, 1,250 fr.; — 1835, 1,500 fr.; — 1839, 2,600 fr.; — 1840, 2,400 fr.; — 1842, 2,600 fr.; — 1845, 800 fr.; — 1847, 1,000 fr. (3).

Dans les années où le vin a été mauvais et vendu généralement à bas prix :

1816, 400 fr.; — 1821, 1,200 fr.; — 1824, 1,200 fr.; — 1829, 600 fr.; 1843, 1,200 fr.; — 1850, 1,500 fr.; — 1853, 1,100 fr.

(1) Cette année le vin a été généralement très médiocre, excepté au Château-Lafite, où il a atteint une bonne qualité.

(2) Au Château-Lafite le vin a été d'une bonne qualité.

(3) Vendus, en 1848, après la révolution.

Enfin pour la récolte de 1854, où le vin a été très bon, mais peu abondant, à peu près la dixième partie d'une année ordinaire, le prix a été de 5,000 fr. le tonneau; mais, pour faire écouler plus facilement et simultanément les vins de l'année 1853, qui sont médiocres, et ceux de l'année 1854, qui sont très bons, l'administrateur-gérant du domaine, M. Goudal, a fait une règle obligatoire aux acquéreurs de prendre en même temps deux tonneaux de 1853 à 1,100 fr., et un tonneau de 1854 à 5,000 fr.

Cette idée nouvelle et commerciale a produit son effet, car tous les vins de 1853 sont à peu près vendus. Cette condition, du moins, a été acceptée, puisque tous les vins de 1854 ont été également vendus.

État du caveau particulier.

Il existe au Château-Lafite des vins en bouteilles, provenant des bonnes récoltes de 1797, — 1798, — 1799, — 1800, — 1801, — 1802, — 1803, — 1804, — 1805, — 1808, — 1810, — 1811, — 1814, — 1815, — 1819, — 1820, — 1822, — 1823, — 1825, — 1826, — 1827, — 1828, — 1830, — 1831, — 1832, — 1834

Ces vins ne se vendent pas; mais les négociants acheteurs sont admis à les goûter pour connaître, au moins par curiosité, les diverses qualités des vins et les modifications qu'ils éprouvent avec le temps et sous l'influence de la température.

En agissant ainsi, en dehors de tout intérêt personnel et de tout amour-propre de propriétaire, M. Scott pense que l'étude des vins peut être approfondie et considérablement avancée.

C'est M. Goudal père qui, en prenant la gérance du domaine, en 1798, a commencé cette riche collection de vins qui, sans doute, est unique en France.

Prix des vins à vendre au Château-Lafite.

Les vins en barriques, qui sont à vendre en ce moment, appartiennent aux années 1849, prix 3,000 fr.; — 1850, prix 1,600 fr.; — 1853, prix

1,200 fr. Les vins de 1851, 1852 et 1854 sont exclusivement dans les caves des intermédiaires de première main.

Les vins en bouteilles sont cotés aux prix suivants :

1836 à 2 fr. 50 ; — 1838 à 2 fr. 50 ; — 1841 à 10 fr. ; — 1846 à 7 fr. ; — 1848 à 6 fr.

Ces différents prix sont à peu près la moitié de ceux portés sur les prix courants des marchands parisiens, qui, le plus souvent, proposent et vendent témérairement des vins qui ne proviennent pas du Château-Lafite.

Fabrication du vin au Château-Lafite.

Si l'on veut connaître la véritable et la meilleure fabrication des vins dans le Médoc, il ne faut pas certainement visiter les *chais* des petits propriétaires ou simples cultivateurs qui possèdent des instruments très imparfaits et des vaisseaux vinaires mal organisés. Chez le plus grand nombre, les vendanges sont faites rapidement, sans discernement, car tous les raisins sont coupés et mis sans choix dans la cuve à fermentation.

Au Château-Lafite, au contraire, les vendanges sont faites, en triant et classant les diverses espèces de raisins, suivant leur nature et leur degré de maturité. Les raisins verts et à demi-pourris ne sont pas cueillis. Ensuite les meilleures grappes sont *dérappées* ou *égrappées* pour les débarrasser de leur pédoncule ligneux, qu'on nomme *râpe* ou *raffle*.

Enfin, les grains sont choisis ; les plus mûrs et les plus beaux sont mis dans une cuve à fermentation, tandis que les moins mûrs sont placés dans une cuve à part.

Les grains pourris ou à demi-pourris sont rejetés.

Les bons grains de raisin sont jetés dans la cuve, sans avoir été préalablement foulés ou pressés mécaniquement.

