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 nº 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 - https://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

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

NOTICE DE LA GRANDE MONOGRAPHIE	
Auteur(s) ou collectivité(s)	**Exposition universelle. 1889. Paris**
Auteur(s)	**France. Ministère du commerce, de l'industrie et des colonies**
Auteur(s) secondaire(s)	**Picard, Alfred (1844-1913)**
Titre	**Exposition universelle internationale de 1889 à Paris. Rapports du jury international**
Adresse	**Paris : Imprimerie nationale, 1890-1893**
Collation	**19 vol. : ill. ; 29 cm**
Nombre de volumes	**19**
Cote	**CNAM-BIB 8 Xae 348**
Sujet(s)	**Exposition universelle (1889 ; Paris)**
Permalien	https://cnum.cnam.fr/redir?8XAE348
LISTE DES VOLUMES	
	Groupe de l'économie sociale. Première partie
	Groupe de l'économie sociale. Deuxième partie
	Groupe I. Oeuvres d'art. Classes 1 à 5 BIS
	Groupe II. 1re partie. Éducation et enseignement Classes 6, 7, 8 et 6-7-8
	Groupe II. 2e partie. Matériel et procédés des arts libéraux. Classes 9 à 16
	Groupe III. Mobilier et accessoires. Classes 17 à 29
	Groupe IV. Tissus, vêtements et accessoires. Classes 30 à 40
	Groupe V. Industries extractives, produits bruts et ouvrés (1re partie) Classes 41 à 44
	Groupe V. Industries extractives. Produits bruts et ouvrés (2e partie) Classes 45 à 47
	Groupe VI. Outillage et procédés des industries mécaniques (1re partie) Classes 48 et 49
	Groupe VI. Outillage et procédés des industries mécaniques (2e partie) Classes 50 et 51
	Groupe VI. Outillage et procédés des industries mécaniques (3e partie). Classe 52
	Groupe VI. Outillage et procédés des industries mécaniques (4e partie) Classes 53 à 59
	Groupe VI. Outillage et procédés des industries mécaniques. Électricité (5e partie) Classes 60 à 63
	Groupe VI. Outillage et procédés des industries mécaniques (6e partie) Classe 64
	Groupe VI. Outillage et procédés des industries mécaniques (7e partie) Classes 65 et 66
	Groupe VII. Produits alimentaires (1re partie) Classes 67 à 73 (1re partie)
VOLUME TÉLÉCHARGÉ	Groupe VII. Produits alimentaires (2e partie) Classe 73 (2e partie)
	Groupe VIII. Agriculture, viticulture et pisciculture. Classes

	73 Bis à 77. Groupe IX. Horticulture. Classes 78 à 83

NOTICE DU VOLUME TÉLÉCHARGÉ	
Auteur(s) volume	France. Ministère du commerce, de l'industrie et des colonies
Auteur(s) secondaire(s) volume	Picard, Alfred (1844-1913)
Titre	Exposition universelle internationale de 1889 à Paris. Rapports du jury international
Volume	Groupe VII. Produits alimentaires (2e partie) Classe 73 (2e partie)
Adresse	Paris : Imprimerie nationale, 1892
Collation	1 vol. ([4]-762 p.) : ill. ; 29 cm
Nombre de vues	767
Cote	CNAM-BIB 8 Xae 348 (18)
Sujet(s)	Exposition universelle (1889 ; Paris) Boissons
Thématique(s)	Expositions universelles
Typologie	Ouvrage
Langue	Français
Date de mise en ligne	14/09/2005
Date de génération du PDF	01/04/2025
Notice complète	https://www.sudoc.fr/064895157
Permalien	https://cnum.cnam.fr/redir?8XAE348.18

8° Xae 30 Ex. de ce Vol. 30

RAPPORTS DU JURY

SUR

L'EXPOSITION UNIVERSELLE INTERNATIONALE DE 1889

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

8°Xae 348/18

MINISTÈRE DU COMMERCE, DE L'INDUSTRIE
ET DES COLONIES

EXPOSITION UNIVERSELLE INTERNATIONALE DE 1889
À PARIS

RAPPORTS DU JURY INTERNATIONAL

PUBLIÉS SOUS LA DIRECTION
DE

M. ALFRED PICARD
INSPECTEUR GÉNÉRAL DES PONTS ET CHAUSSÉES, PRÉSIDENT DE SECTION AU CONSEIL D'ÉTAT
RAPPORTEUR GÉNÉRAL

Groupe VII. — Produits alimentaires
(2e partie)

CLASSE 73 (2e PARTIE)

PARIS
IMPRIMERIE NATIONALE

M DCCC XCII

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

PREMIÈRE SECTION. — VINS.

SOMMAIRE.

L'Exposition des vins.

PREMIÈRE PARTIE.

FRANCE. — ALGÉRIE. — COLONIES. — PAYS DE PROTECTORAT.

FRANCE.

Titre I. Anjou.
Titre II. Auvergne.
Titre III. Bretagne.
Titre IV. Bourgogne.
Chapitre I. Basse Bourgogne.
Chapitre II. Haute Bourgogne.
Article 1. Côte-d'Or.
§ 1. Considérations générales.
§ 2. Vins rouges. Première classe.
§ 3. Vins rouges. Deuxième classe.
§ 4. Vins rouges. Troisième classe.
§ 5. Vins blancs.
Article 2. Arrondissement de Chalon-sur-Saône.
Chapitre III. Mâconnais et Beaujolais.
Chapitre IV. Les vins de Bourgogne à l'Exposition.
Titre V. Région du centre.
Titre VI. Champagne.
Chapitre I. Vins de la Marne.
Article 1. Production.
Article 2. Vinification.
Article 3. Commerce.
Article 4. Exposition des vins de la Marne.
Chapitre II. Vins des Ardennes, de l'Aube, de la Haute-Marne.
Titre VII. Charentes et Poitou.
Titre VIII. Corse.
Titre IX. Côtes du Rhône.
Titre X. Dordogne.
Titre XI. Région de l'Est.
Chapitre I. Département de l'Ain.
Chapitre II. Franche-Comté.
Chapitre III. Lorraine.
Titre XII. Gascogne et Guyenne.
Titre XIII. Gironde.
Chapitre I. Considérations générales sur la viniculture dans le département de la Gironde.
Article 1. Superficie et nature des terrains.
Article 2. Cépages.
Article 3. Phylloxéra et autres maladies.
Article 4. Procédés de culture.
Article 5. Vendanges.
Article 6. Indications sur les soins à donner aux vins.
Chapitre II. Us et coutumes du commerce bordelais.
Article 1. Achats dans le vignoble, courtiers.
Article 2. Des modes de payement.
Article 3. De la mise en bouteilles au château.
Chapitre III. Division œnologique du département de la Gironde.
Chapitre IV. Vins rouges.
Article 1. Vins de Médoc, leur classification.
§ 1. Crus classés.
A. Premiers crus.
B. Deuxièmes crus.
C. Troisièmes crus.
D. Quatrièmes crus.
E. Cinquièmes crus.
§ 2. Crus non classés.
A. Arrondissement de Bordeaux.
1° Canton de Blanquefort.
2° Canton de Castelnau.
B. Arrondissement de Lesparre.
1° Canton de Saint-Laurent.
2° Canton de Pauillac.
3° Canton de Lesparre.

IMPRIMERIE NATIONALE.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

4° Canton de Saint-Vivien.
Article 2. Vins de Graves.
1° Bordeaux et sa banlieue.
2° Canton de Pessac.
3° Canton de la Brède.
4° Canton de Podensac.
Article 3. Vins de Saint-Émilion, de Pomerol et de Fronsac.
§ 1. Saint-Émilion.
§ 2. Pomerol.
§ 3. Vins ordinaires de la région de Saint-Émilion.
1° Canton de Libourne.
2° Canton de Lussac.
3° Canton de Castillon.
§ 4. Fronsac.
Article 4. Vins de Bourg et de Blaye.
1° Canton de Saint-Ciers-Lalande.
2° Canton de Blaye.
3° Canton de Saint-Savin.
4° Canton de Bourg.
Article 5. Vins de côtes et de palus.
A. Côtes et palus de la Garonne.
1° Canton de Carbon-Blanc.
2° Canton de Créon.
3° Canton de Cadillac.
4° Canton de Saint-Macaire.
B. Côtes et palus de la Dordogne.
1° Canton de Carbon-Blanc.
2° Canton de Branne
3° Canton de Sainte-Foy-la-Grande.
4° Canton de Guîtres.
5° Canton de Coutras.
6° Canton de Saint-André-de-Cubzac.
Article 6. Vins de l'Entre-deux-Mers et de diverses régions.
A. L'Entre-deux-Mers.
1° Cantons de la Réole, de Monségur, de Pellegrue, de Sauveterre et de Targon.
2° Canton de Saint-Macaire.
3° Canton de Sainte-Foy-la-Grande.
4° Canton de Pujols.
5° Canton de Branne.
6° Canton de Créon.
B. Arrondissement de Bazas.
C. Arrondissement de Bordeaux.
Chapitre V. Vins blancs.
Article 1. Considérations générales et classification.
Article 2. Grands vins blancs.
§ 1. Crus classés.
A. Premier grand cru.
B. Premiers crus.
C. Deuxièmes crus.
§ 2. Crus non classés.
Article 3. Petites graves et côtes.
1° Canton de Langon.
2° Canton de Podensac.
3° Canton de la Brède.
4° Canton de Carbon-Blanc.
5° Canton de Créon.
6° Canton de Cadillac.
7° Cantons de l'arrondissement de la Réole.
8° Canton de Sainte-Foy-la-Grande.
9° Canton de Pujols.
10° Canton de Branne.
11° Canton de Lussac.
12° Canton de Castillon.
13° Canton de Fronsac.
14° Cantons de Libourne, de Coutras et de Guîtres.
15° Cantons de Bourg et de Saint-Savin.
16° Cantons de Blaye et de Saint-Ciers.
17° Canton de Saint-André-de-Cubzac.
Chapitre VI. Caractères distinctifs des vins de la Gironde.
Chapitre VII. Les vins de la Gironde à l'Exposition.
Titre XIV. Midi (région du).
Titre XV. Nord (région du).
Titre XVI. Provence.
Titre XVII. Roussillon.
Titre XVIII. Savoie.
Titre XIX. Touraine.
Récompenses obtenues par les exposants et par les collaborateurs.
Conclusions.

ALGÉRIE.

Récompenses obtenues par les exposants et par les collaborateurs.

COLONIES. — PAYS DE PROTECTORAT.

Récompenses obtenues par les exposants.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

DEUXIÈME PARTIE.

PAYS ÉTRANGERS.

TITRE I. Argentine (République).
TITRE II. Australie.
TITRE III. Autriche-Hongrie.
TITRE IV. Belgique.
TITRE V. Bolivie.
TITRE VI. Brésil.
TITRE VII. Cap de Bonne-Espérance.
TITRE VIII. Chili.
TITRE IX. Dominicaine (République).
TITRE X. Égypte et Turquie d'Asie.
TITRE XI. Équateur.
TITRE XII. Espagne.
TITRE XIII. États-Unis.
TITRE XIV. Grèce.
TITRE XV. Italie.
TITRE XVI. Japon.
TITRE XVII. Mexique.
TITRE XVIII. Monaco (Principauté de).
TITRE XIX. Pérou.
TITRE XX. Perse.
TITRE XXI. Portugal.
TITRE XXII. Roumanie.
TITRE XXIII. Russie.
TITRE XXIV. Saint-Marin (République de).
TITRE XXV. Serbie.
TITRE XXVI. Suisse.
TITRE XXVII. Uruguay.
TITRE XXVIII. Vénézuéla.

Récompenses obtenues par les exposants et par les collaborateurs.

Conclusions.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

BOISSONS FERMENTÉES.

PREMIÈRE SECTION. — VINS.

L'EXPOSITION DES VINS.

L'exposition des vins réunissait près de 25,000 échantillons dans la classe 73; on en comptait environ 5,000 dans les classes 74 et 75 (spécimens d'exploitations rurales et viticulture). A peu près 6,000 exposants avaient répondu à l'appel du Gouvernement français, secondé par le zèle de nombreux comités locaux. Ce concours sans précédent est pleinement justifié par les circonstances dans lesquelles il se produisait.

Sans doute, la viticulture et la vinification ont toujours tenu une large place dans les préoccupations de l'humanité; les hommes de tous les temps leur ont demandé un élément de fructueuses transactions et une boisson aussi agréable que saine; mais cette branche de l'agriculture a, depuis un quart de siècle, pris une extension considérable dans certains pays, qui ne la connaissaient pas; le progrès des communications abrège les distances et tend de plus en plus à ne faire de l'univers qu'un unique et vaste marché. Aussi les vignerons et les exportateurs des diverses contrées ont-ils saisi avec empressement l'occasion de faire connaître leurs vins en France et de les mettre en présence de notre production, avec laquelle ils s'efforcent de rivaliser. L'absence de données certaines sur les qualités de ces nouveaux crus, les modifications amenées dans les vieux pays vinicoles par les maladies de la vigne et par l'emploi de procédés plus scientifiques, donnaient un intérêt tout particulier aux opérations du jury.

La superficie plantée en vignes dans le monde entier atteint environ 8,216,000 hectares, fournissant une récolte moyenne de 145,626,000 hectolitres ainsi répartis :

PAYS.	HECTARES.	HECTOLITRES.	PAYS.	HECTARES.	HECTOLITRES.
France.....	2,000,000	35,000,000	Report.....	2,188,500	42,214 000
Algérie.....	92,500	2,700,000	Autriche-Hongrie....	635,000	10,300,000
Tunisie.....	4,000	14,000	Espagne.....	1,900,000	30,000,000
Allemagne.....	92,000	4,500,000	Grèce.....	330,000	2,600,000
A reporter....	2,188,500	42,214,000	A reporter...	5,053,500	85,114,000

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

PAYS.	HECTARES.	HECTOLITRES.	PAYS.	HECTARES.	HECTOLITRES.
Report.....	5,053,500	85,114,000	Report.....	7,787,500	135,042,000
Italie.....	1,870,000	30,000,000	Açores, Canaries, Madère.....	//	200,000
Luxembourg.....	1,000	75,000	États-Unis.....	162,000	1,514,000
Portugal.....	204,000	4,280,000	République Argentine.	31,000	620,000
Roumanie.....	163,000	6,223,000	Brésil.....	4,000	70,000
Russie.....	267,000	3,500,000	Chili.....	100,000	3,000,000
Suisse.....	34,000	1,150,000	Mexique.....	//	114,000
Serbie.....	90,000	2,000,000	Uruguay.....	500	17,000
Turquie, Chypre....	90,000	2,600,000	Australie.....	11,100	105,000
Cap de Bonne-Espérance.....	15,000	100,000	Autres pays[1].....	120,000	5,000,000
A reporter....	7,787,500	135,042,000	TOTAUX.....	8,216,100	145,682,000

[1] Sous la rubrique « Autres pays » sont compris la Bolivie, le Pérou, dont les plantations et les récoltes, assez importantes, ne nous sont pas connues, la superficie des vignes du Mexique et des possessions espagnoles et portugaises d'Afrique, enfin quelques vignobles d'Amérique, d'Asie, d'Afrique et même d'Europe, dont l'étendue et le rendement sont peu considérables.

Tous les pays vinicoles, à l'exception d'un seul, avaient envoyé des échantillons à Paris. Quelques pays présentaient des produits similaires, extraits de fruits ou de céréales, auxquels on donne souvent aussi le nom de *vin*.

Le grand nombre des exposants entraînerait à un trop long développement l'énumération des récompenses qui leur ont été décernées pour leurs vins. A l'encontre de ce qui a pu être fait pour d'autres boissons, dans le corps du présent travail, il ne sera donc question que des grands prix et, en certains cas, des médailles attribuées aux exposants isolés de divers pays lointains. On se bornera à donner la liste succincte des récompenses en tête du titre consacré à chaque pays. Pour faciliter les comparaisons, il a paru utile de les résumer dans le tableau suivant :

PAYS.	EXPOSANTS.	ÉCHANTILLONS.	GRANDS PRIX.	MÉDAILLES D'OR.	MÉDAILLES D'ARGENT.	MÉDAILLES DE BRONZE.	MENTIONS HONORABLES.	TOTAL des RÉCOMPENSES.
France.....	2,923	12,588	3	205	461	292	323	1,284
Algérie, colonies.....	1,654	4,530	//	107	351	142	192	792
Tunisie.....	26	109	1	6	11	5	1	24
République Argentine.....	28	153	//	3	16	3	3	25
Australie du Sud et Victoria.	42	611	1	10	17	8	3	39
Autriche-Hongrie.....	31	103	//	2	13	4	8	27
Belgique.....	1	2	//	1	//	//	//	1
Bolivie.....	6	13	//	//	//	//	2	2
Brésil.....	32	68	1	2	8	5	7	23
Cap de Bonne-Espérance...	4	20	//	1	1	1	//	3
A reporter.....	4,747	18,197	6	337	878	460	539	2,220

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

PAYS.	EXPOSANTS.	ÉCHANTILLONS.	GRANDS PRIX.	MÉDAILLES D'OR.	MÉDAILLES D'ARGENT.	MÉDAILLES DE BRONZE.	MENTIONS HONORABLES	TOTAL des RÉCOMPENSES.
Report.	4,747	18,197	6	337	878	460	539	2,220
Chili	47	87	1	7	24	8	//	40
République Dominicaine...	2	2	//	//	2	//	//	2
Égypte.....	4	8	//	1	3	//	//	4
Équateur	1	2	//	//	1	//	//	1
Espagne et ses colonies....	735	4,650	3	86	281	135	174	686
États-Unis	41	176	//	3	13	12	8	36
Grèce.....	83	109	//	8	18	12	11	49
Italie	45	101	1	6	8	9	6	30
Japon.....	4	16	//	//	2	//	//	2
Mexique.....	32	46	//	1	5	5	5	16
Monaco.....	4	8	//	1	2	//	1	4
Pérou.....	2	11	//	//	1	1	//	2
Perse.....	1	12	//	1	//	//	//	1
Portugal et ses colonies....	506	1,700	3	65	196	78	90	432
Roumanie.....	33	33	//	5	7	4	11	27
Russie.....	40	153	1	1	14	12	9	37
Saint-Marin.....	8	9	//	1	2	2	1	6
Serbie	48	55	//	3	19	8	6	36
Suisse.....	27	196	//	3	12	7	3	25
Uruguay.....	10	13	//	1	3	1	2	7
Vénézuéla.....	1	1	//	1	//	//	//	1
TOTAUX.....	6,421	25,585	15	531	1,491	754	866	3,664

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

PREMIÈRE PARTIE.

FRANCE. — ALGÉRIE. — COLONIES. — PAYS DE PROTECTORAT.

FRANCE.

Dans les périodes normales, lorsque les maladies ne viennent pas l'assaillir, le vignoble français fournit une production moyenne de 35 millions d'hectolitres de vin. En évaluant l'hectolitre à 36 francs, pris chez le propriétaire, on obtient pour nos vignes un revenu annuel de plus de 1,250 millions de francs. Depuis quelques années, ce rendement n'est plus atteint. La récolte de 1889 n'était que de 23,224,000 hectolitres; celle de 1890 s'est élevée à 27,416,000 hectolitres, représentant une valeur de près d'un milliard.

Ces quantités sont insuffisantes pour subvenir à nos besoins; la France est obligée de recourir à l'importation. Pendant les onze premiers mois de 1890, elle a reçu de l'étranger 9,532,000 hectolitres et lui a expédié 1,943,000 hectolitres. Bien que l'écart soit moins considérable, lorsque l'on considère le prix de ces vins, on ne peut nier que la France n'achète à l'étranger plus qu'elle ne lui vend. Ce phénomène est la conséquence momentanée du développement de la consommation et des ravages causés par le phylloxéra et les autres parasites; il y a lieu d'espérer qu'il tendra de plus en plus à disparaître. En effet, loin de se laisser aller au découragement, nos viticulteurs se sont efforcés de conserver au pays une des principales sources de sa richesse; après les tâtonnements inévitables en pareille occurrence, ils ont trouvé le moyen de résister au mal, si bien qu'aujourd'hui nos plantations sont sauvées et que l'on peut envisager l'avenir avec confiance. Bientôt elles pourront subvenir à toutes les demandes.

Ces circonstances donnaient à l'exposition française des vins une importance toute particulière et faisaient désirer qu'un grand nombre de producteurs et de commerçants prissent part au concours international.

Près de 3,000 envoyèrent des échantillons. Grâce à cette élite de vignerons et de négociants, nous avons pu soutenir dignement la vieille réputation du vignoble français et montrer à tous les peuples les excellents résultats de la lutte acharnée que nous avons engagée contre les ennemis de nos vignes.

C'est un devoir facile et agréable de rendre ici hommage à la capacité et au dévouement dont ont fait preuve les chambres de commerce, les sociétés d'agriculture, les comices et les syndicats, pour amener nos concitoyens à cet admirable concours. Ces collectivités ont figuré au nombre de 56, dans le catalogue de la classe 73; quelques

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

autres exposaient dans les classes 74 et 75. Leur initiative a stimulé les hésitants, encouragé les timides, facilité les envois et les installations, enfin indirectement garanti la provenance des liquides. A elles revient en partie le succès de l'exposition.

L'intérêt qu'offrait la section française ne provenait pas seulement du nombre considérable des échantillons qu'elle renfermait, il consistait encore et surtout dans leur valeur et dans leur merveilleuse variété. Notre pays doit la qualité de ses vins à son climat, à son sol, à ses cépages, aux soins et à l'intelligence apportés dans la vinification et dans les manipulations indispensables à la conservation et à l'amélioration des produits. Les procédés employés sont le fruit d'une expérience séculaire, excellemment éclairée et aidée par la science. Mais ces facteurs ne sont pas les mêmes dans toutes les régions, ils varient et se combinent à l'infini pour donner à nos vins les propriétés les plus différentes. Dans aucun pays, on ne retrouve la même diversité de qualités, aucun n'a une production plus variée, plus complète.

L'exposition offrait l'image fidèle de notre vignoble et en reflétait exactement l'aspect caractéristique. Toutes nos régions vinicoles y étaient représentées; chacune d'elles avait envoyé des spécimens de ses meilleurs et plus célèbres crus, tandis que des échantillons, portant des noms moins connus, attestaient les incessants efforts de nos plus modestes vignerons.

Les vins soumis à la dégustation appartenaient à cinquante départements :

	Exposants.
Aisne	2
Ariège	1
Aube	51
Aude	202
Aveyron	1
Bouches-du-Rhône	1
Cantal	3
Charente	30
Charente-Inférieure	17
Cher	115
Corse	5
Côte-d'Or	242
Deux-Sèvres	64
Dordogne	2
Doubs	5
Drôme et Ardèche	45
Gard	91
Garonne (Haute-)	5
Gers	47
Gironde	1,048
Hérault	168
A reporter	2,145

	Exposants.
Report	2,145
Indre	59
Indre-et-Loire	15
Isère	1
Jura	52
Landes	3
Loir-et-Cher	1
Loire (Haute-)	3
Loiret	5
Lot	7
Lot-et-Garonne	7
Maine-et-Loire	44
Marne	97
Marne (Haute-)	5
Mayenne	7
Meurthe-et-Moselle	12
Puy-de-Dôme	3
Pyrénées-Orientales	120
Rhône et Saône-et-Loire	142
Saône (Haute-)	1
Sarthe	48
A reporter	2,777

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

	Exposants.
Report.....	2,777
Savoie.....	23
Seine.....	15
Seine-et-Marne.....	2
Seine-et-Oise.....	1
Tarn.....	3
A reporter.....	2,821

	Exposants.
Report.....	2,821
Tarn-et-Garonne.....	2
Vendée.....	4
Vienne.....	10
Yonne.....	86
TOTAL.....	2,923

TITRE PREMIER.