La cuve à fermentation a été bien nettoyée, d'abord ; elle est couverte ensuite, avec un fond en bois revêtu d'une grosse toile à voile, sur laquelle on met une couche de sable fin, de dix centimètres d'épaisseur.

La fermentation dure, en moyenne, lorsque le grain de raisin est bon et *corsé*, de huit à dix jours.

Dans les années légères, lorsque le jus de raisin manque de corps, l'opération peut durer de 15 jours à un mois.

Par la fermentation tumultueuse, l'enveloppe du grain de raisin mûr crève et le jus se forme aussitôt ; il se colore insensiblement, sous la triple influence, sans doute, de l'oxygène de l'air, du gaz acide carbonique, et de la température du cellier qui doit être de 15 degrés centigrades au moins.

Les grains de raisin, qui ne sont pas mûrs, ne fermentent pas et ne crèvent pas ; ils montent à la surface du liquide en vertu de leur légèreté. On les recueille et on les jette.

Lorsque le vin est soutiré, après le temps voulu, le résidu, qui est au fond de la cuve, est pressé pour faire un vin commun à l'usage des serviteurs attachés au service permanent du domaine.

Dernière observation sur l'effet du soutirage et de la mise en bouteilles.

Comme le soutirage, lorsque l'on met le vin en bouteilles, a pour effet inévitable de mettre le liquide en contact avec l'air atmosphérique, il s'en suit que l'arôme ou *bouquet* s'évapore ; aussi, pour qu'il puisse se développer et renaître complètement dans le vin, il faut que les bouteilles demeurent en repos pendant deux à trois mois, selon la nature et la qualité de la récolte et du terrain qui l'a produite.

Ces faits sont connus de tous les producteurs de vin, mais il n'est pas inutile de les publier, pour guider les personnes qui ne connaissent pas les vrais vins de Bordeaux, la première source où il faut les puiser et le prix raisonnable qu'il faut y consacrer.

Récapitulation des valeurs brutes créées en France par les industries agricoles et manufacturière.

D'après M. le baron *Charles Dupin*, le *revenu net* de la population française était, sous Louis-Philippe, en 1830, de. . . 8,800,000,000

La part faite à l'économie rurale par le célèbre statisticien était, pour 1826, de. 5,313,163,735 (1)

M. *Dutens* l'a évaluée, pour 1835, à. 6,728,760,822 (2)

D'après la *statistique officielle* de l'agriculture, dressée pour l'année 1839, elle serait de. 5,294,348,941

De son côté, M. *Schnitzler* a trouvé que le revenu brut de l'agriculture était composé de la manière suivante : (3).

Céréales	2,000,000,000 fr.
Pommes de terre et légumes.	425,000,000
Animaux domestiques.	700,000,000
Prairies et pâturages	650,000,000
Vignes.	550,000,000
Forêts (produit total).	300.000,000
Graines oléagineuses et olivier.	65,000,000
Abeilles, châtaignes, betteraves, houblon, tabac et plantes tinctoriales	116,950,000
Lin et chanvre.	120,000,000
Mûriers et vers à soie.	148,000,000
Chasse	1,000,000
Pêches fluviale, côtière et lointaine.	30,000,000
Mines et carrières.	100,000,000

En nombre ronds, total de. 5,106,000,000 fr.

D'après le même auteur (4), les valeurs brutes

(1) *Forces productives et commerciales de la France*, tome II, p. 262.

(2) *Revenu de la France en 1815 et 1835*, p. 76 et 100.

(3) *Statistique générale de la France*, tome III, p. 392.

(4) *Statistique générale de la France*, tome III, p. 335.

créées par l'industrie, proprement dite, forment un total de. 2,911,000,000 fr.

Total général. . . 8,017,000,000 fr.

L'importation annuelle des matières premières pour la consommation industrielle est, en moyenne, suivant les évaluations de divers statisticiens, d'une valeur d'environ. 500,000,000

En prenant la moyenne des évaluations, on trouve que le produit du travail industriel est de (1). . . 3,350,000,000

Les bénéfices des capitaux, en sommes rondes, à 12 p. 100, étant de 400,000,000

D'où il résulte que l'agriculture, l'industrie et l'exportation fournissent au commerce pour. 8,967,000,000

Le produit de l'agriculture française, à lui seul, est à peu près le double du produit de l'industrie, dont il faut défalquer encore la valeur des matières premières qu'elle lui achète, ainsi qu'au commerce de l'exportation.