ANJOU.

Les archives de Maine-et-Loire contiennent de nombreux documents desquels il résulte que les coteaux de la Loire ont été défrichés, dès le 1er siècle, par les moines de Saint-Maur et de Saint-Hilaire-Saint-Florent en vue d'y faire des plantations de vigne.

Le chenin blanc et son congénère le chenin noir, aujourd'hui disparus, produisaient du vin que Rabelais célèbre dans le chapitre XIII de *Gargantua*, et que les Bretons, remontant la Loire, venaient acheter dans le Véronais.

L'origine authentique du vignoble angevin est établie par une charte de Charles le Chauve, datée du 25 octobre 845.

De tout temps l'attention des savants et des propriétaires du pays s'est portée sur les questions qui intéressent le vignoble de l'Anjou.

A ce double titre apparaît le mérite d'un travail dû à la plume de MM. Chapin et Bouchard, auquel ont été faits de nombreux emprunts dans les paragraphes suivants du titre premier :

Sous-sols. — Le vignoble de Maine-et-Loire est assis dans l'arrondissement de Cholet, en partie sur des terrains azoïques, comprenant les roches granitiques, le groupe des gneiss et celui des micaschistes.

Les vignes de l'arrondissement d'Angers sont établies dans le groupe de Saint-Barthélemy, sur le terrain silurien inférieur, qui est bordé vers Saint-Silvain par le crétacé qui couvre le Baugeois.

L'important district viticole du val du Layon repose sur le dévonien, qui longe le terrain anthracifère; cette grande bande de dévonien s'étend au delà de Chalonnes, jusqu'au Mesnil.

A Denée, une bande de dévonien, émergeant de la grande ligne du Layon, traverse la Loire et va former le groupe de Savennières; elle rencontre, sur la Possonnière, sur Saint-Georges et sur Ingrandes, le silurien inférieur et le terrain anthracifère, ainsi que les affleurements du porphyre quartzifère appartenant au terrain azoïque.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Le plus important groupe viticole du département de Maine-et-Loire, celui de l'arrondissement de Saumur, est aménagé de même que le vignoble du Baugeois : 1° sur les différents dépôts du calcaire jurassique, le lias moyen, le lias supérieur, l'oolithe inférieur, etc.; 2° sur le terrain crétacé qui est formé par les étages cénomanien (gris-vert), turonien et sénonien.

Au-dessus du terrain crétacé, on trouve, à partir de Saint-Saturnin, dans l'arrondissement d'Angers, le premier sous-étage du terrain tertiaire, falunien inférieur, s'étendant dans l'arrondissement de Saumur et pénétrant dans celui de Baugé; il est formé de grès ainsi que de sables placés directement sur crétacé, et de calcaire d'eau douce s'appuyant sur le grès.

Le deuxième sous-étage du tertiaire, falunien proprement dit, se rencontre également dans le Baugeois et dans les arrondissements d'Angers et de Saumur, au delà du Layon, faisant face en quelque sorte à la bande du terrain anthracifère qui sort du département par les Verchers pour se joindre au massif des terrains primitif et métamorphique (schistes micacés) de Nueil et de Passavant.

Cépages. — Le Maine-et-Loire possède environ 55,000 hectares de vignes, sur lesquels 23,000 appartiennent au Saumurois.

Le cépage blanc formant le fond des vignobles de l'arrondissement d'Angers et de celui de Saumur est le chenin blanc, vulgairement appelé *pinot blanc de la Loire.*

Dans la basse Loire, à partir de Chalonnes-sur-Loire et d'Ingrandes, le pinot de la Loire se confond avec le muscadet (gamay blanc à feuille ronde) et le gros plant nantais ou folle jaune des Charentes, ou encore enrageat de la Gironde.

L'ancien pays des Mauges, comprenant les cantons de Saint-Florent-le-Vieil, Champtoceaux, Montfaucon, Montrevault, Beaupréau, ne cultive que le plant nantais et le muscadet, qui donnent des vins très recherchés du commerce.

Pour les vins rouges, dans le Saumurois, le cabernet franc, plus communément appelé *breton,* donne les grands vins rouges renommés des environs de Saumur; à côté de ce cépage, on trouve un peu le cot ou malbec, le groslot de Touraine et le gamay d'Orléans.

L'arrondissement d'Angers cultive le cabernet franc donnant des vins rouges inférieurs à ceux du Saumurois; on y trouve aussi le cabernet sauvignon et le cot.

Au contraire, les différentes variétés du gamay du Beaujolais produisent de beaux vins rouges légèrement bouquetés, et y tiennent une grande place avec le groslot de Touraine.

Les arrondissements de Baugé et de Segré réunissent tous les cépages cultivés dans le département; toutefois le groslot de Touraine domine dans le Baugeois sous un nom local.

Crus. — Les vins blancs de Maine-et-Loire ont pour principaux crus dans

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

l'arrondissement d'Angers, sur la rive droite de la Loire : la coulée de Serrant, plantée entièrement de chenin blanc, et qui doit la qualité exceptionnelle de ses vins à sa position géographique, puis les clos de Bellevue, de Champboureau, de la Roche-aux-Moines, etc.; bien d'autres non cités sont aussi renommés.

Dans la vallée du Layon, les crus principaux sont : le clos de Mine, à Saint-Georges-Chatelaison; celui de Maligné, à Martigné-Briant; de Valiennes, à Tigné; de Bonnezeaux, à Thouarcé; Faye, Rablay, Beaulieu, Saint-Lambert-du-Lettay, Saint-Aubin-de-Luigné et Chaudefonds.

Les meilleurs vins blancs du Saumurois proviennent des clos de Parnay, de Souzay, de Turquant, de Varrains, de Brézé, de Dampierre, de Saint-Cyr-en-Bourg et de Montsoreau; ces vins, qui à l'époque de la Révolution étaient classés au premier rang, méritent encore de l'être.

Les meilleurs vins rouges de l'arrondissement d'Angers sont récoltés sur les communes de Savennières, de Saint-Barthélemy, de Thouarcé et de Saint-Aubin-de-Luigné; les autres localités produisent des vins moins appréciés.

Toute la côte saumuroise donne des vins rouges remarquables, notamment ceux de la Tour-de-Trèves, de Champigny, de Varrains, de Saint-Cyr-en-Bourg, etc.

L'arrondissement de Baugé fournit des vins ordinaires.

Les vins blancs de la rive droite de la Loire (groupe Savennières et Saint-Barthélemy), produits par le chenin blanc, sont longs à se faire, subissent en bouteille des fermentations secondaires, prennent une belle couleur ambrée, restent fruités, alcooliques et rarement tranquilles.

Les vins de la côte du Layon, obtenus avec le même cépage, sont tout différents de ceux de la rive droite de la Loire; ils sont plus tôt mûris en bouteille; ils y prennent en vieillissant une belle couleur jaune d'or; s'ils moussent, c'est finement et sans tumulte, tout en gardant leur goût liquoreux; fruités et parfumés, ils se conservent longtemps.

La côte de Saumur fournit un troisième type des grands vins blancs, ayant un cachet spécial en raison des terrains sur lesquels ils sont récoltés; un peu plus longs à se faire en bouteille que ceux du Layon, mais plus tôt prêts que ceux de la rive droite de la Loire, on les voit se colorer moins vite sous le verre, à l'abri de la lumière, dans les caves où ils sont déposés, fait particulier au Saumurois. Tranquilles ou mousseux, souvent tumultueux, ils gardent de la liqueur et ce remarquable goût de fruit qui distingue les vins de chenin blanc; avec cela ils sont d'une grande longévité. Les vins du Saumurois, de la vallée du Layon, de la rive droite de la Loire, peuvent prendre place après les grands vins blancs de France, et n'ont de commun entre eux que le goût de fruit; très dissemblables de caractères, ils sont difficilement comparables.

Les vins rouges de l'arrondissement d'Angers, provenant du cabernet franc, sont inférieurs aux vins rouges du même cépage cueillis dans le Saumurois, région qui donne incontestablement les meilleurs vins rouges du département.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Le caractère des vins rouges de l'Anjou est d'être légèrement colorés, avec une robe brillante et solide; ils sont frais à la dégustation avec leur bouquet spécial, assez alcooliques pour se bien conserver et supporter de longs voyages.

Les vins rouges de gamay du Beaujolais, récoltés à Savennières, viennent après les saumurois, mais ils ont moins de moelleux, de délicatesse et de solidité.

Principaux débouchés. — Les vins blancs ordinaires de la basse Loire sont recherchés par le commerce de Paris pour les coupages et par les distillateurs des Charentes. Les vins de chenin blanc ont leur débouché séculaire dans la Sarthe, la Mayenne, les Côtes-du-Nord et à Paris depuis l'Exposition. Quelques milliers de pièces sont dirigées vers la Hollande et la Belgique; ces exportations viennent plus particulièrement de la vallée du Layon et de la côte saumuroise. Le reste est consommé sur place.

Les vins de raisins rouges sont vendus après cuvaison un peu partout; une grande partie, faite en blanc, est employée dans l'industrie des vins mousseux de la Champagne et de Saumur.

La production moyenne du département a été, pendant les vingt dernières années, de 700,000 à 800,000 hectolitres par an.

La présence du phylloxéra fut constatée en 1882, à la fois à Martigné-Briand, arrondissement de Saumur, et à Sainte-Gemme-sur-Loire, arrondissement d'Angers.

Environ 10,000 hectares de vignes ont succombé depuis; 30,000 hectares attaqués résistent encore.

La reconstitution du vignoble par cépages américains porte-greffes semble, d'après les expériences tentées, devoir réussir sur le rupestris à grandes feuilles, types Martin des Pallières et Ganzin; le jacquez, l'herbemont, l'york's madeira, le solonis, les riparias glabres et tomenteux, et le vialla. Les hybrides de berlandieri paraissent être la ressource des étages turoniens et sénoniens du Saumurois; toutefois les preuves restent à faire.

Vins mousseux. — Pour terminer cet aperçu sur le vignoble et les vins d'Anjou, il reste à dire quelques mots de l'industrie des vins mousseux, qui est une des richesses du pays.

Saumur est, après Épernay et Reims, le centre principal de la fabrication de ces vins. Cette industrie débuta en Anjou vers le commencement du siècle; les négociants qui, les premiers, eurent l'idée de préparer leurs vins d'après la méthode champenoise, appelèrent de ce pays des ouvriers et des contremaîtres qui firent école, et maintenant on trouve dans la contrée plusieurs milliers de personnes connaissant le travail si complexe de la préparation des vins mousseux.

La fabrication annuelle s'élève actuellement à près de 5 millions de bouteilles, lesquelles sont en partie exportées dans tous les pays du monde.

Quoique les cuvées soient exactement composées, comme celles de la Champagne,

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

par le mélange des vins de différents crus et de diverses années, quoiqu'elles soient traitées d'une façon identique, les vins mousseux en provenant peuvent être vendus relativement meilleur marché qu'en Champagne, à cause du prix peu élevé de la main-d'œuvre, du raisin, du terrain et des loyers.

A la région vinicole de l'Anjou, on peut rattacher celle du Maine. Les vins de la Sarthe se rapprochent un peu de ceux du Maine-et-Loire, mais ils leur sont généralement inférieurs. Dans ces deux départements, ils proviennent, pour la plupart, des mêmes cépages, dont les plus répandus sont le pineau noir et le pineau blanc. Si dans certaines parties de la Sarthe on a arraché des vignes, dans d'autres on en a planté, et, sous ce rapport, on doit citer la commune de Chenu : elle ne possédait que 63 ares de vignes au commencement du siècle; aujourd'hui, elle en compte près de 600 hectares. Trois taches phylloxériques ont été signalées dans ce département, qui a encore près de 9,000 hectares de vignobles.

Le seul cru dont les produits se distinguent par leur bon goût et possèdent un peu de corps et de spiritueux est celui des Jasnières, près de Château-du-Loir. Quand ce vin est fait avec soin, il se conserve fort longtemps et acquiert, en vieillissant, des qualités que pourraient lui envier des crus plus renommés. La réputation des autres localités ne dépasse guère les limites du département.

Une seule commune, celle de Saint-Denis-d'Anjou, dans l'arrondissement de Château-Gontier, renferme la plus grande partie des vignobles de la Mayenne, dont l'étendue décroît depuis le commencement de ce siècle pour faire place aux plantations de pommiers. Les vins sont, en général, communs.

L'exposition des vins d'Anjou, organisée par la Société industrielle et agricole d'Angers, comprenait les vins rouges, blancs et mousseux, fournis par 44 producteurs. Tous les crus de vins rouges mentionnés plus haut étaient représentés par des produits de bon goût et de bonne tenue, au premier rang desquels se plaçaient les champigny. A signaler aussi de bons vins de Saint-Barthélemy, de Bourgueil, de la Martinière, de Champtocé, etc. Les vins blancs étaient généralement beaux et dépourvus de goût de terroir; certains échantillons de la Possonnière ont été trouvés remarquables. Quant aux vins mousseux, sept maisons seulement, dont une de Paris, en avaient envoyé. Carte d'or, carte blanche, carte noire, grand vin excellence, champanisés et autres marques rappelaient les qualités de nos champagnes. Si les mousseux de Saumur n'égalent pas les produits de la Marne, ils sont, avec les bourgognes, les vins du monde qui s'en rapprochent le plus. L'exposition collective du Maine-et-Loire a reçu une médaille d'or.

La Sarthe avait une intéressante exposition, organisée en grande partie par la Société des agriculteurs et par la commune de Chenu; cette dernière réunissait une trentaine de producteurs. La qualité des vins blancs et rouges était très satisfaisante. Quelques exposants individuels avaient, dans la classe 74, de bons vins de Mayet et de Flée.

La Société agricole de la Mayenne, aidée de divers comices, montrait, dans la classe 73, des vins blancs et rouges de Ballée et de Saint-Denis. On trouvait dans

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

la classe 74 quelques bons produits de Chemais, de Grand-Pierre et autres localités. Une médaille d'or décernée à un échantillon venu de ce département, qui marque la limite de notre région vinicole, prouve les résultats que peut obtenir un travail intelligent dans les pays même les moins favorisés.

TITRE II.

AUVERGNE.

La région vinicole d'Auvergne ne comprend pas seulement l'ancienne province de ce nom, mais encore le Velay et le Forez; elle embrasse donc les départements du Puy-de-Dôme, du Cantal et de la Haute-Loire. On peut y rattacher la Marche et le Limousin, c'est-à-dire la Haute-Vienne, la Corrèze et la Creuse. Cet ensemble de départements a quelquefois reçu la dénomination de Centre-Sud. S'il n'a point une grande importance œnologique, il n'en offre pas moins un réel intérêt, puisqu'il renfermait en 1870 près de 68,000 hectares de vignes et dépassait ce chiffre il y a peu d'années. D'ailleurs, ses vins ne sont pas toujours dépourvus de valeur.

Bien qu'il possède des terrains propres à la culture de la vigne, le Cantal produit fort peu de vin; la superficie qu'il consacre à cette industrie tend plutôt à décroître qu'à augmenter. Les vins du Puy-de-Dôme constituent donc à eux seuls les vins de l'Auvergne proprement dite. Pour la plupart, ils sont vifs et assez spiritueux, mais acides dans leur jeunesse. Leur consommation est souvent agréable, toujours saine; on s'attache promptement à leur saveur. Dans les arrondissements de Clermont, de Riom et d'Issoire, ils proviennent surtout du gamay. Le gros gamay y occupe la plus grande place; le petit est aussi très répandu.

Les vins rouges de Chanturge, près de Clermont-Ferrand, sont légers, délicats et agréables; dans les bonnes années, ils acquièrent de la finesse et du parfum; ils peuvent lutter avec les vins de 3e classe du Bordelais. Les vins gris de Châteldon sont comparés par Julien aux vins de seconde qualité de Joigny; légers, délicats, très spiritueux, ils prennent en bouteille un bouquet agréable, sinon bien prononcé. Ceux de Ris, un peu plus colorés, sont d'abord moins délicats, puis ils finissent par réunir les mêmes qualités. On cite encore en Auvergne un certain nombre de localités dont les produits ne sont pas dénués d'agrément. Il s'y fabrique une assez forte quantité de vins blancs peu remarquables, mais de bonne consommation locale; témoins ceux de Corent et de Chauriat. Pont-du-Château est renommé pour son vin de paille.

Le phylloxéra avait, jusqu'à ces derniers temps, relativement épargné le Puy-de-Dôme; il s'étend maintenant dans les environs de Clermont; toutefois il y a lieu de penser que les habitants, accoutumés à donner à leurs vignes les soins les plus éclairés, sauront combattre le fléau; le champ d'expériences de Mézel a prouvé, par ses résultats, que la reconstitution pouvait être menée rapidement.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

La vigne est fort peu cultivée dans la Haute-Loire et dans la Haute-Vienne; les vins qu'elle donne sont généralement très faibles. Elle ne réussit pas dans la Creuse; malgré de nombreuses tentatives, il s'y trouve peu ou point de vignobles. Mieux favorisée, la Corrèze récolte des vins qui ne jouissent pas, il est vrai, d'une grande réputation, mais n'en suffisent pas moins à sa consommation et à celle des deux départements de la Haute-Vienne et de la Creuse. Allassac, Saillac, Donzenac, Varetz, Synex et Queyssac fournissent de bons vins rouges ordinaires; quelques communes encore peuvent prétendre au même résultat. Mais les autres, y compris même Argentat, ne sont guère susceptibles de récolter que des vins très colorés, très corsés, quoique peu alcooliques, meilleurs pour les coupages que pour la bonne consommation courante. Argentat et Queyssac ont des vins blancs capiteux, pétillants et assez agréables.

Cette région n'était guère représentée à l'Exposition : 15 échantillons du Puy-de-Dôme, venus de Beaumont, de Sauvagnat-Sainte-Marthe, de Riom, etc., quelques vins du Cantal, donnaient une bonne impression des produits de l'Auvergne. La Société d'agriculture et quelques particuliers de la Haute-Loire montraient que les vins de ce département ne sont pas sans mérite lorsque l'on sait en soigner la production.

TITRE III.

BRETAGNE.

Des cinq départements bretons, la Loire-Inférieure est le seul qui possède un vignoble de quelque étendue. Plus de 33,000 hectares sont plantés de muscadet, de gros plant et de pineau dans les arrondissements de Nantes, d'Ancenis et de Savenay. Ils donnent une très petite quantité de mauvais vins rouges et beaucoup de vins blancs communs, les uns consommés dans le pays, les autres servant aux coupages ou à la distillation, dans les années d'abondance. Les meilleurs se recueillent à Varades, à Montrelais et à la Chapelle; ils ont du spiritueux et de l'agrément. Quelques localités donnent des vins doux, légers, agréables.

Le phylloxéra a envahi plus de 600 hectares, dont la moitié sont traités par le sulfure de carbone; le mildew et la cochylis ont également ravagé ce vignoble en 1889. Les viticulteurs bretons sauront apporter dans la lutte contre ces fléaux l'énergie persévérante dont leur race se glorifie à juste titre.

Le Morbihan consacre un millier d'hectares à la production d'un vin très ordinaire; la culture de la vigne pourrait se généraliser sur le littoral et donner des résultats satisfaisants à force de travail et d'études. Le vicomte de Wolbock, dans son manoir féodal de Kercado, près de Carnac, fait dans ce sens les efforts les plus méritoires. Du reste, le vignoble morbihanais s'est accru depuis le commencement du siècle. Le phénomène inverse s'est produit dans l'Ille-et-Vilaine; si ce mouvement continue, la vigne aura bientôt disparu de ce département; du moins on ne la cultivera plus que

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

pour la table; elle y donne des vins blancs communs, dont quelques-uns pourtant assez agréables.

TITRE IV.

BOURGOGNE.

Au lieu d'être groupés dans un seul département, comme le sont les vignobles du Bordelais, ceux de la Bourgogne s'étendent sur une longueur d'une cinquantaine de lieues, occupant les points les plus favorablement situés sur le versant oriental des Cévennes et sur leurs ramifications septentrionales.

La Bourgogne viticole se compose de trois groupes distincts, administrativement séparés et répartis dans quatre départements : l'Yonne, au nord; la Côte-d'Or et l'arrondissement de Chalon, au centre; le reste du département de Saône-et-Loire et la partie septentrionale du département du Rhône, au midi. Ces régions sont connues sous les noms de *basse Bourgogne, haute Bourgogne, Mâconnais* et *Beaujolais.*

CHAPITRE PREMIER.

BASSE BOURGOGNE.

Les cinq arrondissements du département de l'Yonne contiennent des vignobles, mais ceux d'Auxerre et de Tonnerre sont particulièrement célèbres pour la qualité de leurs produits.

L'arrondissement d'Auxerre produit des vins rouges estimés; ceux de la grande côte d'Auxerre sont généreux, fins et délicats, avec une sève et un bouquet agréables; les meilleurs proviennent du clos de la Chaînette et du coteau de Migraine. Francy récolte des vins d'une belle couleur, corsés et généreux, parmi lesquels on estime surtout ceux de la côte de Palotte; ils ne sont ordinairement bons à mettre en bouteilles qu'au bout de quatre ans, époque à laquelle ils ont perdu beaucoup de leur couleur et acquis de la finesse et du bouquet. Les crus de Paradis, de Bergère, de Vaux-Chassés et des Cailles viennent en second lieu. Coulange-la-Vineuse jouit d'une fort ancienne réputation; son meilleur vin est celui du Seigneur.

Dannemoine, à 4 kilomètres de Tonnerre, renferme sur son territoire la fameuse côte des Olivotes, dont les produits, brillamment colorés, corsés et spiritueux, sont en même temps fins et délicats, sans avoir néanmoins la sève et le bouquet aussi prononcés que ceux des vins de la haute Bourgogne. On distingue encore dans cette localité les célèbres propriétés des Poinsots, de Monts-Savoye et de la Chapelle. La campagne de Tonnerre possède plusieurs crus remarquables, entre autres ceux de Pitoy, des Perrières, des Préaux, des Grandes-Poches, des Basses-Poches et des Charloux. Leurs produits se rapprochent plus ou moins des vins des Olivotes; ceux qui sont moins fins rachètent cette infériorité par plus de corps, plus de garde. On peut comparer

IMPRIMERIE NATIONALE.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

aux liquides de cette dernière catégorie les vins d'Épineuil; sans valoir les olivotes et les poinsots, ils sont encore fins, délicats et spiritueux. Hautes-Poches, Haute-Perrière, Buisson, Bridaine, Champs-Soins, Derrière-Quincy et Corbiers-Moreaux, tels sont les crus les plus réputés d'Épineuil.

Bien qu'ils soient encore aujourd'hui très recherchés, à Paris surtout, ces vins rouges n'ont plus la célébrité qui les entourait il y a trois siècles, au temps de Henri IV, dont la clientèle les avait mis à la mode; on ne dit plus, en parlant des vins d'Auxerre, d'Irancy et de Coulange :

Auxerre est la boisson des rois,
Heureux qui les boira tous trois!