En somme, la valeur des produits agricoles dépasse de près du double les produits réunis des matières premières importées et du travail industriel.

Résumé et conclusion.

Ainsi, d'après les différents documents qui précèdent, on peut établir avec justesse les faits suivants :

1° La culture de la vigne embrasse environ la vingtième partie du territoire de la France.

Son produit brut agricole est, par an, de. 500 millions soit la dixième partie des valeurs agricoles de la France et presque le cinquième des valeurs brutes, créées par l'industrie.

(1) *Statistique générale de France*, p. 164 et 337-339.

3° Le produit du travail vinicole, de	475 millions
4° Le revenu net des capitaux vinicoles, de.	25 —
Et celui provenant de la plus-value des vins conservés ou mis en bouteilles de	25 —
5° Les bénéfices des capitaux commerciaux :	
1° Des marchands en gros, à 10 p. 100 de.	50 —
2° Des marchands en détail à 25 p. 100 de.. . . .	125 —
6° Les frais de circulation et autres, comprenant l'assu- rance, les transports, le courtage, les droits fiscaux, l'es- compte, les pertes imprévues, à 25 pour cent, de. . . .	150 —
7° Le produit brut des vins livrés à la consommation, de	850 —
8° La valeur des vins perdus et convertis en alcool ou en vinaigre, de.	75 (1) —
9° La valeur des vins consommés en France, de. . . .	770 millions
10° La valeur des vins exportés, de.	80 —
11° Le produit brut des vignobles de la Gironde, de. .	65 —
12° Les frais de culture de la vigne, dans la Gi- ronde, de	45 (2) —
13° Les produits réunis des crûs renommés de Châ- teau-Lafite et autres de	5 —

(1) Sur cette somme la vente de l'alcool et du vinaigre produit 50 millions au moins; mais il reste une perte de 25 millions provenant de l'ouillage et représentant environ le vingtième de la production vinicole par année.

(2) Dans cette somme sont compris :

1° Le prix des plans, échelas, liens, barriques, fumiers, bruyères, jonc, etc. de 15 mil-
lions;

2° La main-d'œuvre de 30 millions.

Le salaire annuel d'une famille, composée du père, de la mère et d'un enfant tra-
vaillant à la vigne, pendant 200 jours, est de. 350 fr.

La population agricole travaillant à la vigne est de. 90,000 familles.

Soit. 270,000 ouvriers.

C'est-à-dire le tiers des habitants du département de la Gironde travaille, en moyenne,
pendant deux cents jours de l'année.

14° Les produits des autres crus de la Gironde qui ont été cités, en moyenne, de.	60 millions.
15° La valeur des vins de Gironde, livrés directement par les propriétaires aux marchands en gros et pour la consommation intérieure, de.	30 —
16° La valeur des vins expédiés à l'étranger des ports de la Gironde, en barriques, de.	28 —
d° en bouteilles, de.	7 —
17° La valeur des vins expédiés d'ailleurs, de. . .	45 —
18° La production moyenne de la vigne, par hectare, de.	20 1/4 hect.
19° La consommation moyenne du vin par habitant, de.	100 litres.
20° La consommation du vin, en moyenne, dans la ville de Bordeaux, par habitant, de.	250 —
21° La consommation du vin, en moyenne, dans Paris, de	110 —
Mais elle doit être portée au double à cause des vins composés, mélangés et falsifiés qu'on fait boire à la classe ouvrière.	
22° Le prix moyen de l'hectolitre de vin naturel, autre que celui de Bordeaux, vendu sur les lieux de production, de	14 francs.
23° Le prix moyen de l'hectolitre dans la Gironde, de.	19 —
d° hors de la Gironde, de.	41 —
24° Le prix moyen des premiers vins de Château-Lafite, Château-Margaux, Château-Latour et de Haut-Brion, de.	300 fr. l'hect.
25° Le prix moyen des mêmes vins en bouteilles, contenance de 75 centilitres, après 5 années.	3 fr. 25 c.
26° d° après 10 années.	4 »
27° Le revenu net des vignobles de la France, en moyenne, pour les départements du Midi, de l'Est et du Centre vers l'Ouest, les plus productifs, de.	4 à 6 p. 0/0
Dans les départements de l'Est vers le Nord, et du Centre vers l'Ouest de.	3 1/2 à 5 p. 0/0

28° Enfin, le revenu dans la Gironde, dont les vins sont les plus recherchés et les plus susceptibles d'être conservés et d'être transportés au loin, de.	3 à 6 p. 0/0
Dans le Médoc, dont les vins sont les plus renommés.	6 à 8 p. 0/0
Dans les premiers crus de Château-Lafite, Château-Margaux et Château-Latour.	8 à 10 p. 0/0

On a remarqué très certainement que c'est l'agriculture qui fournit les valeurs les plus considérables, presque le double des produits de l'industrie, qui lui achète les matières premières, telles que le lin, les métaux et le combustible.