En revanche, les vins blancs de l'Yonne ont vu s'accroître leur réputation. L'Auxerrois renferme l'important vignoble de Chablis, dont les produits friands, sapides et délicats sont l'objet d'une faveur méritée. Ils ont, sur presque tous les vins du même genre, l'avantage de conserver leur couleur transparente. Les meilleurs paraissent être ceux du Clos, de Valmur, de Grenouilles, de Vaudésir, de Bouguereau et de Mont-de-Milieu. En général, on les met en bouteilles dans la seconde année; ils y gagnent beaucoup de qualité et se conservent mieux. Milly, Maligny, Poinchy, Chichée, Piey et Fontenay possèdent aussi quelques terrains pouvant rivaliser avec les premiers crus de Chablis. Champs et Saint-Bris fournissent aussi de bons vins blancs.

Junay, près de Tonnerre, renferme sur son territoire le cru de Vaumorillon, dont les vins sont pleins de corps, de finesse et surtout de spirituosité. Épineuil fait dans le cru des Grisées des vins blancs qui, comme les précédents, sont souvent comparés à ceux de Meursault. Fley, à 4 kilomètres de Chablis, recueille sur la côte de Blanchot des vins se rapprochant de ceux de cette dernière localité. Dannemoine et Tonnerre ont des vins blancs, dont une certaine quantité est transformée en vins mousseux.

Les autres parties de l'Yonne produisent encore des vins, qui sont inférieurs aux précédents. Dans l'arrondissement d'Avallon, ils sont corsés et généreux; dans l'arrondissement de Joigny, légers et agréables; mais le pays de Sens ne récolte, à quelques exceptions près, que des vins communs.

Ce vignoble est très éprouvé par les maladies; le mildew, le pourridié, sans compter d'autres fléaux de moindre importance, comme la cochylis et la grêle, sont venus joindre leurs ravages à ceux du phylloxéra et détourner un peu l'attention des vignerons de la lutte qu'ils avaient entreprise contre le dernier fléau. Le *peronospora viticola* est combattu énergiquement et il est probable que la résistance sera généralisée avant peu dans toutes les parties du département.

Quant au phylloxéra, la zone qu'il a ravagée et celle dans laquelle sa présence est soupçonnée ne dépassent pas 50 hectares; on a traité avec succès une surface double par le sulfure. Sept pépinières ont été créées pour essayer quelles sont, parmi les vignes américaines, celles qui s'adaptent le mieux aux divers terrains. Ceux-ci sont de nature

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

fort différente : les uns appartiennent à la formation géologique primaire, comme les granits d'Avallon; les autres à la formation secondaire, comme les grès verts de la Puisaye, les calcaires jurassiques, et ceux enfin de la troisième formation se rencontrent sous la forme de calcaires crayeux de Sens et de Joigny.

Quoique peu satisfaisante, la situation viticole de l'Yonne ne semble donc nullement compromise. Tout fait espérer que les vignerons y lutteront avec énergie et succès; pour le faire, ils n'ont qu'à s'inspirer des exemples que leur donnent les viticulteurs de la Côte-d'Or.

CHAPITRE II.

HAUTE BOURGOGNE.

ARTICLE PREMIER.

CÔTE-D'OR.

§ 1. Considérations générales.

Le département de la Côte-d'Or, qui forme, avec l'arrondissement de Chalon-sur-Saône, la haute Bourgogne, doit son nom à la chaîne de petites montagnes qui s'étend depuis Dijon jusqu'à Mâcon. On l'a ainsi appelée à cause de la richesse de ses produits. C'est surtout entre Dijon et Chalon que se récoltent les vins célébrés sous le nom de *grands vins de Bourgogne.*

Ils se distinguent par la suavité du goût, la chaleur, la couleur de rubis, la parfaite limpidité et l'exquise finesse du bouquet. Ces grands vins sont désignés par les noms de *climat* et de *clos,* et non plus, comme à Bordeaux, par celui de *cru.* Les vins secondaires sont caractérisés par celui de *cuvée :* il y a des premières, des secondes et des troisièmes cuvées. La plupart proviennent du département de la Côte-d'Or.

Cette circonscription administrative possédait, en 1878, avant l'invasion du phylloxéra, 34,532 hectares de vignes dans les deux arrondissements de Beaune et de Dijon, les plus intéressants au point de vue vinicole. Grâce à l'énergie et à la persévérance des viticulteurs, il en existait encore 29,838 au 31 décembre 1888. L'enquête sur la situation des vignes phylloxérées établit que 1,564 hectares étaient, en 1889, traités par le sulfure, 8 par le sulfocarbonate et 100 replantés avec des cépages américains. La production totale de la Côte-d'Or était, en 1888, de 664,613 hectolitres, soit la cinquantième partie de la production française; la valeur en était estimée à 24,039,486 francs, soit la quarantième partie de la valeur assignée par la statistique officielle à la récolte des 76 départements vinicoles.

Ce n'est pas toutefois le nombre d'hectolitres de vin qu'elle recueille qui donne de l'importance à cette région, à l'*altissima Burgundia,* suivant la fière inscription placée par la Chambre de commerce de Beaune au-dessus de son exposition collective; la

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

richesse et la réputation de la Côte-d'Or viennent de la qualité remarquable de ses vins, qualités dont les statistiques officielles ne peuvent tenir compte. Sur cette valeur de 24 millions de francs, un peu plus du tiers, 8,400,000 francs environ, est afférent à la dixième partie du vignoble départemental. Neuf dixièmes, en effet, sont cultivés en un plant commun appelé *gamay,* cépage que l'on retrouve dans le Mâconnais, le Beaujolais et l'Auvergne. Il fournit, suivant les diverses conditions du sol, la gamme des vins communs de Bourgogne, qui entrent comme bons ordinaires dans la consommation générale de la France.

Le reste du vignoble, 3,000 hectares environ formant le dernier dixième, est cultivé en un plant dit *pineau* ou *pinot.* Il s'étend comme un étroit ruban, large de 500 mètres en moyenne et long de 60 kilomètres, depuis Dijon jusqu'à Santenay; ces parcelles privilégiées sont placées à mi-côte, sur le versant sud-est de la chaîne de la Côte-d'Or, dominant la ligne principale du chemin de fer de Paris-Lyon-Méditerranée.

Les viticulteurs du pays ont divisé leur contrée en deux parties distinctes : la côte de Beaune et la côte de Nuits; quelques-uns ajoutent la côte de Dijon, qui est moins fertile et moins renommée. On a assigné à ces grands vins un ordre de mérite, en les divisant en trois classes; les vins ordinaires forment des catégories distinctes. C'est d'après cette classification qu'il importe de les passer en revue. Toutefois il est bon de faire remarquer que, à l'encontre de ce qui a lieu pour le Bordelais, elle n'a rien d'officiel, et que les opinions ne semblent pas toujours s'accorder sur le rang à donner aux vins de chaque classe.

§ 2. Vins rouges (première classe).

Sauf le chambertin, les produits de cette classe appartiennent à l'arrondissement de Beaune et au canton de Nuits. Le plus fameux est la romanée-conti, récoltée dans la petite commune de Vosne; il est remarquable par son extrême finesse, sa belle couleur pourpre, sa délicatesse et son enivrant arome; il présente un corps et un éclat incomparables. Malheureusement la récolte n'en dépasse point 4,000 bouteilles. Sa renommée est ancienne; en 1772, les 5 arpents 1/4 qui le fournissent furent vendus 97,000 livres.

Le chambertin est le vin le plus velouté de la Côte-d'Or; il joint à une belle couleur beaucoup de sève et de moelleux, de la finesse, un goût parfait et le bouquet le plus suave. Il a, en outre, le mérite fort appréciable de mieux résister aux années que la plupart des vins de Bourgogne. On récolte environ 150 pièces de ce nectar, qui constituait le vin de prédilection de Napoléon Ier. Ce magnifique vignoble est la propriété des descendants du célèbre mathématicien Monge.

Viennent ensuite le richebourg et le clos-vougeot, que quelques-uns placent avant le chambertin; tous les deux sont moins fins que la romanée-conti, mais ils ont un arome plus prononcé et plus caractéristique, une sève plus délicieuse, une couleur plus brillante et plus vive que le chambertin. Le clos-vougeot a même une toute

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

petite saveur amère, qui le rapproche de certains crus du Médoc et que l'on attribue à l'influence du tanin; aussi est-il bon de le garder au moins trois ou quatre ans en bouteilles. Le richebourg ne diffère de la romanée-conti qu'en ce qu'il est un peu plus coloré, moins fin et moins délicat; il se distingue surtout par beaucoup de sève et de bouquet. C'est sur le territoire de Vosne qu'il se récolte.

La même localité fournit encore d'autres vins, classés après le richebourg et le clos-vougeot, mais qui n'en constituent pas moins des produits très remarquables et célèbres; tels sont le romanée-saint-vincent, ainsi nommé parce qu'il appartenait au couvent de ce nom qui l'a créé, comme les Bernardins ont planté le clos-vougeot, et la romanée-la-tâche. Le premier réunit les qualités de la romanée-conti : corps, moelleux, extrême finesse et bouquet élevé, mais il les possède à un moindre degré, la vigne qui le produit étant d'un plus grand rapport par suite de la nature du terrain et de la manière dont il est cultivé. La romanée-la-tâche est à peu près semblable aux précédents, souvent même on la considère comme supérieure; en tout cas, elle se garde plus longtemps. A citer encore dans la commune de Vosne : le beaumont, les malconsorts, les échezeaux, les gaudichots, les la grande-rue, etc.

La propriété de Musigny, appartenant à la famille de Vogué, donne un des vins les plus délicats de la côte de Nuits; s'il n'a pas le velouté des crus précédents, par contre il possède une finesse et une rondeur infinies. La commune de Chambolle donne, en outre, les excellents vins des Hauts-Bois, des Amoureuses, des Bonnes-Mares et des Véroilles.

Le saint-georges est, avec le poirets, le meilleur vin de Nuits; très riche, plein de goût, il a plus de couleur, de goût, de corps et même de moelleux que certains crus de Vosne; il n'a pas leur finesse, leur délicatesse et leur bouquet. Pomard a ses épeneaux et ses petits-épeneaux, ses vins d'Arvelets, de Grève, de Comarène et de Rugieni; Prémeaux, ses forêts, ses corvées et ses argillières, dont la finesse et le bouquet spécial sont dignes d'attention. A Chassagne se trouvent le clos Morgeot, la Maltroye et le clos Saint-Jean, qui sont excellents, lorsque la production n'est pas trop abondante. Les clos du Tart et les clos à la Roche, situés sur le territoire de Morey, fournissent des vins de la même espèce que ceux de Chambertin et de Saint-Georges, se conservant généralement bien; mais ils n'ont ni la finesse ni l'extrême pureté de ces derniers. Le corton provient du territoire d'Aloxe; rappelant le saint-georges, il a, avec plus de moelleux, moins d'agrément; c'est un vin très coloré, corsé et vigoureux qui se conserve longtemps et acquiert, en vieillissant, beaucoup de sève et de bouquet.

Les vins de Volnay sont exquis de finesse et de pureté de goût; certains, comme le campan, les caillerets, les fremiers, constituent les premiers vins de la côte de Beaune, après le santenot. Celui-ci se récolte à Meursault et réunit presque la richesse des grands crus de la côte de Nuits à la finesse du volnay, qu'il avoisine. On peut citer encore, dans la première catégorie, les vins de la vigne de la Perrière, à Fixin.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

§ 3. Vins rouges (deuxième classe).

Il serait long d'énumérer tous les noms des vignobles de la côte de Nuits et de la côte de Beaune, dont les produits ont été admis dans cette deuxième classe. Une bonne partie des secondes cuvées des crus de première classe tiennent des places honorables dans cette liste : telles les bonnes-mares, les amoureuses, etc.

Pourtant il est certains vignobles dont la nomenclature s'impose : les damandes et les raviolles-les-réas de Vosne, les clos des chênes, les bouches-d'or, les brouillards, les angles, les lucrets de Volnay et divers crus de Monthélie. A Nuits se rencontrent les crus de Boudot, Cras, Murgers, Thorey, Argillats, Pruliers, Perrière, Cailles, Vaucrain, Chagniots et Brulées. Ils sont plus colorés, plus moelleux, plus spiritueux et se conservent plus longtemps que ceux de Beaune, de Volnay et de Pommard, mais ceux-ci sont plus précoces, plus agréables et plus francs de goût; ils peuvent être bus dès la seconde année de la récolte, tandis que les nuits de cette catégorie ne peuvent pas l'être avant la troisième ou la quatrième. En revanche, ces derniers, bien choisis, supportent mieux les voyages, tant par mer que par terre. Les vins de Pommard, dont il s'agit ici, sont surtout ceux de Bertin, de Fremiers et du clos de Citeaux; ceux de Beaune proviennent du clos des Mouches, des Grèves, de Cras et des Fèves. Les clos Dominodes, Bataillères, Vergelesses à Savigny, donnent des vins très fins, dignes d'être placés parmi les plus remarquables de cette classe.

Le clos Saint-Denis et le vignoble de Lambray à Moret, le clos Saint-Jacques, le clos Mazy, la Chapelle, les Veroilles, à Gevrey, fournissent de bons vins de seconde classe. Enfin, à chaque extrémité de cette région vignoble se trouvent Dijon et Santenay. Dijon renferme sur son territoire le cru des Marcs-d'Or, au vin assez fin mais sans bouquet; Santenay récolte quelques liquides assez délicats dans la partie de son territoire qui se rapproche de Chassagne.

§ 4. Vins rouges (troisième classe).

Presque toutes les vignes qui fournissent des produits à la première et à la seconde classe donnent aussi des produits qui figurent à la troisième. Dans cette catégorie, on peut encore citer les lavaut, les charmes, la grande-montagne, le fontaine-sol, le clos-du-roi et quelques autres propriétés.

§ 5. Vins blancs.

A cheval sur les deux communes de Poligny et de Chassagne, le cru de Montrachet produit le vin blanc le plus fin de la Côte-d'Or, que certains Bourguignons ne croient pas téméraire d'appeler le plus grand vin du monde. C'est qu'il réunit toutes les qualités des grands vins : corps, finesse, ampleur, sève, bouquet, douceur, le tout joint à

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

une saveur puissante et délicate, à une grande richesse et à un léger goût de noisette fort apprécié des gourmets. On en distingue trois espèces différentes : le montrachet aîné ou *vrai montrachet,* le chevalier-montrachet et le bâtard-montrachet. Le premier, supérieur aux deux autres, se récolte à mi-côte sur la partie de la montagne exposée à l'est et au sud; c'est lui qui réunit au plus haut degré les qualités dont il vient d'être question. Le chevalier-montrachet participe à tous les mérites de son aîné, sans les posséder dans une aussi large mesure; le bâtard-montrachet suit de très près le chevalier et partage quelquefois avec lui les éloges des connaisseurs. Le chevalier est fourni par le sommet du coteau; le bâtard est recueilli à la base, au-dessous de la région du vrai-montrachet, et dans les plaines voisines. Leurs prix s'établissent dans la proportion suivante : quand le vrai montrachet vaut 100 francs, le chevalier est coté à 65 francs et le bâtard à 33 francs.

Meursault donne son nom à des vins blancs fort estimés, qui ressemblent au montrachet sans en avoir toute la qualité. Le coteau de la Perrière est particulièrement renommé pour l'excellence de ses produits : ils ont beaucoup de finesse, de délicatesse et de parfum. Les vignes de la Goutte-d'Or, des Charmes, de la Combette et de la Genevrière fournissent des vins analogues qui peuvent se classer après ceux de la Perrière. Aloxe est renommé pour son corton blanc. Enfin Blagny et diverses parcelles de Meursault produisent des vins d'une catégorie inférieure qui n'en sont pas moins recherchés pour leur corps, leur finesse et leur bouquet.

Les vins blancs de la Bourgogne sont, en général, bons à mettre en bouteilles au bout d'un an ou de dix-huit mois; il en est peu qui aient besoin de rester deux ans en tonneau. La plupart prennent, en vieillissant, une teinte ombrée qui n'altère ni leur qualité ni leur transparence; celui de la Goutte-d'Or doit son nom à sa belle couleur. Quoique mis en bouteille parfaitement limpides et avec le plus grand soin, ils sont sujets à des maladies pendant lesquelles ils semblent avoir perdu toutes leurs qualités; après quelques mois de repos, ils ont recouvré leur transparence, leur bon goût et leur bouquet; ces maladies ne sont qu'un travail de la nature par lequel ces vins complètent leur fermentation, se purifient et parviennent à leur plus haut degré de perfection; plus ils vieillissent, moins ils y sont sujets.

Les autres vignobles de la Côte-d'Or, situés dans les arrondissements de Châtillon-sur-Seine et de Semur, ne produisent guère que des vins ordinaires, et, dans ces régions, le cru de Flavigny mérite seul d'être cité.

ARTICLE 2.

ARRONDISSEMENT DE CHALON-SUR-SAÔNE.

A la côte de Beaune fait suite la côte chalonnaise. Située dans le département de Saône-et-Loire, elle se rattache au département de la Côte-d'Or, au point de vue vinicole.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Les premiers crus sont ceux de Mercurey et de Rully. On comprend sous le nom de *vins de Mercurey,* non seulement les vins de cette localité, mais encore ceux de Touches, d'Estroy et de Bourgneuf. Ils se distinguent des autres produits de cette côte par l'agrément de leur goût, leur légèreté, leur vivacité, leur parfum; ils sont les plus francs de goût de la région et se conservent très longtemps. Les meilleurs sont très estimés. Tous les vins de la côte chalonnaise, même ceux de Mercurey, ont peu de moelleux, mais un goût sec qui les caractérise, et les distingue de ceux de la côte de Beaune, sous le nom desquels ils se présentent souvent dans le commerce. Rully fournit des vins que l'on peut mettre en parallèle avec ceux de Mercurey; ils sont vifs, légers et parfumés.

Givry possède également de très bons crus, particulièrement ceux des vignes rouges, du clos salomon, puis les boischevaux, le cellier, la baraude. Ces vins sont corsés, spiritueux et de bon goût; on retrouve une partie de leurs qualités dans beaucoup de produits du canton. Les vins de Saint-Martin ont du corps et se conservent longtemps; le coteau de Chassières paraît être le meilleur cru de cette commune. Les vignobles de la côte de Buay, à l'ouest-sud-ouest de Chalon, ont un bon goût, de l'agrément, sont plus précoces, et paraissent d'abord plus agréables que ceux de Givry et de Saint-Martin; mais ils n'acquièrent pas autant de qualité en vieillissant.

La côte de Bucy produit des vins blancs, légers, pétillants et agréables, qui dans les bonnes années obtiennent une faveur méritée. Les met-on en bouteilles au mois de mars qui suit la récolte, ils moussent comme le champagne. Cette opération se pratique dans l'arrondissement de Chalon comme dans la Côte-d'Or, sur une assez grande échelle.

Bougeron et Givry ont des vins blancs, moins légers et moins spiritueux.

Comme le Bordelais, la haute Bourgogne offre donc au consommateur toute la gamme des vins rouges ou blancs, depuis les vins les plus ordinaires jusqu'aux vins les plus exquis. Bouquet inimitable, finesse de goût, saveur spéciale, corps, sève généreuse, ils présentent, on l'a vu par la rapide revue qui vient d'être faite, un magnique ensemble des qualités les plus propres à charmer les personnes délicates et distinguées.

CHAPITRE III.

MÂCONNAIS ET BEAUJOLAIS.

La partie méridionale du vignoble bourguignon se compose du département de Saône-et-Loire, l'arrondissement de Chalon excepté, et de l'arrondissement de Villefranche, dans le département du Rhône. Ces deux régions forment un tout bien homogène et bien complet, que l'on désigne sous les noms de *Mâconnais* et de *Beaujolais.*

Le Mâconnais renferme un beau vignoble de vins blancs, plus riches et plus fameux que les vins de Chablis, mais ayant un caractère tout particulier, qui ne permet guère

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

de les leur comparer. Les meilleurs sont ceux de Pouilly et de Fuissey : moelleux, corsés, agréables, ils ont du bouquet et de la finesse. Les seconds ne diffèrent des premiers qu'en ce qu'ils sont un peu moins spiritueux. Davayé produit des vins blancs plus moelleux, mais moins agréables et moins spiritueux que ceux de Cheintré et de Solutré, avec lesquels ils forment la seconde classe des vins blancs du pays. Un certain nombre de localités récoltent des espèces plus communes, mais dont la plupart sont encore bonnes; on peut citer dans cette catégorie Vinzelles et Vergisson.

En dehors de ses vins blancs, le Mâconnais n'a que des vins ordinaires produits d'un unique cépage, le gamay, qui règne également dans tout le Beaujolais. Sans doute il ne donne jamais des vins aussi bouquetés que ceux du pineau, mais sous l'influence d'expositions variées, des différentes natures du sol et aussi de l'altitude, il fournit les nuances les plus diverses, depuis les vins un peu communs, quoique nerveux, du Mâconnais, jusqu'aux vins délicats, fruités et agréables du Beaujolais, renommés sous les noms de *thorins,* de *moulin-à-vent,* de *chenas,* de *fleurie,* de *morgon,* de *romanèche,* d'*odenas,* de *saint-étienne,* etc.

Le moulin-à-vent est considéré comme le premier cru de la région; viennent en suite deux autres crus du hameau de Thorins : les carquelins et les labories, dont les produits sont ordinairement vendus sous le nom de *thorins,* vins légers, spiritueux, pleins de sève et ne manquant pas de bouquet. Les chenas sont moins fins et moins précoces; en revanche, ils présentent plus de corps et de spiritueux et se gardent plus longtemps. Le mélange, qui dénature la plupart des vins fins des autres vignobles, est avantageux à ceux de Thorins et de Chenas : leur réunion produit un vin parfait, dans lequel on retrouve la finesse et le parfum des premiers avec le corps et la force des seconds. Il importe d'opérer au moment du premier ou du second soutirage.

Fleurie récolte des vins légers, délicats, qui ont du bouquet, de la sève et de l'agrément. Ils sont inférieurs aux thorins, comme d'ailleurs les vins, encore très bons, des divers hameaux qui composent avec celui de Thorins la commune de Romanèche. Morgon a des produits colorés, corsés, spiritueux et très solides. Saint-Étienne-la-Varenne fait en première cuvée des vins pleins de corps. Il en est de même d'Odenas et de Saint-Lager, qui se partagent avec Cercié et Quincié le cru de Brouilly, peu inférieur à celui de Chenas. A citer encore le hameau de Pierreux-sur-Odenas. La Chapelle-de-Guinchay, Lancié, Jullienas, Chiroubles, Jullié, Émeringes et Davayé renferment aussi un certain nombre de propriétés plus ou moins remarquables, tandis que d'autres parties de leurs territoires ne donnent que des vins ordinaires ou même communs.

Le département de Saône-et-Loire et celui du Rhône ont été très éprouvés par le phylloxéra. Dans le premier, on a traité 637 hectares par le sulfure de carbone et replanté 1,497 hectares avec des cépages américains. Dans le second, on a traité 7,290 hectares par le sulfure, 33 hectares par le sulfocarbonate, et replanté en

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

cépages américains 3,141 hectares. Il est malheureusement impossible de dégager de ces derniers chiffres les superficies comprises dans l'arrondissement de Villefranche.