L'agriculture doit donc avoir incontestablement la plus forte part des valeurs totales que l'on attribue au génie de l'industrie et du commerce.

En un mot, le produit brut des vins naturels, qui entre pour plus d'un dixième dans la valeur totale des produits agricoles, doit occuper la troisième place, après les céréales et la viande.

Faut-il ajouter que le commerce des vins, à lui seul, égale presque la dixième partie des 8,800,000,000 que M. le baron *Charles Dupin* attribue au mouvement général de l'industrie.

Mais, sans avoir recours aux artifices des chiffres commerciaux, ou plutôt, sans compter les bénéfices du commerce, il est bon de faire ressortir que le produit brut des vins français *dépasse du triple*, suivant les données de M. Schnitzler, les produits réunis de la papeterie, des papiers peints, de l'imprimerie, de la librairie, des constructions de machines, de l'horlogerie, des bronzes, du plaqué, de l'orfèvrerie, de la bijouterie, qui obtiennent toujours les louanges et les récompenses dans toutes les expositions.

Constatons encore que le produit seul des vins de la Gironde égale tous les produits réunis de la construction des machines, de l'horlogerie, des bronzes et du plaqué.

L'industrie agricole des vins vaut donc la peine qu'on l'étudie et qu'on la place au troisième rang, comme nous l'avons dit plus haut, dans la balance des valeurs productives et commerciales de la France.

Et, si le département de la Gironde compte à peu près 13,000 proprié-

taires, on peut dire avec quelque vraisemblance que les 150 exposants, dont les noms ne figurent pas encore dans le catalogue officiel, produisent annuellement pour une valeur de 8 à 10 millions.

La valeur totale de leurs propriétés foncières dépasse même la somme de 60 millions, laquelle est, en définitive, à peu près la centième partie de la richesse territoriale vinicole de toute la France.

Messieurs les membres du Jury de l'Exposition Universelle, reconnaîtront l'utilité de tous ces détails, que S. A. I. le prince Napoléon a paru désirer, et qu'il daignera accueillir avec toute sa bienveillance accoutumée.

TABLE DES MATIÈRES

	Pages.
Aperçu sur l'étendue du sol consacré, en France, à la culture de la vigne..	3
Récapitulation et classification des 77 départements où l'on cultive la vigne.	5
Résumé statistique de la production et de la consommation des vins en France	7
Frais de culture et revenu de la vigne.....	9
Consommation annuelle et moyenne du vin, par habitant, dans les villes soumises à l'octroi.....	10
État comparatif des exportations de vins provenant de la Gironde et d'ailleurs	11
Évaluation de vins fins mis en bouteilles, consommés en France et exportés à l'étranger.....	13
Valeur des vins exportés, établie par les experts du gouvernement.....	14
Valeur totale des vins consommés en France et exportés à l'étranger.....	15
Évaluation des vins fins, mis en bouteilles, qui sont vendus ou consommés dans Paris	15
État agricole du département de la Gironde.....	16
Abrégé historique de la réputation et du commerce des vins de Bordeaux..	17
Tableau des importations de vins en Angleterre, depuis 1692 jusqu'en 1852.....	21
Prix d'achat et mutations de certains domaines vinicoles de la Gironde....	22
Évaluation et prix de vente des récoltes annuelles de vin dans les crus Château-Lafite, Château-Latour, etc.....	23
Prix proportionnel des vins établis par la chambre syndicale des courtiers près la Bourse de Bordeaux.....	26

	Pages.
Contenance et exploitation du <i>vignoble</i> de Château-Lafite.....	26
Relevés des recettes et dépenses du Château-Lafite.....	27
Frais de main-d'œuvre et prix des vins après la mise en bouteilles.....	28
Prix des vins du Château-Lafite, livrés en barriques, <i>depuis 1845 jusqu'en 1854</i>	29
État du caveau particulier.....	30
Prix des vins à vendre au Château-Lafite.....	30
Fabrication du vin au Château-Lafite.....	31
Dernière observation sur l'effet du soutirage et de la mise en bouteille....	32
Récapitulation des valeurs brutes créées en France par les industries agricoles et manufacturières.....	33
Résumé et conclusion.....	34