Le vignoble bourguignon est, on le voit, en bien des points l'émule du vignoble bordelais; il ne lui cède guère que pour la fertilité et l'étendue. Sous un autre rapport, il lui est inférieur; mais là encore, ni la qualité ni la variété de ses vins rouges, encore moins l'habileté des producteurs et l'intelligente activité des commerçants ne sont en question. Il s'agit de l'exportation; la Bourgogne n'expédie pas de vins ordinaires à l'étranger. Ce sont les vins fins seulement qu'elle exporte en Europe et sur les principaux marchés des autres parties du monde, et elle en vend moins que le Bordelais. Les vins de Bordeaux se récoltent à peu de distance des ports d'embarquement, ceux de Bourgogne doivent effectuer un long trajet avant d'y parvenir.

Cette cause d'inégalité entre les deux grandes régions vinicoles ne peut évidemment être supprimée, mais il serait possible d'en atténuer les effets dans une certaine mesure. Le commerce de la Bourgogne serait grandement favorisé par l'abaissement des tarifs de chemin de fer et par l'abréviation des délais réglementaires. Diverses compagnies étrangères accordent les plus grandes facilités à leurs vins nationaux; les compagnies françaises ne peuvent se dispenser de les imiter, en supprimant les entraves qui ralentissent l'exportation des produits de nos régions vinicoles du Centre et de l'Est. Une telle mesure, utile à la Champagne, profiterait encore plus à la Bourgogne, en la mettant à même de faire valoir partout les inappréciables qualités de ses produits et de rivaliser avec le Bordelais sur tous les points du monde.

CHAPITRE IV.

LES VINS DE BOURGOGNE À L'EXPOSITION.

Toutes les parties de la Bourgogne ont participé à l'Exposition. L'Yonne comptait 70 représentants au quai d'Orsay; la Côte-d'Or, 240; le Rhône et la Saône-et-Loire, 45; il faut déduire de ce dernier chiffre un certain nombre de producteurs de l'arrondissement de Lyon.

La Société d'agriculture de l'Yonne, secondée par diverses associations agricoles et viticoles, avait organisé une fort belle exposition; quelques propriétaires avaient agi individuellement, si bien que la basse Bourgogne offrait une belle collection de 176 échantillons.

Les produits d'Auxerre présentaient quelques jolis types, la plupart légers et agréables; parmi les meilleurs, on peut citer les chainette, les irancy, les migraine, les boivin, les coulange, les labreuille et les cravant, pour la plupart dignes d'intérêt. Tonnerre, Vézinne, Épineuil avaient envoyé de bons vins rouges; le parfum et la fermeté des échantillons de Dememoine méritent d'être signalés. On doit noter aussi quelques vins de Joigny, particulièrement des côtes saint-jacques fort agréables.

Si l'ensemble des vins rouges de la basse Bourgogne ne s'est pas montré tel qu'il

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

aurait pu être, les vignerons ne doivent s'en prendre qu'à eux-mêmes. Beaucoup d'entre eux, sacrifiant la qualité à la quantité, ont, paraît-il, planté des cépages productifs mais médiocres. Le gamay, que l'on proscrivait au moyen âge comme une espèce malfaisante avec exagération grande, il est vrai, a remplacé en maints endroits le pineau, d'où vient en grande partie la réputation des clos bourguignons. Aussi certains vins rouges sont-ils aujourd'hui plus maigres que jadis, moins colorés et moins agréables. Le vignoble de l'Yonne devra être en partie reconstitué avec des plants résistants, sur lesquels on greffera les bonnes espèces du pays. C'est à ce prix seulement qu'est assuré l'avenir de la basse Bourgogne.

Les vins blancs se sont tenus dans une meilleure moyenne. Leur limpidité, leur saveur, leur bouquet et leur goût de pierre à fusil se retrouvaient dans la généralité des spécimens soumis au jury. Dannemoine, Maison-Rouge, Carisey, Tonnerre, Fley, Vezelay, Venoy, avaient expédié de nombreux échantillons; le cru de Perrières offrait une belle collection, ainsi que Cheney et Carisey. Épineuil était très largement représenté; certains de ses vins se distinguaient par leur légèreté et leur charme, que possédaient également quelques junay. L'attention était surtout attirée par une magnifique série de chablis des principaux crus, offrant des échantillons des meilleures années de 1858 à 1887. Le chablis est le plus connu des vins de l'Yonne; il n'a pas failli à ce qu'on attendait de lui et a dignement soutenu l'honneur de ce vignoble.

L'usage de champaniser les vins est assez commun dans le département, comme on l'a vu plus haut; aussi n'était-on pas surpris de rencontrer dans cette partie de la classe 73 des produits mousseux, dont la plupart avaient du mérite. Presque tous étaient blancs et portaient les noms les plus divers : mousseux, bourgogne mousseux, chablis mousseux, pineau auxerre mousseux, carte blanche, carte chamois, etc.; on rencontrait aussi quelques vins rouges mousseux : bourgogne mousseux, rose mousseux.

L'exposition de ce département dénotait des qualités sérieuses; certaines parties de son territoire, comme les environs d'Avallon et surtout de Joigny, jadis un peu trop dédaignés, ont prouvé qu'ils peuvent donner de bons produits; les crus réputés ont montré qu'ils sont susceptibles d'acquérir de sérieuses qualités, chaque fois que les vignerons savent en tirer parti. Jamais sans doute cette région ne rivalisera avec la haute Bourgogne, mais elle possède tous les éléments nécessaires pour tenir dans le vignoble français une place à la fois importante et honorable.

Trois collectivités groupaient la plupart des exposants de la Côte-d'Or : le comité d'agriculture de Beaune et de Nuits; la Chambre de commerce de Beaune, avec le concours du syndicat du commerce en gros des vins et spiritueux de l'arrondissement de Beaune; la Chambre syndicale du commerce en gros des vins et spiritueux de la Côte-d'Or. Aux membres de ces sociétés étaient venus s'adjoindre un certain nombre d'exposants individuels, si bien que plus de 240 personnes prenaient part au concours. Ces 242 producteurs ou commerçants avaient envoyé un nombre très

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

considérable d'échantillons. La maison Guichard-Potheret présentait 32 types, beaucoup en offraient 10, 15 et même 20. A elle seule la Chambre de commerce de Beaune avait réuni 711 espèces, dont les principales étaient inscrites sur un meuble artistement sculpté dans le style du XV^e^ siècle, d'après les boiseries du célèbre Hôtel-Dieu de Beaune.

Le résultat de ces efforts a été consacré par un grand prix décerné aux vignobles de la Côte-d'Or, représentés par ces diverses sociétés et par le comité départemental.

Tous ceux qui ont examiné cette partie de la classe 73 auront applaudi à cette distinction, car la collection envoyée par cette région a été trouvée aussi intéressante qu'elle était importante; elle dénotait une viticulture avancée et une vinification soignée; son examen constituait une véritable fête pour les œnologues. Pour faciliter le travail, l'école de viticulture de Beaune avait prêté un plan de la Côte-d'Or entre Volnay et Aloxe-Corton.

Les vins exposés offraient dans toute leur splendeur les merveilleuses qualités que l'on connaît aux grands crus bourguignons : généreuse constitution, riche vinosité, arome exquis, combinés avec un moelleux et une souplesse qui font trop généralement défaut aux vins très corsés.

De la région de Nuits et de Dijon étaient venus la romanée-conti, le chambertin, le clos-vougeot, la romanée-la-tâche, le nuits, le premeau, le vosne, le saint-georges, le morey, le richebourg, le chambolle. Plus loin on rencontrait les types de la côte de Beaune : corton, beaune, pommard, volnay, chassagne et savigny, tous représentés par des produits de plusieurs années.

Par sa couleur, son arome, sa délicatesse et son bouquet, la romanée-conti conserve la première place; les échantillons de 1870, 1877 et 1878 que l'on voyait au quai d'Orsay soutenaient hautement sa réputation. Quelques romanées-saint-vincent étaient très remarquables; l'un d'eux, retour de l'Inde, montrait que les vins de Bourgogne supportent avantageusement les voyages lorsqu'ils sont bien constitués. Des la tâche, des richebourg et des échezeau possédaient au plus haut degré les qualités qui caractérisent ces diverses espèces de vosne.

Des chambertin, fort bien réussis, attestaient que ce vignoble n'est pas près de perdre le crédit dont il jouit. Diverses modifications se sont produites dans le clos-vougeot; la propriété qui le produit a été vendue par lots de qualités fort diverses; il ne constitue donc plus un vin unique dont le bouquet résulte, comme jadis, des produits des différentes parties du clos. Les terrains élevés donnent des liquides très fins et très délicats; les parties basses ont moins de valeur, mais l'ensemble reste satisfaisant. De nombreux cortons et une certaine quantité de saint-georges se signalaient par des qualités intéressantes. Les soins qui leur sont donnés semblent avoir sur ces deux types une influence extrême; quand ils ne sont pas suffisants, le liquide paraît un peu dur. L'âge et encore mieux les voyages améliorent beaucoup le corton. Les musigny avaient beaucoup de charme et étaient bien faits.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Après ces grands vins se trouvaient encore d'excellents produits de Vosne, de Nuits, de Prémeaux, de Chambolle, de Savigny, de Volnay, de Pommard, de Morey, de Meursault, de Gevrey, de Mercurey; mais il ne faut pas mettre sur le même rang tous les vins récoltés dans ces localités. Chacune d'elles fournissait des vins distingués en tête desquels on pouvait placer les bonnes-mares, les clos-de-tart, les clos-Saint-Denis, les la maltroye, les vergelesse, certains chambolle fins et alcooliques, des beaune très nets, la plupart des volnay et des meursault.

Les autres échantillons, produits des secondes et des troisièmes cuvées de ces localités ou de leurs récoltes des mauvaises années, constituaient l'ensemble des produits ordinaires, à gamme très variée. En général, ils étaient dignes d'estime et d'attention.

Les autres parties de la Côte-d'Or avaient tenu à prouver qu'elles sont susceptibles de rendre de bons services; dans cette catégorie, on remarquait de bons échantillons de Semur et de Savigny.

Depuis longtemps, beaucoup de vignerons de la Bourgogne ont l'habitude d'augmenter le degré alcoolique de leurs vins en les additionnant de sucre lors des vendanges. Ils veulent hâter ainsi l'époque de leur mise en vente, mais ils obtiennent ce résultat aux dépens de leur conservation; aussi un certain nombre de personnes renoncent-elles à cette coutume.

Soit qu'ils n'aient pas été bien soignés, soit plutôt qu'ils n'aient pas eu le temps de reposer entre le moment de leur arrivée et celui de la dégustation, un certain nombre de vins blancs étaient troubles; le jury n'a pu les apprécier à leur juste valeur. Les plus remarquables vins blancs étaient des montrachet de 1845 à 1887; on a pu constater une fois de plus combien ces vins acquièrent d'onctuosité et de parfum en vieillissant. Divers autres puligny, des clos-vougeot, des meursault, des santenay très beaux complétaient cette série, qui eût été plus intéressante sans le défaut signalé plus haut.

Depuis plus d'un demi-siècle, on fait en haute Bourgogne des vins bancs mousseux. Avec moins de corps que les vins de Champagne, ils offrent beaucoup de délicatesse et de finesse. Toutefois ces liquides sont moins gais que les produits de Reims et d'Épernay; leur mousse disparaît plus rapidement et donne une sensation de mollesse. Le jury a vu dans ce genre des romanée, des clos-vougeot, des nuits, des volnay, des pommard. Ils étaient très bons, mais on ne peut s'empêcher de remarquer que la champanisation n'améliore pas tous les crus; certains d'entre eux seraient plus recherchés sous leur forme primitive et rencontreraient moins de concurrence.

Un négociant de Beaune exposait des vins blancs et des vins rouges du château d'Isembourg, près Rouffach (Alsace). Les vignobles alsaciens, on l'a vu plus haut, ont toujours joui d'un excellent renom. Les six échantillons auxquels les circonstances, si pénibles pour les cœurs français, réduisaient leur exposition avaient beaucoup de finesse et d'arome; ils rappelaient dignement les crus de cette chère province.

L'arrondissement de Chalon-sur-Saône, représenté par l'Union viticole et agricole de cette ville et par divers exposants particuliers, avait soumis au jury une collection

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

relativement peu importante. Mercurey, Givry, Saint-Martin, Rully, offraient des vins agréables, légers, vifs et parfumés; Buxy, Jambles, etc., des produits de bonne qualité. Quelques-uns des spécimens prouvaient que ces vins se conservent fort bien. Parmi les vins blancs, il faut citer des buxy légers et pétillants, des givry un peu moins délicats, mais encore agréables. Comme il a été dit, cette région s'occupe actuellement de résister au phylloxéra; cette préoccupation explique le rôle un peu effacé qu'elle a joué à l'Exposition et qui ne permet pas de se prononcer en connaissance de cause sur l'ensemble de sa production.

Les mêmes raisons commandent une semblable réserve en ce qui concerne le Mâconnais. Les vins vieux exposés par cette contrée avaient du corps, de l'ampleur et de l'agrément, mais les produits des nouvelles vignes n'étaient ni assez nombreux, ni assez anciens pour permettre de porter un jugement sérieux. Toutefois ceux que le jury a vus permettent aux vignerons de concevoir de légitimes espérances en l'avenir de leurs plantations.

Le Beaujolais fournissait environ 30 exposants; leur collection, renfermant 60 échantillons, était fort intéressante. Villié-morgon, moulin-à-vent, juliénas, thorins, chassagne, brouilly étaient les crus de vins rouges les mieux représentés. Romanèche, Fleurie, montraient aussi de bons produits. Presque tous les vins blancs provenaient de Pouilly; un producteur de cette localité en exposait un fort bel ensemble. Un beaujolais mousseux a mérité une note élevée.

L'exposition bourguignonne était, on le voit, très remarquable. Comme le jury a pu s'en convaincre, les vignes de cette province traverseront victorieusement la période difficile dans laquelle le phylloxéra les a fait entrer. Beaucoup le savaient, mais l'Exposition devait le témoigner hautement à tous et faire justice des calomnies intéressées qui représentaient nos crus comme détruits ou dégénérés.

TITRE V.

RÉGION DU CENTRE.

Dans la région vinicole du centre, on peut classer les départements suivants: Eure-et-Loir, Loiret, Loir-et-Cher, Nièvre, Cher, Indre et Allier.

Les vins d'Eure-et-Loir ont toujours été tenus pour froids et peu savoureux; ils ne supportent pas le transport et se conservent difficilement plus de deux ans. Ceux d'Orléans ont au contraire joui jadis d'une certaine réputation; au temps d'Olivier de Serres (1539-1619), les blancs étaient encore mis parfois sur le même pied que les graves, et l'illustre agronome ne craignait pas d'adopter cette opinion.

L'auvernat et le lignage provenaient des environs d'Orléans; la postérité a ratifié l'arrêt que porte Boileau sur leur compte dans une de ses satires. Aucun des vins du Loiret ne se distingue par les qualités qui constituent les vins fins; toutefois quelques-

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

uns sont estimés comme vins d'ordinaire. Le mélange de bons vins augmente leur valeur; ils en conservent le goût et se gardent alors plusieurs années. Beaugency, notamment, donne des vins frais, vifs, assez colorés, dont l'acidité est heureusement mise à contribution pour les coupages et le serait encore plus si les prix étaient moins élevés. Guignes, Saint-Jean-de-Bray, Saint-Jean-le-Blanc récoltent des vins rouges corsés assez fins, de bon goût et de bonne garde. On peut encore citer Saint-Denis-en-Val, la Chapelle, Saint-Ay, Fourneaux, etc. Ces diverses localités entourent Orléans. Les vins du Gâtinais (Montargis et Pithiviers) sont pour la plupart colorés, grossiers, peu spiritueux, mais ils font un bon effet dans les mélanges. A Marigny, à Rebrechin et à Saint-Mesmin, on recueille quelques vins blancs assez agréables, mais en général les produits de ces localités sont employés à la fabrication du vinaigre d'Orléans.

Les récoltes du Loiret ne dépassent guère les besoins de la consommation locale; elles ont été éprouvées, elles aussi, par le phylloxéra. La lutte est conduite par les syndicats de la région; un certain nombre d'hectares ont été traités et 120 sont déjà plantés en vignes américaines.

C'est avec une ardeur plus grande encore que les vignerons du Loir-et-Cher défendent leurs propriétés; le sulfure de carbone a été employé dans 650 hectares du département, et les cépages américains introduits dans 100.

Ce pays produit des vins noirs, des vins rouges, des vins blancs.

Les premiers, que fournit le plant dit *gros noir,* sont épais; leur couleur rouge est tellement foncée, qu'ils paraissent noirs. Jeunes, ils ont un goût âpre et désagréable; en vieillissant, ils perdent de leur couleur, deviennent fades et n'ont aucun goût vineux. Cependant ils se conservent assez longtemps. Ils sont précieux pour colorer les vins d'un rouge trop clair ou les vins blancs, pour empêcher la décomposition des vins rouges et pour rétablir ceux qui sont altérés. Une seule pièce de vin noir suffit à donner une belle couleur à quatre, six et même sept de vin blanc. Les plus foncés se récoltent à Jarday, à Villesécron, à Francillon et à Villebarou. En améliorant les procédés de fabrication, on peut arriver à en augmenter la qualité.

Les vins rouges du Loir-et-Cher ne présentent rien de remarquable. Les meilleurs sont ceux de la côte des Grouets, qui s'étend de Blois à Onzain, sur la rive septentrionale de la Loire; en vieillissant, ils deviennent agréables et acquièrent du spiritueux, voire même un peu de parfum. Les localités situées sur le Cher, entre Montrichard et Saint-Aignan, produisent des vins très colorés, corsés, spiritueux et de bon goût, connus sous le nom de *vins du Cher;* les meilleurs proviennent de Thézée et de Monthou. On s'en sert pour relever la couleur et la force des vins faibles ou pour rétablir ceux qui sont trop vieux. Tous ces vins se recueillent dans les arrondissements de Blois et de Romorantin; celui de Vendôme n'offre guère que des produits communs.

C'est la Sologne qui donne la plupart des vins blancs du Loir-et-Cher. Dans les bonnes années, ils ont beaucoup de douceur, un goût agréable et se tiennent bien. On

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

estime surtout ceux de Murblin, à la Cour-Cheverny; Muides, Saint-Dié et Meusnes font aussi des vins blancs assez recherchés. D'après le docteur Guyot, ce pays aurait été autrefois très peuplé et très vignoble; il serait facile d'y reconstituer des plantations; on le ferait maintenant avec d'autant plus de raison et d'avantage que les ceps installés dans les sables se trouvent à l'abri des atteintes du phylloxéra.

Beaucoup des produits de la Sologne sont transformés en eau-de-vie, lorsque les récoltes sont abondantes; d'autres servent à la fabrication des vinaigres. Cependant les maladies si fréquentes depuis trente ans ont restreint les opérations de la distillation.

Quoique placé aux confins de la Bourgogne, le département de la Nièvre cultive peu la vigne. Le seul cru remarquable est celui de Pouilly-sur-Loire. Outre quelques vins rouges assez spiritueux et agréables, il donne un petit vin blanc corsé et spiritueux qui a de la tenue et du parfum. Les autres vins blancs de ce canton sont inférieurs aux vins de Pouilly, dont ils usurpent souvent le nom. Sauf quelques localités des environs de Nevers, le reste du département ne recueille que des produits très communs.

L'Allier n'est pas mieux favorisé. Ses vins assez colorés manquent de spiritueux et sont souvent affligés d'un désagréable goût de terroir. Cependant on obtient de bons résultats dans certains vignobles de Crechy, de Saint-Germain-les-Fossés, de Cusset, de Chantelles, de Bellenaves et surtout de Saint-Pourçain. Cette dernière localité fabrique des vins blancs agréables, assez faibles, que l'on mélange avec les vins rouges trop colorés, pour leur donner de la légèreté et en tempérer la dureté sans changer leur goût. Le saint-pourçain, cité dans la *Bataille des vins*, comme faisant l'orgueil de l'Auvergne, ne joue donc plus qu'un rôle effacé; l'on ne songe plus à taxer de gourmandise, comme le fait un auteur du XIII^e^ siècle, ceux qui en usent habituellement.

On rencontre dans le Cher une grande quantité de terres excellentes pour la vigne et qui ne sont guère propres qu'à la vigne; le climat est favorable à la production des bons raisins et des bons vins ordinaires. Depuis un demi-siècle, les vignobles ont beaucoup gagné en superficie et aussi en qualité, car l'ensemble des cépages s'est amélioré. Actuellement les maladies concentrent tous les efforts des vignerons; réunis en syndicats, ils ont traité plus de 500 hectares de vignes phylloxérées, et l'Administration a organisé la défense de 200 hectares. Il est remarquable que, dans ce pays, les vignes malades se conservent pendant très longtemps. Aux environs de Bourges, on en voit qui donnent trente barriques à l'hectare, après cinq et six ans de maladie, lorsqu'elles ont été bien soignées.

Les meilleurs vins rouges sont ceux de Saint-Satur et de Sancerre. Les premiers sont peu colorés et délicats, les seconds présentent une jolie couleur, un bon goût et du spiritueux. On trouve d'assez bons vins dans certaines localités des arrondissements de Bourges et de Saint-Amand. Les vins blancs ne doivent évidemment pas être comparés à des vins de grand cru, mais il en est d'agréables. Quelques-uns, comme ceux de Sancerre, ont du cachet. Chavignol et Saint-Satur donnent des produits doux

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

et pleins d'agrément, qui conservent leur blancheur en vieillissant, sont vineux et de bon goût. Ils se rapprochent de Pouilly.

Les vins blancs de Bourges et de Saint-Amand ont souvent assez de valeur pour se vendre hors du département.

Sans les ravages du phylloxéra, l'Indre posséderait aujourd'hui un vignoble relativement important. Son sol est très propre à la culture de la vigne, partout où l'eau et les brouillards peuvent s'écouler rapidement. On s'occupe avec ardeur de la reconstitution du vignoble. Sous ce rapport, il est juste de signaler les efforts de la Société vigneronne de l'arrondissement d'Issoudun. Jadis les quatre cantons qui forment cette circonscription possédaient 8,414 hectares de vignes. Les 5,294 hectares que l'on rencontrait dans les deux cantons d'Issoudun sont à peu près détruits et la destruction du reste marche à pas rapides. Pour encourager les vignerons et les aider, la Société vigneronne a créé trois pépinières et quatre champs d'expériences; en 1888, elle n'a pas distribué à ses membres moins de 500,500 boutures de producteurs directs et de porte-greffes.

Les vins d'Issoudun et de Châteauroux sont de bonne consommation courante, mais ne se conservent que quelques années. Les localités qui fournissent les meilleurs produits rouges sont celles de Vicq-sur-Mahon, de Valençay, de Vic-la-Moustière, de Veuil, de Latour de Breuil, dans l'arrondissement de Châteauroux; de Concremiers et de Saint-Hilaire, dans celui de Le Blanc. Quant aux vins blancs, on doit mentionner ceux de Chabris et de Reuilly, aux environs d'Issoudun.

Bien que leurs qualités ne dépassent pas une bonne moyenne, les vins du Centre jouent un rôle important dans le commerce des boissons; comme on l'a vu, ils servent dans les coupages pour donner aux cuvées plus de vigueur, plus de fraîcheur, parfois plus de couleur. Quelques-uns vont directement à la consommation. L'exposition de cette région était donc des plus intéressantes. Si l'Orléanais et le Nivernais ne présentaient qu'une collection restreinte, le Berry donnait des preuves de la vitalité de son vignoble.

Le Loiret n'était représenté que par quelques petits vins rouges, gris, blancs et mousseux. Ceux de Beaugency et d'Orléans étaient frais et agréables. Un exposant du Loir-et-Cher avait des vins rouges et des vins noirs assez bons. La Nièvre et l'Eure-et-Loir s'étaient abstenus.

La collection du Cher était, au contraire, considérable.

Le Comité départemental avait groupé environ 70 exposants; la société vigneronne *l'Union sancerroise* en réunissait à elle seule 36, présentant soixante échantillons; les autres faisaient partie du syndicat des vignerons de Sancerre ou exposaient individuellement; ils soumettaient au jury environ soixante types. Les localités ayant fourni le plus de spécimens étaient celles de Sancerre, de Crésancy, de Saint-Satur, de Verdigny, de Montigny, de Menetou-Rastel, de Menetou-Salon, de Quincy, etc.

Certains vins rouges du Sancerrois étaient très beaux; quelques-uns paraissaient se rapprocher des vins de l'Yonne par leur fraîcheur. A part quelques exceptions, ils

IMPRIMERIE NATIONALE.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

semblent ne pas gagner beaucoup à vieillir. Les vins blancs, plus nombreux, étaient en général légers et agréables; si quelques-uns ne présentaient que des qualités secondaires, les autres pouvaient se comparer aux produits de la basse Bourgogne.

L'initiative de l'exposition de l'Indre avait été prise par la Société d'agriculture de ce département, par la Société vigneronne d'Issoudun et par le Syndicat de Saint-Vincent à Issoudun. Rouges, rosés, gris, blancs, les échantillons étaient nombreux et intéressants. Ils présentaient à la fois le passé et l'avenir de ce vignoble.

A côté d'une collection de produits des vignes françaises, dont les plus anciens remontaient à 1789, 1796 et 1811, on pouvait voir les vins des mêmes cépages greffés sur plants américains. Divers producteurs américains directs avaient fourni quelques types : le canada, le cornucopia, l'othello, le jacquez, le noah, l'york madeira. Ces vins ne sont peut-être pas encore très robustes, mais ils sont susceptibles de s'améliorer, surtout ceux qui proviennent de greffes. Toutefois le vin blanc de Noah n'est pas sans valeur.

L'ensemble présenté par le centre de la France permet d'espérer que cette région reprendra bientôt la place qu'elle occupait autrefois dans notre production. Ce sera le résultat de l'intelligence et de l'énergie de ses viticulteurs.

TITRE VI.

CHAMPAGNE.

CHAPITRE PREMIER.

VINS DE LA MARNE.

Il n'est pas dans l'univers de vin plus connu que celui de Champagne. Si les vins du Bordelais et de la Bourgogne ne le lui cèdent en rien sous le rapport de la qualité et sont tout aussi appréciés des gourmets, on peut dire qu'ils ne trouvent pas auprès du vulgaire l'accueil que les moins délicats réservent aux produits de Reims et d'Épernay. Le champagne est de toutes les fêtes; il le doit à sa mousse, à ses qualités bruyantes et seyantes, encore plus qu'à son exquise saveur, à la gaieté qu'il entretient et développe.

ARTICLE PREMIER.

PRODUCTION.

Ce célèbre vin se récolte dans la partie de la Marne qui comprend les arrondissements de Reims, d'Épernay et de Châlons. Une surface de plus de 14,000 hectares, valant 124 millions de francs environ, est consacrée à la culture de la vigne. Les soins qu'on y apporte sont d'une nature exceptionnelle; la méthode intensive est la seule

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

usitée et le coût par hectare s'élève de ce chef à 1,500 francs et même 2,500 francs par an.

La récolte annuelle est d'environ 450,000 hectolitres, dont la meilleure partie seulement est transformée en vins mousseux.

Le vin de Champagne n'est point un vin de raisins blancs, comme on pourrait le croire; un quart seulement du vignoble est planté en raisins blancs, les trois autres quarts ne produisent que des raisins noirs. Grâce au mode de pressurage en usage, qui consiste à ne point fouler les raisins aux pieds, mais à les écraser mécaniquement sur d'excellents pressoirs et à séparer immédiatement le moût de la grappe et de la peau, qui contient les matières colorantes, on obtient un liquide à peine teinté, qui devient parfaitement blanc, après la première fermentation.

Le vignoble champenois peut se diviser en trois parties : 1° la montagne de Reims, dont les principaux crus sont Bouzy, Ambonnay, Verzy, Verzenay, Sillery, Mailly et Rilly, et dont les qualités distinctives sont la vinosité et la fraîcheur; 2° la côte d'Avize, spéciale par ses vins blancs, où se trouvent Cramant, Avize, le Mesnil-Oger, Grauves et Cuis, au sud d'Épernay, crus auxquels on reconnaît une grande finesse et une exquise délicatesse; 3° la vallée de la Marne, avec Aï, Mareuil, Champillon, Hauvillers, Dizy, Épernay, Pierry et Cumières, tous vignobles de raisins noirs à incomparable bouquet.

C'est à la culture et au sol que sont dues les qualités essentielles par lesquelles ce vin se distingue. Telles sont les causes de cette finesse de goût, de ce bouquet si particulier et de cette fraîcheur que l'on ne trouve dans aucun produit similaire. Mais il reste à préparer le vin, à utiliser et à développer ses qualités naturelles; en un mot à transformer le liquide, grâce à des procédés spéciaux de vinification.

ARTICLE 2.

VINIFICATION.

Avec les soins à donner aux vignes, les manipulations, destinées à l'élaboration du vin mousseux, étaient mises sous les yeux des visiteurs de l'Exposition. On voyait, non seulement les instruments nécessaires, mais encore de nombreux mannequins, plus ou moins grands, représentant les ouvriers, au cours des opérations.

Les raisins choisis avec un soin extrême d'après leur maturité, et détachés minutieusement, sont écrasés tout aussitôt. Le premier pressurage donne le vin de cuvée, qui seul peut être employé à la fabrication du vin mousseux. Les autres vins, dits *vins de suite*, ne peuvent recevoir la même destination.

Le vin est immédiatement mis dans des futailles, expédiées par les négociants qui l'ont acheté et vérifiées avec soin. Quelques jours après, la fermentation transforme le moût en vin. On soutire alors, et le liquide se trouve parfaitement limpide.

En janvier et février, le négociant mélange entre eux des différents crus achetés aux dernières vendanges. Comme on l'a vu dans l'historique de la vigne, l'expérience a

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

démontré que pour obtenir un vin parfait, il faut généralement mélanger les vins de diverses provenances dans certaines proportions. On opère dans des foudres d'une grande capacité, dont l'un a été une des attractions de l'Exposition. Il faut se guider pour ces recoupages d'après les qualités de la récolte et les caractères particuliers des divers crus. On peut ne mélanger que des vins de la même année. Le plus souvent il est ajouté des vins de réserve, provenant des récoltes antérieures, pour améliorer les vins des récoltes un peu inférieurs et maintenir les types des cuvées précédentes, ce qui rend pour le consommateur les transitions imperceptibles.

Le mélange une fois homogène et bien combiné, la cuvée est formée; elle reçoit un numéro d'ordre, lequel, avec le millésime de l'année de la dernière récolte, la désignera désormais. On procède ensuite au tirage ou mise en bouteilles.

C'est en 1746 qu'eurent lieu les premiers essais de cette opération; ils ne furent pas heureux : sur 6,000 bouteilles, le négociant rémois qui les avait tentés en conserva à peine 120. Durant tout le cours du XVIII^{e} siècle, la casse se fit sentir dans de larges proportions, au grand détriment de l'essor des vins mousseux. N'ayant alors aucune donnée sur la production de la mousse, on s'en rapportait à la dégustation pour savoir si un vin contenait assez ou trop de sucre au moment du tirage en bouteilles. En 1836, un chimiste distingué de Châlons, M. François, parvint, au moyen du gluco-œnomètre (flotteur de verre imaginé par Cadet-Devaux) et de l'évaporation de la partie alcoolique d'un volume donné de vin, à déterminer la quantité de sucre que doit contenir le champagne, lors de la mise en bouteilles, pour produire de la mousse en quantité suffisante.

Dès que le printemps met la sève en mouvement, on procède à la mise en bouteilles. Les bouteilles, préalablement rincées avec soin, sont remplies et bouchées hermétiquement au moyen d'un outillage spécial. On les range ensuite horizontalement dans de vastes caves, dont quelques-unes atteignent des proportions assez considérables pour qu'on y circule en voiture.

A l'aide du gluco-œnomètre, on évalue la quantité de sucre naturel existant dans le vin avant la mise en bouteilles; si elle n'est pas assez forte, on y ajoute une quantité calculée de sucre candi provenant de la canne. Ils se transforment en alcool et en acide carbonique sous l'influence de la température et de l'évolution naturelle des ferments. Ce gaz, ne pouvant s'échapper, reste en dissolution dans le liquide et provoque la formation de la mousse. A cet état le vin est brut, presque imbuvable; il faut que l'âge en fasse disparaître l'acidité et que le négociant remplace le sucre absorbé dans la fermentation. Au même moment, il doit extraire le dépôt qui s'est formé.

A cet effet, dès que le séjour en cave a été suffisant pour que le vin soit presque arrivé à maturité, on met les bouteilles sur pointe, c'est-à-dire qu'un ouvrier les place la tête en bas sur des tables-pupitres percées de trous et inclinées à 60 degrés. Chaque jour, pendant six semaines ou deux mois, elles sont remuées légèrement au moyen d'un déplacement circulaire obtenu par un mouvement sec et précipité. Peu à

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

peu le dépôt descend sur le bouchon, et le liquide se clarifie. A l'aide d'un crochet l'ouvrier fait alors sauter l'agrafe qui retient le bouchon; ce dernier, poussé par la mousse et attiré avec une pince, sort avec explosion et entraîne le dépôt, au moment précis où l'ouvrier relève légèrement la bouteille.

Pour remplir le flacon et améliorer le vin, on remplace le vide produit par ce dégagement à l'aide d'une quantité de liqueur faite de sucre candi dissous dans du vin de Champagne des premiers crus. Quelques-uns ajoutent de la fine champagne, afin de remonter le vin et de le rendre plus sec. Mais la meilleure liqueur est celle qui est établie sans addition d'alcool. Du reste, dans cette opération que l'on appelle *le dosage*, et qui constitue une des plus importantes phases de la vinification, il faut tenir compte du goût des consommateurs auxquels le produit est destiné. En Angleterre, en Allemagne, dans l'Amérique du Nord, où l'on consomme souvent le champagne du commencement d'un repas à la fin, on accorde plus de faveur au vin sec; l'« extra dry » est très demandé. En France, le champagne se boit surtout au dessert, bien que l'on tende à le servir au milieu du repas; pris avec des fruits ou des mets sucrés, il doit être assez doux. Jadis certains pays buvaient ce vin encore plus sucré que nous; la Russie était de ce nombre, mais une certaine réaction se produit. Ce changement est dû aux nombreuses imitations qui se vendent dans l'Empire russe et ne sont buvables qu'à cause du sucre qu'elles contiennent. Les personnes des classes riches, désireuses d'avoir de véritables produits de Reims ou d'Épernay, exigent, pour n'être point trompées, des vins plus secs, et la mode s'établit de ne consommer que des champagnes de cette nature.

La bouteille est ensuite rebouchée avec un bouchon neuf, marqué au nom de la maison. Ces bouchons choisis proviennent en général de la Catalogne. On les fixe tantôt avec ficelles et fils de fer, tantôt avec des systèmes différents. Enfin, la bouteille étiquetée, capsulée, cachetée ou recouverte d'étain, est enveloppée de papier ou de paille, et mise en caisses ou en paniers.

Le champagne n'est donc point un vin fabriqué, mais la vinification joue un rôle prépondérant dans son élaboration; aussi, plus que tout autre, est-il redevable de ses qualités au commerçant, qui l'achète jeune et brut au vigneron. Les grands négociants sont par suite plus connus que les principaux crus. En employant ces procédés si compliqués, fruits de l'expérience de plusieurs siècles, les maisons de Champagne ont imposé leurs marques dans le monde entier.

ARTICLE 3.

COMMERCE.

Le vin de Champagne donne lieu à des transactions dont l'importance est connue. Jusqu'à ces derniers temps le phylloxéra avait respecté cette province; il vient de l'envahir.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

La moyenne de l'approvisionnement des caves champenoises est de 65 millions de bouteilles et de 300,000 hectolitres en futailles. Le stock existant au 1er avril 1889 s'élevait à 75,573,232 bouteilles et 193,613 hectolitres, soit ensemble 798,202 hectolitres.

Les expéditions ne cessent de progresser; en voici les chiffres officiels, d'après la chambre de commerce de Reims :

ANNÉES.	FRANCE.	ÉTRANGER.	TOTAUX.
1844-1845	2,255,438	4,380,214	6,635,652
1864-1865	2,801,926	9,101,441	11,903,067
1879-1880	2,666,561	16,524,593	19,191,154
1888-1889	3,653,515	18,904,469	22,558,084

Ce tableau montre que la consommation française ne s'est augmentée que d'un tiers, alors que l'étranger a quadruplé ses demandes. Les contrées qui importent le plus sont l'Angleterre, les États-Unis, la Russie, l'Allemagne, les Indes, la Belgique.

Cinquante-quatre maisons ont formé en 1882 le Syndicat du commerce des vins de Champagne, qui jouit depuis 1884 d'une existence officielle et possède les prérogatives accordées par la loi du 21 mars de la même année aux associations de ce genre.

Son but est « de protéger tant en France qu'à l'étranger le commerce des vins mousseux de Champagne, de défendre les intérêts généraux de ce commerce, en France dans l'examen des questions d'octroi, de régie, de tarifs, de transport, de propriété industrielle, c'est-à-dire de marques, noms de commerce, lieu d'origine, etc.; à l'étranger dans l'examen des questions de tarifs internationaux, de douane, de propriété industrielle, de contrefaçons tant de marques que de produits et de toutes autres fraudes ».

Dans beaucoup d'autres régions, les commerçants se sont réunis dans un but analogue, mais le Syndicat des vins de Champagne se recommande à l'attention d'une manière toute spéciale par le nombre et par l'importance de ses adhérents, qui comprennent la plupart des grandes maisons, et aussi par ce fait que ses membres sont tout aussi bien producteurs que négociants. Ils forment donc une collectivité plus étroite et plus puissante; on ne peut que s'en féliciter en présence de la lourde tâche qui leur incombe, surtout à l'étranger, car il n'est pas de vin plus frappé par les tarifs douaniers, il n'en est pas qui soit l'objet de contrefaçons plus éhontées. Le Syndicat se montrera à la hauteur des besoins qui l'ont fait naître; ses efforts seront pour le pays une source nouvelle de prospérité.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

ARTICLE 4.

EXPOSITION DE LA MARNE.

Le département de la Marne comptait 70 exposants, dont le plus grand nombre avaient envoyé des échantillons de vins mousseux.

La majorité d'entre eux se trouvait dans une situation particulière, qui avait été réclamée par le syndicat qu'ils ont composé; 46 des principales maisons d'Avize, Aï, Châlons, Épernay, Mareuil et Reims concouraient collectivement et ne pouvaient obtenir qu'une seule récompense. Un certain nombre de producteurs exposaient séparément; enfin les échantillons de M. Mercier, membre du jury, étaient, par le fait même, placés hors concours.

La dégustation de ces produits offrait des difficultés spéciales. Il faut en effet tenir compte de la qualité native des vins et de la façon dont ils sont préparés dans la suite. Sous la liqueur ajoutée, si parfaitement soignée dans les bonnes maisons, il faut distinguer la charpente du vin brut, sa finesse, son corps. Le jury a constaté la supériorité de la plupart des échantillons présentés; au point de vue du fond même du liquide, comme sous le rapport de ses qualités mousseuses, il les a trouvés merveilleusement réussis; aussi un diplôme d'honneur a-t-il été décerné au Syndicat du commerce des vins de Champagne.

Les autres exposants de vins mousseux se sont partagé un certain nombre d'autres récompenses avec les producteurs groupés par les comices de Reims et de Sainte-Menehould, qui avaient envoyé des vins ordinaires du pays. En effet, tous les vins blancs ne sont pas transformés en produits mousseux; on récolte des vins rouges, qui ont longtemps disputé la prééminence à ceux de la Bourgogne, mais la découverte de dom Pérignon a depuis longtemps détourné d'eux l'attention. Pourtant il existe encore de bons vins rouges dans le département de la Marne : Verzy, Verzenay, Abailly et Saint-Basle donnent les vins de la Montagne, qui ont de la couleur, du corps, de la finesse et du bouquet; ceux de Bouzy se recommandent par leur délicatesse, ainsi que les narsilly et les aï. Les meilleurs, après eux, se récoltent à Mareuil, à Épernay, à Ludes, à Cumières, à Aubigny, à Bagneux et à Montsaugeon; ils se conservent assez difficilement. Sans cet inconvénient, qui pourrait être corrigé par une meilleure vinification, ils contribueraient dans une certaine mesure à la gloire de la région champenoise.

Beaucoup de propriétaires avaient envoyé de ces vins de Champagne non mousseux, les uns destinés à être opérés, les autres réservés à la consommation. La plupart de ces derniers étaient des vins rouges réunis par les soins du comice agricole de l'arrondissement de Reims. On a pu remarquer des rilly, des bouzy de belle couleur, des sillery, des aï, des cumières assez fins, quoique légers en général et vifs. Quelques produits rouges sont champanisés, mais sans la distinction ni le prestige du champagne blanc, même lorsqu'ils sont bien réussis.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Les vins de cette catégorie, sans espérer de sortir de la position secondaire dans laquelle les confinent les grands vins de Champagne, peuvent tenir une place honorable dans la consommation française et belge.

CHAPITRE II.

VINS DES ARDENNES, DE L'AUBE ET DE LA HAUTE-MARNE.

S'ils sont les meilleurs et les plus célèbres de toute la Champagne, les vins de la Marne ne constituent pas à eux seuls la production de cette province. Les Ardennes, l'Aube et la Haute-Marne en récoltent aussi une certaine quantité, qui sont loin d'être dénués d'intérêt.

Dans l'arrondissement de Vouziers, quelques propriétaires parviennent à obtenir des liquides assez agréables, mais, en général, ils manquent de corps, de spiritueux et de couleur; on ne peut les conserver longtemps. Quant aux vins de Rethel, ils ne sont guère de nature à être recherchés par les gourmets, quoique quelques-uns ne manquent pas d'agrément; mais s'ils sont légers, faibles et s'ils se conservent peu, ils sont, par contre, plus hygiéniques et plus alimentaires que bien des vins plus alcooliques, plus colorés et plus corsés.

Le département de l'Aube se recommande par l'abondance des vins ordinaires, fournis par les gamay, les gouai et les troyen des vallées de l'Ource, à Essoyes, Loches, Landreville, Celles; de la Seine, à Gyé, Neuville, Buxeuil, Bar-sur-Seine et Troyes. Il possède même un vignoble renommé pour ses bons vins de pineau, celui des Riceys. Les premières cuvées de chacune des trois localités entre lesquelles il se trouve partagé donnent un liquide vif, d'un goût agréable, pourvu d'un joli bouquet et de beaucoup de sève. Balnot-sur-Laigne, Avirey et Bagneux-la-Fosse ont des vins rouges qui se rapprochent de ceux des Riceys. Quant aux vins blancs, ceux de ce dernier vignoble sont particulièrement estimés; ils sont pétillants, spiritueux et agréables. Bar-sur-Aube fait aussi quelques jolis vins blancs.

Huit taches phylloxériques ont été constatées dans l'arrondissement de Troyes, une dans chacun des arrondissements de Nogent-sur-Seine et de Bar-sur-Aube. L'insecte n'est donc encore que fort peu répandu dans ce département. Il en est de même de la Haute-Marne; mais il y progresse rapidement, puisque, dans le courant de 1889, le nombre des taches s'est élevé de 14 à 43, contaminant 11 communes au lieu de 9.

Cette dernière région possédait jadis une viticulture très avancée. Le morcellement des propriétés a eu de fâcheux résultats à ce point de vue; depuis un siècle, les bons cépages ont été laissés de côté et les meilleures pratiques négligées. Aujourd'hui, les vignerons tendent à revenir aux véritables principes et à perfectionner leur production, sans avoir pu regagner le terrain que leurs pères avaient perdu.

Trois espèces de vins sont fabriqués dans ce département, les rouges, les blancs, les gris. Généralement les vins rouges ne se conservent pas; on doit cependant faire

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

quelques exceptions, notamment en faveur des produits foncés, délicats et agréables d'Aubigny et de Montsaugeon, de Vaux, de Rivière-les-Fosses, de Prauthoy; aux environs de Langres, de Joinville et de Saint-Urbain, près de Vassy, quelques localités de l'arrondissement de Chaumont ont aussi quelques vins assez agréables.

Les vins blancs et les vins gris sont de bonne garde. Pour faire les vins gris ou rosés, on choisit le moment de la fermentation où la saveur vineuse, se joignant à la saveur sucrée du moût, donne le goût de vin sucré chaud; cet état se rencontre entre douze et quarante-huit heures de cuvaison. Il suffit alors de tirer le vin et de le mettre en tonneau pour lui laisser achever son travail.

Grâce à la Société horticole, vigneronne et forestière, l'Aube présentait à l'Exposition une collection complète de ses vins rouges, gris ou blancs. Les riceys étaient aussi nombreux que remarquables, à côté d'échantillons bien conservés de 1858 et de 1865, on voyait de bons types des récoltes de 1885 et de 1887. Bar-sur-Aube avait envoyé un bel ensemble de vins, dont un très bon, remontant à l'année 1846. Dans le même ordre d'idées, on doit noter les vins de Troyes de 1804 et de 1811, qui ont été trouvés en excellent état. Bagneux, Landreville, Bouilly, Montgueux, Rilly, Vaupoisson, Celles-sur-Ource, le Vivier, Channes, Fargues, etc., offraient aussi des produits dignes d'attention.

Cinq exposants avaient dans la classe 75 des vins de la Haute-Marne; ces produits, venus de Curel, Joinville, Trouville et Bussy, et datant de 1887 et de 1888, étaient bons, sans toutefois présenter aucune qualité remarquable.

TITRE VII.

CHARENTES ET POITOU.

Avant le phylloxéra, les deux Charentes produisaient de 8 à 9 millions d'hectolitres de vin, presque autant que le département de l'Hérault. Peu recherchés pour la table, ils donnaient d'excellentes eaux-de-vie, richesse et célébrité du pays. Le fléau est venu compromettre cette prospérité; nulle part il n'a sévi avec plus d'intensité et semé plus de ruines. En 1868, la Charente possédait 100,000 hectares de vignes; en 1881, on en trouvait à peine 17,000. Les propriétaires, découragés par l'insuccès de tentatives auxquelles beaucoup d'entre eux avaient consacré leurs dernières ressources, ont souvent abandonné leurs vignobles et utilisé leurs terres calcaires pour d'autres cultures. Aujourd'hui, ils se reprennent à espérer et semblent devoir être plus heureux dans leurs tentatives. Depuis peu de temps, 279 hectares ont été traités par le sulfure, 198 par le sulfocarbonate, 31 par la submersion, 532 replantés en cépages américains. Comme on le verra dans la partie de ce travail consacrée aux cognacs, des comités se sont formés, et tout fait prévoir qu'une vive impulsion sera donnée à ces travaux. Moins éprouvée, la Charente-Inférieure conserve un plus important vignoble : 40,000 hectares

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

résistent encore, 435 sont traités 3,471 ont été plantés avec des plants français, 589 sont reconstitués en cépages américains producteurs directs, enfin 1,396 sont couverts d'espèces françaises greffées sur pieds américains; presque toujours les propriétaires n'ont eu qu'à se féliciter de leur initiative. Le mildew exerce aussi ses ravages, mais la défense est victorieusement organisée.

La production des vins rouges joue un rôle secondaire dans le département de la Charente. Ils sont du reste presque tous très ordinaires. Cependant, sur les côtes bien exposées et plantées de bonnes espèces, on obtient des liquides spiritueux d'une belle couleur et de bon goût, ceux notamment de Saint-Saturnin, d'Asnières, de Saint-Genis, de Linars, de Moulidard et de quelques autres communes. Les mêmes vignobles fournissent des vins blancs agréables; le vin des Grandes-Borderies était un vin de liqueur réputé dans le pays. La plus grande partie de la récolte de vins blancs provient de la folle-blanche; ces produits, dénués d'agrément, fournissent les fameuses eaux-de-vie de Cognac, dont il sera question plus loin.

Les vignobles qui entourent Saintes sont les plus remarquables de la Charente-Inférieure; ils donnent des vins rouges d'ordinaire de bonne qualité, que l'on nomme *vins de Borderie,* et qui acquièrent en vieillissant une saveur agréable, de la légèreté, de la chaleur et même un peu de bouquet, quand ils proviennent d'une bonne année. Les meilleurs crus se trouvent dans les communes de Champniers, de Fontcouverte, de la Chapelle et de Bussac. On peut encore citer les vins de Saint-Romain, de Saujon, du Gua, de Saint-Hilaire, de Saint-Jean-d'Angely, de Saint-Julien-de-Lescap, etc. Les meilleurs vins blancs se récoltent entre Saintes et Cognac. Si ceux de Surgères et de Cherac sont assez recherchés, beaucoup d'autres sont principalement propres à la distillation. Un moment l'élévation du prix des vins les a fait vendre pour être consommés en nature ou coupés; mais on n'arrivait qu'à supprimer un bon produit pour en livrer un médiocre à la consommation.

La fabrication de l'eau-de-vie absorbe également une grande partie de la récolte du Poitou. Avant les ravages du phylloxéra, les trois départements de la Vienne, des Deux-Sèvres et de la Vendée comportaient plus de 82,000 hectares de vignobles, au lieu de 65,000 en 1830.

La Vienne lutte avec succès pour la défense de ses plantations. De nombreuses associations rivalisent de zèle; 167 hectares ont été traités, 550 ont été reconstitués à l'aide de cépages soigneusement sélectionnés; des vignes d'essais sont créées dans tous les cantons où la plantation américaine est autorisée. La prompte réfection du vignoble sortira assurément des exemples acquis dans ces champs d'expériences. Ce département récolte quelques vins rouges très colorés, durs et un peu âpres, qui s'améliorent en vieillissant; les plus spiritueux et les plus savoureux sont ceux de Champigny, de Saint-Georges-les-Baillargeaux, de Couture, de Jaulnay et de Dissais. Les vins blancs des environs de Loudun et de Trois-Moutiers sont spiritueux et assez bons, mais on préfère ceux de Saix, de Solonne et de Roiffé, pour leur analogie

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

avec ceux de Saumur. Les autres ne sont, en général, propres qu'aux coupages et à la distillation.

Les ravages du phylloxéra ont été plus graves dans les Deux-Sèvres, où la défense n'a pas été menée avec beaucoup de vigueur; 157 hectares seulement ont été traités et 200 reconstitués; mais on semble se préparer à lutter avec plus d'ardeur; douze ou quinze vignes d'expériences viennent d'être créées. Dans ce département, on trouve de bons vins rouges d'ordinaire à Mont-en-Saint-Martin-de-Sauzaise, a Bouillé-Loretz, à Rochenard, à Lafoye-Montgeault, à Airvault. Quant aux blancs, ils sont pour la plupart très communs.

En Vendée, la confiance renaît en présence des résultats obtenus dans la lutte contre le parasite. Le Bocage a su appliquer les traitements au sulfure et planter des vignes françaises; la pépinière de Fontenay-le-Comte a fourni, en 1889, pour les nouvelles plantations de la Plaine, 155,000 broches de cépages américains. Presque tous les vins vendéens sont blancs et très ordinaires; on n'y rencontre que peu de vins rouges. Luçon, Fay-Moreau, Loge-Fougereuse, Sigournay, les Herbiers et Talmont produisent les meilleurs vins des deux espèces; quelques-uns sont assez spiritueux et agréables. Un choix plus judicieux des cépages permettrait vraisemblablement d'obtenir des liquides moins communs.

Les deux Charentes avaient fourni 37 exposants. Si l'on ne voit que leur valeur intrinsèque, les échantillons qu'ils offraient manquaient souvent des qualités qui font aimer les vins pour eux-mêmes; mais ce n'est pas à ce point de vue qu'ils devaient être pour la plupart considérés. Il fallait les envisager surtout au point de vue des résultats qu'ils étaient susceptibles de donner à la chaudière. Le jury ne pouvant se livrer à des opérations de distillation, son examen n'avait donc pas la même portée que lorsqu'il s'agissait des vins destinés à être consommés en nature.

Parmi les nombreux crus de la Charente représentés, on doit citer ceux de Breuille, Saint-Laurent, Cognac et Richemont. Un la Chaume était un des plus beaux types de la collection.

Le Syndicat agricole de la Charente-Inférieure a obtenu une médaille d'or décernée à la collectivité de ce département; il avait des vins blancs de Tanzac, Coze, Saint-Léger, Ballans, Pont-l'Abbé, Thénac et Genauzac. Les rouges étaient un peu moins nombreux. L'ensemble était assez remarquable et l'attention était spécialement attirée par des vins de producteurs américains directs. Le noah semble avoir donné les meilleurs vins blancs de cépages exotiques; les produits de l'elvira avaient un goût plus accentué, mais moins agréable que ceux du noah. Parmi les vins rouges, on voyait des othello très droits, des herbemont verts et secs, des jacquez moins bien réussis.

Le vignoble poitevin était plus largement représenté que le vignoble charentais, quoique de moindre importance. Des vins rouges et blancs avaient été envoyés par 10 exposants de la Vienne; ils provenaient de Saint-Martin-la-Rivière, de Neuville, de Loudun, de Montlouis et des Roches; les rouges généralement supérieurs aux blancs.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Parmi les cépages américains producteurs directs, le noah seul accusait de bons résultats. Plus de 60 producteurs des Deux-Sèvres soumettaient au jury des vins rouges ou blancs de Sainte-Verge, de Saint-Jouin, d'Argentan-l'Église, de Thouars, de Saint-Martin, de Saint-Maixent, etc.; aucun de leurs spécimens ne présentait de grandes qualités.

Dans la classe 74, on pouvait voir 7 échantillons venus de Vendée; ces produits de Romay, de Sigournais et de Mareuil semblaient vouloir donner raison au docteur J. Guyot, lorsqu'il disait que le climat de ce département était des plus favorables à la production des bons vins. Si les propriétaires ne savent pas toujours en tirer tout le parti possible, il en est qui, par un choix judicieux des cépages, arrivent à obtenir de bons ordinaires.

TITRE VIII.

CORSE.

« Les vignes de la Corse sont remarquables autant par la qualité que par l'abondance de leurs fruits. Il y a très peu de terrains où l'on ne puisse obtenir de fort bons vins, en les fabriquant avec plus de soin et en ne mettant dans la cuve que les raisins de parfaite maturité; mais comme les vignerons tiennent à leur routine, ils font, pour la plupart, des vins à la fois liquoreux et acerbes, qui se conservent difficilement plus de deux ans et ne supportent pas le transport par mer à de grandes distances. »

Cette appréciation de l'auteur de la *Topographie de tous les vignobles connus* n'a pas cessé d'être vraie; faute d'un bon choix de cépages, d'une culture soignée, de bons engrais et surtout d'une manipulation intelligente dans la confection du vin, les vignerons corses ne produisent guère que des vins de qualité inférieure.

Dans ces derniers temps, le phylloxéra est venu détourner l'attention des viticulteurs et retarder encore le moment où ce pays prendra, dans la production viticole, la place à laquelle il doit prétendre. L'arrondissement de Bastia est le plus éprouvé; les autres le sont plus ou moins, sauf celui de Calvi encore indemne. Comme dans la plupart des contrées montagneuses, si la marche du fléau est lente, ses progrès n'en sont pas moins réels. Déjà l'on a reconstitué près de 300 hectares; puisse-t-on tirer parti du mal, pour opérer une sélection des espèces que l'on greffera.

Il existe encore certains vignobles dont la qualité montre les résultats que l'on pourrait obtenir dans cette île. Les vins rouges et les vins blancs qu'ils fournissent ont de la délicatesse, du corps et un goût agréable. On peut citer les vins d'Ajaccio, de Sari, de Peri et de Vico. A Bastia se récoltent des vins blancs et des vins rosés se conservant bien.

Dans cet arrondissement se trouvait naguère encore le meilleur vin de l'île, provenant de ceps âgés de plusieurs siècles, sur le territoire de la Vescovato. Ils avaient été plantés par le comte de Casabianca, l'un des ancêtres de la propriétaire actuelle,

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Mme Féry d'Esclands, aux soins de laquelle sera due, bientôt sans doute, la reconstitution de cet antique et beau vignoble.

Au cap Corse, on ne fait que des vins blancs : les uns, fins et renommés, façon malaga, madère et muscat, qui sont excellents et dont la qualité repose sur la maturité des raisins, ou sur la concentration de leurs moûts par le soleil, ou sur la paille ou sur la chaudière; les autres, ordinaires, et traités comme tous les vins blancs. Pietra Nigra, Bassanese, Macaticcia, dans l'arrondissement de Bastia; Calvi, Algajola, Callenzane et Monte-Maggiore, dans celui de Calvi, constituent également des crus méritants. Légers et faciles à boire, les vins de Corte rappellent un peu ceux de Bordeaux par leur goût et leur bouquet; ils ne présentent ni excès d'alcool, ni acidité. Tallano, Bonifacio et Porto-Vecchio fournissent les meilleurs vins de l'arrondissement de Sartène.

Les qualités présentées par ces divers crus prouvent que la Corse pourrait donner des vins analogues aux produits de grande consommation courante du Midi et du centre de la France, et qu'elle pourrait disputer à l'Espagne, au Portugal, à l'Italie, le commerce des vins secs et de liqueur.

Bien que très restreinte, puisqu'elle ne comprenait que les produits de cinq producteurs, l'exposition des vins de Corse était intéressante, parce qu'elle permettait d'entrevoir l'avenir réservé à ce vignoble, si ses propriétaires persévèrent dans la voie où ils commencent à s'engager. Quelques types venus de Tallano et de Sartène dénotaient de très grands progrès de vinification; une société vinicole de cette ville avait réuni une remarquable collection. Les autres échantillons provenaient d'Ajaccio et de Bastia, et étaient généralement satisfaisants.

Quelques-uns des vins exposés sont destinés à la table, d'autres aux coupages. Forts en couleur, riches en tanin, chauds à la bouche, ces derniers semblent avoir des chances de réussite sur le marché français.

TITRE IX.

CÔTES DU RHÔNE.

On appelle ordinairement *Côtes du Rhône* les pays que traverse ce fleuve entre Lyon et son embouchure; mais lorsqu'il s'agit de passer en revue tout le vignoble français, il faut, pour être complet, comprendre sous cette dénomination des contrées plus éloignées et parler de tous les vignobles de la partie méridionale du Rhône, de la Loire, de l'Isère, de la Drôme, de l'Ardèche, de Vaucluse et même des Hautes-Alpes. Si ce dernier département ne reçoit pas les eaux du fleuve, il doit être rattaché à sa région vinicole comme ayant été formé par une partie du Dauphiné. Le Gard sera vu avec la région du Midi, à laquelle appartient la plus grande partie de sa production.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Les bords du Rhône offrent un certain nombre de ces crus admirables dont notre sol français se montre si prodigue. Les vins qu'on y récolte se distinguent par leur bouquet très prononcé, leur grande finesse, leur belle robe et leur sève généreuse. D'une constitution robuste, ils atteignent un âge avancé. Pendant longtemps, ils ont servi de soutien aux grands vins de Bourgogne et de Bordeaux. En première ligne, on classe pour les vins rouges les crus de l'Ermitage et de la Côte-Rôtie; pour les vins blancs, l'Ermitage; en seconde ligne viennent les vins rouges de Crozes, de Saint-Joseph, de Châteauneuf-du-Pape, et les vins blancs de Château-Grillet, de Saint-Péray, de Crozes, de Mercurol.

Tous ces crus sont échelonnés le long du fleuve.

L'arrondissement de Lyon renferme la Côte-Rôtie, territoire d'Ampuis, dont les vins rouges ont du corps, du spiritueux, de la finesse, une sève et un parfum très agréables. Ils jouissent d'une grande réputation et sont particulièrement estimés pour leur bonne tenue. Trois montagnes les fournissent : la Côte-Turque, la moins estimée; la Côte-Blonde, qui vient ensuite; la Côte-Brune, la plus au sud, qui donne les premières cuvées. Vérinay récolte des vins inférieurs, mais de même espèce. La banlieue de Lyon et les environs, notamment Sainte-Foy, Saint-Julien, Barolles, Millery, Irigny, Chaily, ont des vins aussi bons que ceux du haut Beaujolais. Les vins blancs de Condrieu ont un goût spécial agréable, quoique singulier; ces liquides, qui moussent légèrement, se boivent en général en primeur et sont recherchés.

L'Isère a déjà replanté près de 1,100 hectares et en a traité 1,399. Le vignoble de ce vaste département n'est pas dépourvu de mérite, même dans les parties qui s'éloignent du Rhône : les vins de l'arrondissement de Grenoble sont sains et alimentaires; ceux de l'arrondissement de Saint-Marcellin sont de très bon ordinaire, droits, d'une belle couleur et d'une saveur agréable; ils gagnent en qualité et en bouquet à mesure qu'ils vieillissent. Le canton de Bourgoin est le centre de l'exploitation vinicole de l'arrondissement de la Tour-du-Pin : Saint-Chef, Saint-Sacin, Jailleu et Ruy produisent les meilleurs vins de cette contrée. Les vins de l'arrondissement de Vienne, récoltés dans la région proprement dite des Côtes du Rhône, sont les meilleurs et les plus prisés de l'Isère. A Vienne même, ils ont du corps et du spiritueux; à Seyssuel et à Revantin, ils joignent à ces qualités un léger parfum de violette, qui les rend agréables. Les crus renommés du pays fournissent des vins blancs, ceux de Vienne et de la Côte-Saint-André, légers, pétillants, agréables.

Certains vins rouges du département de la Loire ne sont pas dépourvus de qualités; tels ceux de Luppé, de Chaynes, de Chavenay, de Saint-Michel-sous-Condrieu, de Saint-Pierre-de-Bœuf et de Boen, qui ont de la couleur, du corps, du spiritueux et même un peu de bouquet. Quelques-uns encore constituent des vins d'ordinaire, mais la plus grande partie sont destinés aux coupages. La perle de ce vignoble est le cru de Château-Grillet. Le vin blanc en est vif, spiritueux, de goût agréable; il a de la sève et un joli bouquet; Julien le considère comme étant en son genre un des meilleurs

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

de France et le préfère à celui de Condrieu. Saint-Michel-sous-Condrieu, la Chapelle et Chuynes fournissent des vins analogues, de qualité inférieure.

Cette région s'est vue dans la nécessité de se défendre; plus de 1,400 hectares ont été traités et 325 reconstitués, ce qui représente une étendue importante si l'on tient compte de la superficie restreinte de son vignoble.

Avant les ravages du phylloxéra, les deux départements de la Drôme et de l'Ardèche comptaient près de 60,000 hectares de vignes; leurs plantations sont en voie de reconstitution. Le sol de l'Ardèche, celui de la Drôme surtout, sont favorables à la production des vins de consommation courante; certains terrains peuvent y donner des vins de première qualité.

L'Ardèche s'enorgueillit à juste titre du cru du Cornas, dont les vins rouges, riches en couleur, ayant beaucoup de corps, de la moelle et du velouté, se rapprochent des célèbres produits de l'Ermitage; on les garde souvent de dix-huit à vingt ans, pour que leur qualité s'accroisse, mais ils manquent quelque peu de bouquet. Le vignoble de Saint-Joseph fournit des vins analogues à ceux de Cornas, toutefois inférieurs. Mauve, Limony, Baunu, Saca, Vion sont connus pour leurs vins. A Aubenas et à l'Argentière, on fabrique une boisson sure, peu alcoolique, mais saine, agréable, droite et franche de goût. Les vins d'Alissas, de Chomérac et de Privas ont plus de force, de corps et de couleur que ces derniers. D'ailleurs l'ensemble des produits de l'Ardèche, même les plus communs, présente de sérieuses qualités hygiéniques et plaît au consommateur. Quant aux vins blancs, on remarque d'abord ceux de Saint-Péray, récoltés aux environs de Tournon, auquel il est fait allusion dans la *Légende des siècles :*

> Il rapporte une épée
> Et du vin, de ce vin qu'aimait le grand Pompée
> Et que Tournon récolte au flanc de son vieux mont.
>
> (V. Hugo, *Le Mariage de Roland.*)

Le saint-péray a de la délicatesse, du spiritueux, un goût agréable qui lui est particulier et une sève rappelant la violette. Les meilleurs se récoltent dans le clos Gaillard et dans le clos de Hongrie. Mis en bouteilles au printemps qui suit sa fabrication, il mousse comme le champagne, auquel on le compare souvent. Cette propriété est partagée par le saint-jean, qui lui ressemble.

Encore plus favorisé est le département de la Drôme.

La célèbre côte de l'Ermitage, dont les vins sont aussi estimés que ceux des premiers crus de la haute Bourgogne et du Bordelais, est la perle de cette région; elle s'élève à plus de 150 mètres au-dessus du niveau du Rhône, sur la rive gauche de ce fleuve, en face de la jolie petite ville de Tain, station de la ligne Paris-Lyon-Méditerranée, entre Lyon et Valence, dont elle n'est séparée que de 5 lieues à peine.

Elle est formée de plusieurs coteaux, nommés *mas* dans le pays, placés en amphithéâtre; sa pente méridionale, sur laquelle les vignes sont plantées, est assez rapide

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

pour que l'on soit obligé de soutenir la terre avec des murs placés à des distances rapprochées; les vignes qui produisent les meilleurs crus sont celles nommées : *Méal, Gréfieux, Muret, Beaume,* les *Bessas.*

L'étendue en est de 80 à 100 hectares, partagés entre une quinzaine de propriétaires : MM. le marquis de la Tourette, le marquis d'Arces, de Farconnet, le marquis de Florans, de Gallier, de Larnage, Monier de la Sizeranne, Théollière de l'Isle, de la Blanche, etc.

Les vins de l'Ermitage sont corsés, spiritueux, pleins de finesse, de sève et de parfum; mis en bouteilles au bout de cinq à six ans, suivant les années, ils se conservent très longtemps et acquièrent beaucoup de qualités en vieillissant. Différents morceaux d'antiquités, qui ont été trouvés sur la montagne de l'Ermitage, et les ruines qu'on y voit encore, font présumer qu'il y eut dans ce lieu un temple romain. On y éleva depuis une église dédiée à saint Christophe; selon une pieuse légende, un ermite vint s'y établir en 1226 et y construisit une petite maison ou *hermitage;* c'est depuis cette époque que la maison a pris le nom sous lequel elle est devenue célèbre. Il y a environ deux siècles qu'a été défrichée la terre destinée à produire des récoltes aussi précieuses.

Elle est, du côté de la ville, abritée des vents du nord et frappée du matin au soir des rayons du soleil; aussi les raisins y acquièrent-ils une prompte maturité. Dès la première moitié du XVII^e^ siècle, la réputation des vins était établie; comme on l'a vu dans l'historique de la vigne, Boileau les a célébrés dans sa satire du *Repas ridicule :*

> D'un auvernat fumeux qui, mêlé de lignage,
> Se vendait chez Crenet pour vin de l'Hermitage.

La syrrah, plant unique de l'Ermitage, donne un produit sucré et doré; les grains des grappes sont remarquablement serrés.

Dans les bonnes années, on a vu l'Ermitage rendre 15 pièces par hectare, soit une pièce par 500 pieds. C'est en 1872 que ce vignoble eut à payer son tribut au phylloxéra; la terrible maladie ne l'épargna pas; mais, grâce à l'énergie intelligente et infatigable de ses propriétaires, il a réussi à recouvrer son ancienne prospérité.

Bien qu'inférieurs à ceux de ce célèbre vignoble, les vins rouges de Crozes, de Mercurol et de Gervant participent à leurs qualités. Aux environs de Die et de Montélimar, les vins ont de la couleur, du corps et du spiritueux.

Les vins blancs de l'Ermitage, de Mercurol, la Clarette-de-Die, les produits de Chanos-Curson et de quelques autres localités, font, avec des réputations différentes, la prospérité de cette région. On fabrique quelquefois, à l'Ermitage, des vins de liqueur très recherchés par leur couleur d'or, leur parfum et leur goût délicieux; ces *vins de paille* l'emportent sur les produits alsaciens du même nom. Les muscats de Die ne sont pas dépourvus de qualités.

La culture de la vigne occupe une grande partie de la population du Vaucluse. Les

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

vignerons du pays prennent leurs précautions pour être en mesure de continuer cette production, car ils avaient reconstitué, à la fin de 1889, 5,262 hectares et traitaient 2,131 hectares. Leurs vins sont d'une belle couleur, solides, corsés, très droits, d'un excellent goût et désaltérants avec de l'eau, quand ils n'ont pas trop de grenache; peut-être même sont-ils un peu trop forts.

Le premier cru est le châteauneuf-du-pape, dont les produits, quoique chauds, sont fins, délicats et pourvus d'un joli bouquet; on cite, en première ligne, ceux du clos de la Nerthe. Le coteau brûlé de Sorgues a de la finesse et de l'agrément; moins spiritueux, le fournalet a plus de velouté et de bouquet. A citer encore Saint-Sauveur, Gadagne, Morières, Avignon, Sérignan, Orange, Condorcet, Vaudieu, etc. Beaumes récolte des muscats, et Mazan des grenaches fort agréables.

Les Hautes-Alpes possèdent 6,000 hectares de vignes, donnant des vins rouges et des vins blancs. Les premiers sont, en général, très communs. Les plus estimés sont ceux de Jarjages, droits et bons; de Letret, de Châteauneuf-de-Chabre et de Nèfle, pouvant passer pour des vins de bonne consommation courante. Parmi les seconds, on cite avec éloge la clarette de la Saulce, parfumée, généreuse, liquoreuse et très agréable, bue la première année, mais devenant sèche et forte, quand elle attend longtemps. Ce département n'a encore reconstitué que 130 hectares; il en traite plus de 500.

Grâce à leurs qualités, les vins des Côtes du Rhône ont, dans le monde entier, un grand nombre d'amateurs; partout on apprécie les qualités supérieures des vins rouges et l'on aime la finesse et le goût du terroir par lesquels les vins blancs sont comparables aux meilleurs du Rhin et de la Moselle. Leurs principaux débouchés sont, en dehors de la France où ils sont très recherchés : la Suisse, la Belgique, la Hollande, l'Angleterre, l'Allemagne, la Russie, la Roumanie, l'Égypte, etc.

La production, atténuée par les ravages du phylloxéra, a repris, en ces dernières années, un rang important. Pour la Drôme et l'Ardèche seulement, la récolte de 1889 est évaluée à environ 30,000 pièces.

On doit signaler un des effets de cette lutte contre le phylloxéra. Les vignerons, tout entiers autrefois à la production des vins fins, ne récoltaient qu'une quantité restreinte de vins de table. Depuis quelques années, la replantation a été tellement active, qu'un grand nombre de terrains de plaine ont été couverts de vignes, jadis réservées aux seuls coteaux.

Lorsque le vignoble sera entièrement reconstitué, c'est-à-dire dans deux ou trois ans, la production s'élèvera au double ou au triple des anciennes récoltes; les premiers crus conserveront toutes leurs qualités, grâce au bon choix des cépages et aux soins intelligents des vignerons.

L'exposition organisée par les soins du Syndicat des Côtes du Rhône constituait la plus importante et la plus intéressante de la région du Sud-Est. Les exposants, au nombre de 45, présentaient un admirable ensemble de vins.

IMPRIMERIE NATIONALE.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

L'Ermitage avait envoyé ses produits blancs « crémants » et surtout ses incomparables vins rouges. Déjà en 1862, ils avaient figuré à l'Exposition universelle de Londres, et mérité à la collectivité de leurs propriétaires une médaille. En 1889, on les retrouvait corsés et fins, colorés et séveux; les jeunes vins font espérer qu'ils acquerront la solidité et le cachet de leurs aînés. On a pu voir d'excellents vins de Côte-Rôtie, de Croze, de Cornas, de Saint-Joseph, de Châteauneuf-du-Pape. Les saint-péray mousseux, le moulin de Hongrie, le saint-jean, le clos gaillard, avaient du mérite. Comme l'hermitage *crémant,* les vins mousseux de cette région, sans valoir le champagne, sont fins et agréables.

Pour reconnaître la valeur des échantillons qu'il avait réunis et constater les résultats des travaux dont il a souvent été le promoteur, le jury a accordé une médaille d'or au Syndicat des vins des Côtes du Rhône.

La plupart des types envoyés par la Société de viticulture de Lyon venaient du Beaujolais et, comme tels, concernaient la région bourguignonne; cependant on remarquait dans l'ensemble quelques vins récoltés aux environs de Tournon. Un producteur de Grenoble, présentant de beaux vins de la Pierre 1870, 1876 et 1886, complète la liste un peu courte des exposants de cette belle région.

TITRE X.

DORDOGNE.

En 1788, la Dordogne ne contenait que 56,000 hectares de vignes; en 1830, elle en avait 74,000; en 1868, environ 96,000; en 1881, malgré le phylloxéra, elle en possédait encore 88,569. Le fléau ne fera qu'un tort passager à ce beau vignoble, car déjà 3,500 hectares ont été reconstitués en 1889, et autant en 1890.

Il y a d'autant plus lieu de se féliciter de ce mouvement, que le vignoble périgourdin est excellent. Les cultures les plus considérables et celles qui produisent les vins les plus estimés sont situées dans l'arrondissement de Bergerac, des deux côtés de la Dordogne.

Les meilleurs vins rouges se récoltent sur la rive droite; ils sont vifs, légers, spiritueux et parfumés. On met au premier rang ceux du cru de la Terrasse, à Creysse; viennent ensuite la Briasse, les Farcies, Pécharment et quelques autres propriétés des territoires de Bergerac, de Genestet, de Prigourieux. Saint-Astier, Puyferrat, Trélissac, Sainte-Foy-les-Vignes, la Force, Lembra, Corbiac, Campréal, Sorges et Montmariès sont encore à citer. Les cantons de Lalinde, de Beaumont et de Cunèges ont également de très bons vins. Ceux de l'arrondissement de Sarlat sont colorés, corsés et de bon goût. Du côté de Ribérac, de Nontron et de Périgueux, on rencontre aussi des vins estimés, qui ne valent pas les précédents. Beaucoup de ces produits se rapprochent assez de ceux du Bordelais.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Les vins blancs de ce pays sont d'abord liquoreux; aussitôt qu'ils ont acquis leur maturité, ils perdent leur extrême douceur, pour devenir des vins moelleux. Les meilleurs se récoltent sur la rive droite de la Dordogne, à Bergerac principalement; on recherche ceux des crus appelés la Bruneterie, la Catte-Saint-Bris, Berbesson, Rosette et Ronay; Sainte-Foy-les-Vignes, Genestay, la Force et Prigourieux donnent des liquides doués du même agréable goût de pierre à fusil. Ces vins s'élèvent au-dessus de la tonalité générale des autres vins blancs de la région, qui sont consommés en nature et servent aux coupages. Dans les arrondissements de Nontron, de Ribérac, sur la limite de la Charente, et notamment à la Roche-Beaucourt, à Verteillac, à Ponteyraud et à Saint-Aulaye, ce sont des vins à eaux-de-vie, produits par des terres qui font suite à celles de la fine Champagne et leur ressemblent.

Montbazillac, Saint-Laurent, Saint-Nessans et Sancé fabriquent des vins de liqueur, doux et chaleureux, avec les raisins du semillon et du muscat fou qu'on laisse sur le cep jusqu'à ce que la pellicule ait acquis une couleur brune et soit presque pourrie. Les muscats ont un bon goût, beaucoup de corps et de spiritueux, une sève et un bouquet agréables; ils sont plus corsés, mais moins fins et moins parfumés que ceux de Frontignan. Les crus de Raulis-Mestre, de Marsallet-Viger et de Conseil-Érignac sont les plus réputés. Les communes de Colombier et de Pomport donnent des produits peu inférieurs aux précédents.

Une collection de ces vins muscats figurait à l'Exposition; malheureusement, les vignes qui avaient fourni ces beaux types sont aujourd'hui disparues. On voyait aussi quelques échantillons d'américains greffés et non greffés. Malgré l'indiscutable mérite de leurs collections, les deux exposants qui les soumettaient au jury ne représentaient que bien imparfaitement cet important vignoble. Il est regrettable que la Dordogne se soit tenue à l'écart d'un concours qui réunissait les vins de toute la France, au milieu desquels ses produits occupent une place honorable.

TITRE XI.

RÉGION DE L'EST.

CHAPITRE PREMIER.

DÉPARTEMENT DE L'AIN.

Bien que faisant jadis partie intégrante de la province de Bourgogne, la Bresse, le Bugey et le pays de Gex, qui ont formé le département de l'Ain, ne rentrent pas dans cette région vinicole. Sans doute, la partie occidentale du département s'inspire souvent, dans le choix de ses cépages et dans ses pratiques, du voisinage de Châlon, de Mâcon et du Beaujolais, mais le Revermont a adopté les procédés et les espèces du

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Jura; le Bugey, Nantua et Gex ont des usages analogues à ceux de la Savoie et de la Suisse. L'Ain semble donc devoir être classé dans la grande région viticole de l'Est, que couvrent le Jura, les Vosges et leurs ramifications.

Le vignoble de l'Ain était jadis assez important pour fournir un rendement moyen de plus de 450,000 hectolitres. Le phylloxéra l'a bien diminué; à la fin de 1889 pourtant, 1,000 hectares étaient reconstitués et 665 traités par les insecticides.

Sans recéler des crus très renommés, l'Ain produit, en certaines localités, de bons vins rouges et blancs.

Les meilleurs vins rouges se récoltent à Seyssel, dans l'arrondissement de Belley: belle couleur, goût agréable. Les vins de Culoz, dont on peut rapprocher ceux d'Artemare, de Virieux, de Machurat, de Manicle, ressemblent aux produits de Montmélian et de Saint-Jean-de-la-Porte (Savoie). Champagne, Talisseux, Anglefort, Groslée, Saint-Benoît, Cerveyrieux, sont également des crus estimés dans le pays et donnent de bons ordinaires. Jujurieux, dans la même région, fabrique une boisson saine, agréable, moins bouquetée qu'à Ambérieu. Dans le Revermont, les vins de Treffort et de Ceyzériat ne manquent pas de délicatesse. Quelques vignobles de l'arrondissement de Trévoux produisent des vins communs, qui se conservent assez bien et entrent souvent dans le commerce avec les vins des crus inférieurs du Mâconnais et du Beaujolais.

Seyssel tire de bons vins blancs du plant appelé *roussette*. Lorsqu'on laisse suffisamment le raisin sur le cep pour qu'il commence à pourrir, le vin conserve sa douceur; il mousse, si on le met en bouteille au printemps qui suit la récolte. Pont-de-Veyle, à l'ouest de Bourg, ainsi que les environs de cette dernière ville, produisent des vins blancs agréables, et qui se conservent.

CHAPITRE II.

FRANCHE-COMTÉ.

S'ils ne passent plus comme jadis pour être des vins supérieurs, les produits des trois départements formés de la Franche-Comté : Haute-Saône, Doubs et Jura, constituent encore de bons et agréables vins.

Le département de la Haute-Saône compte environ 15,000 hectares de vignes, au rendement moyen de 30 hectolitres. Il pourrait tenir une place plus importante dans notre production, car le sol y est partout favorable à la vigne et le climat permet la fabrication de vins délicats. Le voisinage des Vosges et les grands cours d'eau qui traversent lentement de larges vallées rafraîchissent l'atmosphère et ne causent de gelées blanches que dans une restreinte proportion; malheureusement la rareté de la main-d'œuvre arrête l'extension vinicole.

Les meilleurs vins se rencontrent à Ray, où l'on distingue surtout ceux du clos du Château et ceux du coteau qui l'avoisine; ils sont délicats, se conservent longtemps, acquièrent de la qualité, même un peu de bouquet. Champlitte donne aussi quelques

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

bons vins. L'arrondissement de Vesoul possède des vins rouges d'une grande délicatesse et de beaucoup d'agrément; ceux de Cy et de Charicy sont de bonne consommation et de garde suffisante. Ces diverses localités donneraient de meilleurs vins avec des cépages mieux choisis; à Vesoul même, dans un des vignobles les plus soignés, le pineau n'entre guère que pour un dixième; on y rencontre le melon ou gamay blanc et le plant vert ou vert noir; c'est le gamay qui domine et tend à remplacer les bonnes espèces. Cette détérioration d'excellentes plantations est d'autant plus regrettable, qu'elle ne compense pas l'abaissement de la qualité par une quantité bien remarquable, car la moyenne du rendement varie de 20 à 40 hectolitres.

Le Doubs n'a qu'une étendue de vignes restreinte; elles sont situées à une altitude inférieure à 300 mètres dans la plaine et dans la demi-montagne; au-dessus on ne rencontre que des bois, des prés et des pâturages. La demi-montagne possède de beaux vignobles d'Ornans à Mouthiers, sur les flancs des coteaux que baigne la Loue. La plaine comprend les vignobles qui entourent Besançon, ceux de Miserey, de Châtillon, de Pouilley, de Jallerange. Les vignes de Baume-les-Dames, de Quingey et de Byans tiennent plus à la plaine qu'à la demi-montagne.

Les vins rouges des environs de Besançon sont assez fins et délicats, avec du corps et de l'agrément, quand ils proviennent de bons cépages; là encore le gamay est trop répandu; les vins mixtes constituent de bons ordinaires. On cite particulièrement les crus des Trois-Chalets et des Éminguey. Les vins de Quingey, en fins cépages, sont fort bons. On peut signaler aussi Byans, Mouthiers, Lombard, Liesle, Lavans. Les autres localités fournissent d'assez bons ordinaires, sauf peut-être dans l'arrondissement de Beaume où ils passent pour manquer un peu de qualité. Le canton d'Audeux produit quelques vins blancs assez bons; les meilleurs proviennent de Milerey, dont quelques types rivalisent avec ceux d'Arbois.

Le sol est merveilleux pour la vigne dans le Jura, et presque partout d'une grande épaisseur végétale; il se présente tantôt calcaire, tantôt argilo-calcaire, ferrugineux, alumineux, généralement rouge et jaune, souvent mêlé de pierres calcaires lamellaires et de cailloux roulés, surtout dans les plaines alluvionnaires, souvent juxtaposé à des marnes irisées, schistoïdes, qui sont un très bon amendement, reposant parfois sur des roches fendillées, mais le plus souvent sur marne argilo-calcaire ou alumineuse. Comme dans le reste de la Franche-Comté, les cépages fins sont : pour les vins blancs, le savagnin jaune, le melon, le gamay blanc; pour les vins rosés, le pulsart, qu'on joint aux raisins blancs; pour les vins rouges fins, le pulsart, le trousseau, le noirien ou savagnin noir, le béclan, l'enfariné et la mondeuse; pour les vins rouges inférieurs, le troussais, le gueuche, le gamay.

Le vignoble de ce département, qui s'étendait jadis sur plus de 20,000 hectares, a été bien éprouvé par le phylloxéra. L'arrondissement de Lons-le-Saunier est particulièrement atteint; celui de Poligny montre de nombreux foyers d'infection; il en est de même de l'arrondissement de Dôle. Les environs de Saint-Claude forment encore

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

une tache blanche sur la carte phylloxérique de la France, mais cette immunité apparente n'est due qu'à la rareté des vignes dans cet arrondissement.

Les vins rouges du Jura sont secs, plutôt piquants que moelleux; si les premiers crus, comme les arsures, les salins, les marnox, les aigle-pierre, les arbois, gagnent à vieillir et se conservent longtemps quand ils sont bien soignés, la plupart des vins ordinaires et tous les vins communs tournent promptement à l'aigre lorsque les tonneaux ne sont pas tenus pleins. Ce n'est donc pas à eux que le Jura doit sa réputation, mais bien à ses vins blancs; ces derniers sont en général de bonne qualité; plusieurs soutiennent la comparaison avec les produits des meilleurs cantons de la France.

Château-Chalon, au nord de Lons-le-Saunier, produisait autrefois des vins blancs qui, après vingt ans de garde, pouvaient rivaliser avec les plus renommés. Comme nous l'avons déjà dit, le morcellement de cette propriété d'une abbaye vendue comme bien national a été fatal à la prospérité du vignoble. Le château-chalon est aujourd'hui dégénéré; cependant il mérite encore qu'on en fasse cas : il a du moelleux, beaucoup de spiritueux, du bouquet, une sève aromatique très prononcée et agréable. Arbois fournit d'excellents vins; d'abord doux, agréables, pétillants et mousseux, ils se rapprochent en vieillissant du vin de Chalon. Pupillin, près de cette ville, récolte des vins qui se vendent sous le nom de *vins d'Arbois*. Henri IV prisait fort les produits d'Arbois; mais ceux de Poligny jouissent d'une plus ancienne réputation; les rois les recherchaient dès le moyen âge; ils sont spiritueux, corsés et agréables. Lons-le-Saunier, l'Étoile, Quintignil, Montigny ont également de bons vins, peu inférieurs aux précédents.

Des trois départements franc-comtois, le Jura seul avait une exposition complète. Sur 35 types de vins rouges, 32 provenaient d'Arbois et de Salins. Les premiers avaient du corps, de la finesse et du bouquet; bien que manquant de moelleux, les seconds n'étaient pas sans mérite et se montraient suffisamment délicats; l'un des trois échantillons de Poligny était digne d'attention. Les vins blancs et les vins de paille ont été trouvés plus remarquables; quelques-uns dataient de 1811; les plus jeunes remontaient à 1865. Arbois, Poligny, Salins, Lons-le-Saunier étaient surtout représentés dans cette intéressante catégorie, qui le cédait cependant aux vins mousseux, très pétillants et agréables. Château-Chalon, Arbois et Lons-le-Saunier ne peuvent évidemment rivaliser avec Sillery, Aÿ, Épernay et autres localités célèbres de la Champagne; mais ces crus n'en sont pas moins capables de figurer parmi ceux dont s'enorgueillit notre pays.

La Haute-Saône n'avait qu'un exposant, présentant un vin de paille de Couchenans bien réussi.

CHAPITRE III.

LORRAINE.

Si l'Alsace renferme d'excellents vignobles, comme ceux de Molsheim, de Volxheim, de Ribeauvillé, de Thann, de Guebwiller, etc., la partie de la Lorraine en ce mo-

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

ment annexée à l'Allemagne ne fournissait que des vins très ordinaires. Les meilleurs crus de ce pays se trouvent dans les départements de Meurthe-et-Moselle et de la Meuse.

Le département de la Meurthe renfermait 17,000 hectares de vignes. La disposition actuelle de celui de Meurthe-et-Moselle a un peu modifié l'étendue de ce vignoble, mais elle n'en a guère changé l'aspect. Jusqu'ici le phylloxéra l'a respecté.

Grâce à ses produits généreux, vifs, brillants et solides, Thiaucourt passe pour le meilleur cru du département; cette prééminence ne lui est guère disputée que par Pagny-sur-Moselle, dont les vins savoureux, chauds et bouquetés, quoique légers, d'une belle couleur de rubis, se rapprochent du beaujolais. Les autres communes du canton de Thiaucourt fournissent également de très bons ordinaires; les produits des environs de Toul leur sont un peu inférieurs, et, à part quelques exceptions, on ne rencontre guère dans le reste du pays que des vins colorés, faibles et froids. Bruley et Salival récoltent des vins blancs agréables, se conservant assez bien.

Les vignerons sont très soigneux et amis du progrès; par malheur, les gelées du printemps viennent souvent rendre inutiles leurs travaux. Les mêmes inconvénients se produisent dans la Meuse, dont la viticulture occupe près du tiers de la population.

Les vins de l'arrondissement de Bar-le-Duc sont légers, délicats, fort agréables et constituent des vins d'ordinaire de bonne qualité; mais ils supportent mal les transports et passent en peu d'années. Au premier rang, ceux de Bar-le-Duc et de Bussy-la-Côte souffrent moins que les autres de ces inconvénients. Certaines communes de l'arrondissement de Commercy fournissent des vins qui ont un bon goût, de la vivacité, du corps, assez de spiritueux, et voyagent sans trop de dommage. Le reste du département produit des vins à consommer dans le pays. On estime les vins blancs de Craon et de Boncourt.

Comme la Meurthe-et-Moselle, la Meuse ne connaît pas encore les ravages du phylloxéra. Les Vosges jouissent de la même immunité; ce dernier département ne renferme pas assez de vignes pour sa consommation; ses vins sont ordinaires, légers, sains et alimentaires; les meilleurs proviennent des arrondissements de Mirecourt et de Neufchâteau.

La Société centrale d'agriculture de Meurthe-et-Moselle et le Syndicat viticole de Rosières-aux-Salines avaient envoyé des vins blancs, rouges et gris, venus principalement d'Eulmont et de Rosières. Peut-être la couleur de ces vins était-elle faible, et leur goût légèrement âpre; mais ils pouvaient tous être placés dans une bonne moyenne. Malgré cette qualité, on regrettait de voir le vignoble lorrain représenté d'une façon aussi restreinte.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

TITRE XII.

GASCOGNE ET GUYENNE.

Ces deux anciennes provinces ont formé les départements de la Gironde, de la Dordogne, du Lot, du Lot-et-Garonne, de l'Aveyron, du Gers, des Landes et des Hautes-Pyrénées. Avec la Navarre et le Béarn, devenus le département des Basses-Pyrénées, elles constituent la région vinicole du Sud-Ouest. Julien estimait l'étendue de leur vignoble à 476,902 hectares; il y a vingt ans, elle était de 554,000 hectares environ; en 1881, la superficie avait diminué par suite des ravages du phylloxéra et n'atteignait plus que 535,763 hectares. Ce mouvement de recul a été enrayé, grâce à l'initiative des vignerons et spécialement des vignerons girondins, qui ont donné l'exemple à leurs concitoyens des départements voisins. Plus de 25,000 hectares étaient traités et de 30,000 hectares reconstitués, à la fin de 1889. Si l'on considère que le fléau n'a pas encore fait son apparition dans cinq arrondissements et ne sévit dans cinq autres que d'une façon assez bénigne, on ne peut nier l'importance de ces résultats et les succès qu'ils présagent pour l'avenir.

Il a été question plus haut de la Dordogne et l'on donnera plus loin des détails sur les vins de la Gironde. On ne parlera donc pas ici de ces deux départements.

Le Lot fait des vins noirs de commerce, des vins rouges et des vins blancs de consommation directe. Les vins noirs sont destinés aux coupages; ils s'obtiennent en faisant bouillir les pellicules des raisins, préalablement foulées et séparées des moûts dans la comporte, ou en les faisant chauffer au four pour les rejeter ensuite dans le moût et leur faire subir avec lui une cuvaison d'environ un mois; ce vin est sans goût de terroir, mais plat, épais, souvent commun; comme il est le plus coloré de toute la France, on en vend de grandes quantités au commerce de Bordeaux, qui le mélange avec des liquides moins foncés. La plus grande partie provient de l'arrondissement de Cahors; aussi l'appelle-t-on *vin de Cahors* et quelquefois *bleu de Cahors*.

Les vins rouges, bien meilleurs, peuvent servir pour la consommation directe; un peu vieux, ils sont excellents et très sains, sans excès d'alcool. Dans certaines localités, on fabrique du vin rosé; celui-ci est le produit de raisins blancs et de raisins noirs, autres que l'auxerrois, que l'on passe sur le marc de ce dernier immédiatement après en avoir retiré le vin noir; il est peu corsé, quoique spiritueux et agréable, et se consomme surtout dans le département. Les vins blancs sont peu abondants, mais ont souvent de l'agrément.

Très éprouvé par les maladies, le vignoble de ce département s'est grandement relevé depuis quelques années.

Il en est de même de celui du Lot-et-Garonne, qui a dû tenir tête au phylloxéra, au péronospora et au black-rot. Les vins ordinaires sont droits, agréables, généreux

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

et de bonne consommation ordinaire. Les plus communs sont utilisés à Bordeaux pour les coupages.

Les premiers crus de vins rouges sont ceux de Péricart, de Thézac et de Montflanquin. Buzet, Castelmoron, Soumensac et la Chapelle donnent des produits, d'abord peu savoureux, qui acquièrent un bon goût en vieillissant. Clairac est connu pour ses vins *pourris*, ainsi appelés parce qu'on ne cueille les raisins que lorsqu'ils ont passé la maturité et que la pellicule, ayant pris une teinte brune, se colle aux doigts. Ils sont doux et fins, ont une sève agréable, un joli bouquet. D'autres vignobles produisent de ces vins pourris, ou de petits vins blancs secs d'un bon goût.

A l'autre extrémité du département du Lot s'étend l'Aveyron, presque complètement enclavé entre l'Auvergne et le Languedoc. Sa production est en général commune; elle offre souvent un goût de terroir désagréable pour les personnes qui n'y sont pas habituées, si bien qu'on est obligé de les améliorer avec les envois des départements voisins. Cependant Lancedat, Agnac et quelques points du canton de Marcillac ont de tout temps passé pour donner des vins légers, délicats et assez agréables pour l'usage ordinaire.

La viticulture constitue la principale industrie du Gers. Jadis les deux tiers environ de la récolte en étaient livrés à la chaudière et transformés en ces belles eaux-de-vie d'Armagnac qui ont fait la richesse de ce pays. Aujourd'hui les opérations de distillation, bien que fréquentes encore, sont plus restreintes; on tend de plus en plus à consommer les vins en nature, surtout les blancs, dont la sophistication est plus difficile.

Verlus, Mazères et Labéron produisent des vins rouges d'excellente qualité, à couleur foncée, avec du corps et de l'agrément. Ceux de Veilla, de Gouts et de Lussan se recommandent par leur verve et leur bon goût. Quant aux autres vignobles, à part quelques exceptions, ils ne fournissent que des liquides faibles et peu colorés. Ce sont ceux-ci qui sont en partie distillés, comme on le verra plus loin lorsqu'il sera question des eaux-de-vie d'Armagnac.

Le docteur Guyot estime le Gers susceptible de donner des vins rouges alimentaires parfaits; les vignerons de cette région s'efforcent d'améliorer leur production, mais leur attention se trouve en partie détournée par les maladies de la vigne, dont le traitement absorbe une grande partie de leurs soins et de leurs ressources.

Les vins du département des Landes, dont quelques-uns se rapprochent sensiblement de ceux du Gers, peuvent être divisés en plusieurs espèces sous les dénominations de vins du Cap-Breton, de Tursan, de la côte de Seuye, de la haute Chalosse, de la basse Chalosse et de Piquepoute-Chalosse.

Cap-Breton, Vieux-Bouceau, Menauges et Soustous sont situés dans les dunes qui bordent les rivages du golfe de Gascogne. Depuis cinq ou six siècles, on a planté la vigne sur le versant est de ces montagnes de sable, à l'abri des vents maritimes. On en peut tirer des vins rouges de bonne qualité qui ont du velouté, de la légèreté et

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

un bouquet agréable rappelant celui de la violette. Ces vignobles, très éprouvés par l'oïdium, ont résisté au phylloxéra, comme tous ceux qui reposent sur de semblables terrains; aussi s'étendent-ils de jour en jour.

Le Tursan est une petite contrée de l'arrondissement de Saint-Sever, dont Aire est la ville la plus importante. Ses vins rouges, dont les meilleurs proviennent de Saint-Loubouer, de Castelnau et d'Urgons, sont désagréables dans les premières années; après trois ou quatre ans, ils présentent un fort bon goût, assez de spiritueux, du velouté et même un peu de bouquet. Toutefois les vins blancs sont plus renommés; en vieillissant, ils deviennent secs, vigoureux et agréables. On cite surtout ceux de Saint-Loubouer, de Castelnau, de Buanes, de Classun, de Damoulens, de Bats et d'Urgons.

C'est également aux environs de Saint-Sever que s'étend la côte de Lénye, dont les produits ne manquent ni de corps ni d'agrément lorsqu'ils sont vieux. Gaujacq, Momuy, Cazalis, Brassempouy, Donjac donnent les plus remarquables vins rouges et blancs de cette région.

Les Chalosses sont comprises entre Saint-Sever, Dax et Orthez. Les vins rouges, particulièrement ceux de la basse Chalosse, y sont de qualité inférieure. Les blancs sont généralement considérés comme étant préférables. Ceux de la haute Chalosse sont doux, spiritueux et corsés. Les crus d'Arcet, de Banos, d'Audignon, des Eyres, de Boulin, de Sarraziet et de Bahus jouissent de quelque réputation dans le pays de la basse Chalosse; ils sont plus doux et moins corsés.

Quant au piquepout-chalosse, récolté au sud-est de Mont-de-Marsan, il sert surtout à la fabrication de l'eau-de-vie.

Dans les Hautes-Pyrénées, la vigne est encore conduite sur les arbres; il en résulte que les vins sont souvent verts, peu alcooliques et peu estimés; mais lorsque la viticulture et la vinification sont bien entendues, on obtient une boisson satisfaisante. A Castelnau-Rivière-Basse, à Madiran et sur les coteaux environnants se récoltent de bons vins rouges, connus sous le nom de *vins de Madiran*.

A Peyriguières et dans les environs, les vins blancs sont généralement droits et francs, d'un bouquet et d'un goût analogues à ceux de Chablis, quoique moins fins et plus spiritueux; ils moussent pendant un ou deux ans, et néanmoins se conservent bien et peuvent voyager sans inconvénient.

Le climat des Basses-Pyrénées est des plus favorables à la vigne; son sol lui convient admirablement en beaucoup d'endroits; aussi n'est-il pas surprenant d'y rencontrer des vins dont la qualité s'impose.

Le plus connu est celui de Jurançon, dont Henri d'Albret fit boire quelques gouttes le jour de sa naissance à celui qui devait être un jour Henri IV. Le rouge est très coloré, d'une robe magnifique, généreux, d'un bouquet et d'une saveur piquants mais agréables. Le blanc ressemble beaucoup à celui du Rhin, mais plus généreux et plus sec. Gan produit des vins rouges et des vins blancs semblables à ceux de Jurançon, moins délicats, plus corsés et plus moelleux.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Un certain nombre de communes du canton de Garlin fournissent les vins de Vicbille; rouges et blancs sont plus doux et liquoreux que ceux de Jurançon, mais moins spiritueux et de moindre qualité. Toutefois en allant vers Crouseilhes, on rencontre des vins très corsés et très estimés. On peut encore citer en vins rouges les crus de Moneins et d'Aubertin, près d'Oléron; en vins blancs, ceux de Larrouin, de Saint-Faust, de Gélos, de Roustignon, de Mazères et d'Anglet; les cinq premiers se trouvent aux environs de Pau, le dernier avoisine Bayonne.

Cette région a pris une part modeste à l'Exposition. Les plantations nouvelles n'ont pas encore atteint tout le développement qu'elles prendront d'ici à quelques années. D'un autre côté, les vins sont ordinaires; les propriétaires hésitent à les mettre en présence des produits plus fins du Bordelais et de la Bourgogne. Toutefois, les échantillons présentés permettaient de constater ce que donnent encore ces vignobles et les espérances que peut faire concevoir leur reconstitution.

La Société agricole et industrielle du Lot s'était occupée de l'organisation de l'exposition vinicole de ce département; 27 échantillons étaient soumis au jury par 7 propriétaires. Ils comprenaient des vins vieux de Cahors, de Château-Grézels, de Prayssac, ainsi que des produits des plantations nouvellement effectuées dans ces localités et dans quelques autres. Ces vins nouveaux n'ont pas la forte couleur de leurs aînés, mais ils rassurent sur l'avenir de cette région si éprouvée.

Le Lot-et-Garonne ne montrait que fort peu de vins : saint-julien, brimont, pont-du-casse, un type de jurançon. La plus remarquable collection était celle des vins de Layrac; ce vignoble assez réputé se reconstitue, et l'on a pu constater que ses nouvelles récoltes valent les anciennes.

Beaucoup plus nombreux étaient les échantillons du Gers, sans toutefois l'être assez pour la représentation d'une viticulture aussi importante. La collection de la Société d'encouragement à l'agriculture comprenait des échantillons sélectionnés venus d'Auch, de Mirande et de Fleurance, de Barran, de Viella, de Baynèse, de Nazou, etc. Des vins de Montclar étaient dus aux soins des Syndicats de Cazaubon et d'Éauze; enfin un vin de Nogaro figurait dans l'exposition de l'Union des syndicats de l'Armagnac. De bons vins rouges figuraient parmi les huit ou dix espèces offertes à l'appréciation du jury; mais l'attention se portait de préférence sur les vins blancs, qui, bien qu'un peu maigres, n'en ont pas moins un bouquet agréable; sous ce rapport, on doit signaler un ensemble réussi de vins de Mirande.

Une intéressante collection de produits du Tursan, quelques types de vins rouges de Lérignac et de Saint-Vincent, témoignaient de l'existence du vignoble landais. Un seul exposant montrait des vins de l'Aveyron.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

TITRE XIII.

GIRONDE.

CHAPITRE PREMIER.

CONSIDÉRATIONS GÉNÉRALES SUR LA VITICULTURE DANS LE DEPARTEMENT DE LA GIRONDE.

ARTICLE PREMIER.

SUPERFICIE ET NATURE DES TERRAINS.

La superficie totale du département de la Gironde est d'un million d'hectares, (1,000,000), dont 200,000 environ complantés de vignes en plein ou en joualles[1], ce dernier mode de culture se rencontrant surtout dans les arrondissements de Libourne, de la Réole, de Bazas et dans le Cubzadais.

La superficie totale se divise du reste pour les diverses cultures comme suit :

Vignes en plein ou en joualles	188,576 hect.
Terres labourables	167,990
Prairies et potagers	90,328
Landes	125,227
Pins	291,539
Chênes	63,745
Châtaigniers et acacias	5,455
Marais et oseraies	12,994
Réservoirs à poissons	854
Sol bâti	16,611
Chemins	18,716
Ruisseaux et rivières	26,553
TOTAL	1,008,588

Le département de la Gironde est divisé en 6 arrondissements formant 48 cantons :

1er arrondissement. — Blaye	4
2e arrondissement. — Libourne	9
3e arrondissement. — La Réole	6
4e arrondissement. — Bazas	7
5e arrondissement. — Bordeaux	18
6e arrondissement. — Lesparre	4

[1] On entend par joualles un double rang de vignes, dont les ceps sont à une distance déterminée, chaque rang étant séparé de l'autre par des sillons, dont le nombre varie selon l'écartement adopté dans telle ou telle région, pour tel ou tel cépage.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Les 188,000 hectares complantés de vignes peuvent se subdiviser, au point de vue de la composition des terrains et de la nature des vins qu'ils produisent, en cinq catégories, savoir :

1° Côtes;

2° Graves;

3° Palus;

4° Terres marneuses, calcaires;

5° Terres sablonneuses.

1° Les côtes sont, ainsi que leur nom l'indique, des terrains situés en pentes plus ou moins rapides, impropres en général à toute autre culture que celle de la vigne. Les coteaux de Bourg, par exemple, sont argilo-calcaires, argilo-graveleux, sablonneux et noirâtres, avec un sous-sol pierreux.

Dans le Bazadais, le Blayais et le Cubzadais, ce sont des terres légères et sablonneuses; sur les plateaux de l'Entre-deux-Mers et de la rive droite de la Dordogne, ce sont des terres argilo-marneuses fortes.

Les vins de côtes sont par leur exposition, autant que par la nature du terrain, pleins et plus corsés que ceux des plaines ou palus et, pour ces motifs, se vendent plus cher.

2° Graves. Les graves sont un mélange de graviers, de sables et d'autres éléments terreux. Le sous-sol de cette nature de terre varie suivant les localités. Dans le Médoc, il est généralement formé d'une terre dure, compacte, imperméable, souvent ferrugineuse et nommée *alios*. Dans les environs de Bordeaux, Pessac, Gradignan et Léognan, la nature du sous-sol varie beaucoup. Il est en effet argileux, marneux, calcaire, souvent composé d'*alios*.

Les vins produits par les terrains de graves sont fins et plus corsés que les vins de Médoc, sans avoir autant de moelleux et de bouquet.

3° Les palus sont des terrains riches, profonds et fertiles, que les eaux ont déposés le long de leurs cours. Les récoltes y sont très abondantes; les vins ont de la couleur et de la vinosité, mais manquent de finesse. Les meilleurs de ces terrains sont ceux qui bordent les rives de la Garonne, de la Gironde, de la Dordogne et de l'Isle.

Ces trois catégories de terrains fournissent du reste des vins si différents, que la dénomination de vins de graves, de côtes ou de palus leur est restée et suffit pour fixer le connaisseur sur la nature et la valeur du vin.

4° Terres marneuses calcaires, consistant en une couche généralement peu profonde, reposant sur une argile plus ou moins colorée par l'oxyde de fer, dure, compacte et imperméable; elles ne sont elles-mêmes qu'un mélange variable d'argile et de sable à grains arrondis, d'une finesse extrême.

Dans l'Entre-deux-Mers, le sol est formé de terres argilo-marneuses; le cépage qu'on y cultive, connu dans le pays sous le nom d'*enrageat*, est tenu à 1 mètre de hauteur au moyen d'échalas et de fils de fer.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Les vins provenant de ces terrains sont assez corsés, mais communs.

5° Enfin, les terres sablonneuses produisent des vins faibles en couleur et en alcool. Tels sont les vins du Cubzadais.

La nature du terrain et les divers cépages dont il est complanté étant les deux facteurs principaux de la qualité d'un vin, il était nécessaire de donner, au moins succinctement, les renseignements qui précèdent et ceux qui vont suivre. Ils expliquent la différence entre deux crus exploités de la même manière et avec le même soin, ayant la même exposition, dont les procédés de vinification sont les mêmes, et dont cependant les vins sont classés à un rang différent. Aussi, dans la nomenclature que l'on trouvera plus loin des principaux crus de la Gironde, la nature de leur sol et celle de leurs cépages seront-elles le plus souvent indiquées.

ARTICLE 2.

CÉPAGES.

Il serait trop long de donner une description de tous les cépages employés dans la Gironde; il faut se borner à signaler les plus connus, à en définir les avantages et à analyser en quelques mots les vins qu'ils produisent. Il appartient au viticulteur intelligent de faire un bon choix de cépages, de planter chacun d'eux dans le terrain qui lui est le plus propice, comme aussi de varier la taille et le mode de culture, suivant la nature des plants.

Cépages rouges. Les cépages les meilleurs et les plus répandus dans la Gironde sont :

1° Le cabernet-sauvignon; il produit un vin d'une couleur peu foncée, mais fine et brillante, d'un goût fort agréable, un peu dur au début, mais qui s'assouplit en vieillissant et finit par acquérir une grande finesse et un parfum suave et abondant plus prononcé que celui des autres vins. C'est le cépage qui réussit le mieux dans les terrains secs et caillouteux des graves et du Médoc.

2° Le gros cabernet produit un vin moins parfumé, moins long à se dépouiller que le précédent; sa couleur faible au début devient plus foncée au bout de quelques mois. Ce cépage est peu sujet à la coulure.

3° La carmenère ou cabernelle. Le vin que produit ce cépage est moelleux, plein, corsé et s'associe bien à celui des deux cabernets. Ce cépage est vigoureux et réussit bien dans les graves légères et sableuses. Il produit beaucoup quand le temps en favorise la floraison, mais sa fleur délicate est fort sujette à la coulure.

4° Le merlot produit un vin moelleux et délicat, qu'on préférera peut-être, à l'âge de deux ou trois ans, aux vins des cépages précédents; mais il ne gagne pas autant en vieillissant.

Le merlot mûrit de bonne heure; il ne se défend pas assez contre l'humidité; il

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

réussit bien dans les graves fraîches, tandis qu'il coule souvent dans les terrains humides et les bas-fonds.

5° Le malbec donne un vin coloré et délicat dans les terres légères. Dans les terrains forts, il produit un vin ayant beaucoup de couleur, mais mou, n'ayant pas autant de distinction et de finesse que les précédents. Sa production est abondante; il est sujet à la coulure. Cependant, comme il s'harmonise bien avec les cépages fins, on l'introduit dans les vignobles les plus remarquables, en petites proportions, pour donner aux vins de la couleur et de la souplesse.

6° Le verdot doit son nom à ce fait que sa maturité est assez souvent incomplète, et qu'il produit pour ce motif un vin ayant de la verdeur. Arrivé à maturité, il produit un vin vineux très coloré, riche en tanin, ferme sans être dur et vieillissant longtemps en s'améliorant. Ce cépage aime la fraîcheur, les terres grasses et argileuses. Son produit est insignifiant dans les graves sèches et en pentes.

Parmi les *cépages blancs*, on distingue :

1° Le sauvignon, qui fournit un des meilleurs raisins de table. Son vin a beaucoup d'onctuosité et de moelleux; il est capiteux.

2° Le sémillon, qui donne un vin d'une belle couleur dorée, ayant beaucoup de finesse, d'onctuosité et de saveur.

3° La muscadelle, qui produit un vin parfumé rappelant un peu le muscat, d'où ce cépage tire son nom.

4° L'enrageat est complanté surtout dans les terrains argileux de l'Entre-deux-Mers. Ses vins, communs, acides et moyennement alcoolisés, sont employés comme vins de consommation courante, ou pour la distillation des eaux-de-vie de Cognac.

ARTICLE 3.

PHYLLOXÉRA ET AUTRES MALADIES.

Pendant quelques années, de 1882 à 1886, les vignes bordelaises ont été très éprouvées par les maladies; les producteurs se sont vus à la veille d'une ruine d'autant plus complète que le sol, si favorable à la culture de cette plante, est le plus souvent impropre à tout autre produit; mais la science, secondée par les efforts persistants des propriétaires, paraît avoir triomphé de ces fléaux; des moyens curatifs ont été trouvés, des vignobles ont été reconstitués en plants greffés sur souches américaines, et, depuis 1887, les résultats ont été favorables au double point de vue de la qualité et de la quantité. La vigne reprend son ancienne vigueur, la confiance renaît, et les vignobles se montrent aujourd'hui luxuriants de végétation dans la plus grande partie de la Gironde.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

ARTICLE 4.

PROCÉDÉS DE CULTURE.

Une description rapide des procédés de culture usités dans ce département semble utile. Le choix judicieux du terrain et des cépages qui lui conviennent est le premier soin que l'on doit prendre; il faut tenir compte de l'exposition du futur champ de vignes. Ce terrain ne reçoit aucune préparation s'il était déjà planté; si au contraire il était en friche, il est défoncé, à la bêche de préférence.

Plantations. — Comme on l'a vu, on complante le terrain *en plein,* sauf quelques exceptions qui se rencontrent surtout dans l'Entre-deux-Mers, le Bazadais et le Cubzadais, où l'on plante *en joualles.*

Il suffira donc de s'occuper seulement de la plantation en plein.

Après avoir défoncé le terrain à la bêche, on transporte sur chaque journal (32 ares en moyenne, la superficie du journal variant suivant les contrées) environ 40 tombereaux de fumier et 80 tombereaux de bonne terre provenant de curages de fossés; puis on creuse un fossé de 0 m. 50 de profondeur et de 1 mètre de large. On marque ensuite la place que doit occuper chaque plant, en ayant soin de laisser entre eux un espace de 1 m. 12; on creuse avec une barre de fer un trou de 0 m. 33 environ de profondeur et l'on y met le plant qu'on soutient au moyen d'un carrasson; on comble le trou de bonne terre et de fumier, on met par-dessus de la terre provenant du curage des fossés, puis on comble le premier fossé avec la terre du second que l'on ouvre, et l'on attache avec du vime le plant au carrasson. Les plantations se font de janvier à avril.

Il faut veiller à faciliter l'écoulement des eaux qui, en séjournant dans un même endroit, finiraient par pourrir les radicelles du cep. Enfin, entre chaque rang de vigne on creuse un sillon et, pendant deux et même trois ans, il faut donner six labours annuels, trois pour ouvrir le sillon, trois pour le fermer. On doit en même temps avoir bien soin d'enlever les herbes qui nuiraient au développement du jeune pied et finiraient par l'étouffer.

Vignes en rapport. — La durée de la vigne dans les terrains ordinaires est de cent à cent cinquante ans, si les soins nécessaires lui sont donnés.

Fumage. — Il s'opère en novembre et se fait, pour les terrains froids ou un peu argileux, avec du fumier chaud et par-dessus un peu de terre légère. Dans les terrains légers et naturellement brûlants, il faut employer du fumier bien consommé et mettre par-dessus de la terre forte, qui conserve l'humidité. Le fumage se fait ainsi :

On déchausse le pied jusqu'aux premières racines; on met quatre ou cinq jointées de fumier et trois ou quatre fois plus de terre, puis on recouvre la vigne à la charrue. On répète ce fumage tous les cinq ans.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Taille. — On commence ordinairement la taille de la vigne en novembre, dès que le bois est mûr et que la chute des feuilles touche à sa fin. Il faut qu'elle soit terminée avant les gelées, afin que le bois ait le temps de se cicatriser avant les grands froids. Il y a différents modes de taille qu'il est inutile de décrire ici, chacun étant spécial au terrain, au cépage; mais la taille doit être faite avec le plus grand discernement, afin d'obtenir le maximum de récolte sans fatiguer le cep.

Façons. — En Gironde on donne généralement quatre façons. La première se fait immédiatement après les gelées, c'est-à-dire dans la seconde quinzaine de février; elle a pour but d'ouvrir le sillon au milieu duquel est le pied et de rejeter cette terre entre les rangs de vigne. Comme la charrue qu'on emploie pour cette façon ne peut pénétrer entre les pieds de vigne, on enlève à la bêche et on rejette entre les rangs la terre qui reste entre les pieds.

La seconde façon se donne en avril; elle a pour but de rechausser la vigne, c'est-à-dire de recouvrir les pieds de terre, et la charrue, en passant entre les rangs, ne faisant ce travail que d'une manière incomplète, on le termine à la pelle.

La troisième façon se fait en mai, exactement comme la première.

La quatrième a lieu aussitôt après et doit se faire rapidement, afin que la vigne, étant rechaussée, n'ait pas à souffrir des fortes chaleurs.

On épampre en juillet et l'on raccourcit les branches de la vigne.

ARTICLE 5.

VENDANGES.

L'époque à laquelle on doit commencer les vendanges a une importance très grande sur la valeur future du vin, dont l'avenir peut être compromis par une cueillette trop hâtive.

Cette question a une gravité telle, qu'au XVI[e] siècle[1] les vendanges ne commençaient pas avant que la grande cloche de l'hôtel de ville en eût donné le signal.

Au préalable, les vignes étaient visitées par des délégués de la ville, nommés chaque année, et sur le rapport desquels l'administration fixait le jour du commencement de la grande opération.

Le registre de la Jurande de 1717 porte la délibération suivante : « Du samedy 2 octobre 1717, a été délibérée que la grande cloche de l'hôtel de ville sonneroit lundy prochain, quatre du présent mois, depuis les neuf heures du matin jusqu'à dix, et à une heure de l'après midy jusqu'à deux heures, pour indire la permission de vendanger dans les terres dépendantes de la ville conformément à l'usage. »

En dehors de la permission des vendanges générales, il était délivré parfois une

[1] H. Kehrig, *Le privilège des vins à Bordeaux.*

IMPRIMERIE NATIONALE.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

autorisation spéciale aux propriétaires chez lesquels la situation des vignobles ou la nature des cépages occasionnait une maturité précoce des raisins. Le 2 octobre 1749, le sieur Jean-Baptiste Laliman est autorisé à commencer la cueillette « à cause du cas pressant où se trouue sa vendange ».

Le 30 septembre 1620, un bourgeois ayant fait vendanger à Pessac avant l'époque fixée par l'administration fut condamné à donner une pipe de vin. Le capitaine du guet alla la chercher et la fit livrer à l'hôpital.

De nos jours, l'intérêt seul guide le viticulteur dans le choix du moment où il doit commencer ses vendanges, car de là dépend en partie la valeur de son vin. Dans le vignoble blanc surtout, cette question est d'autant plus importante que les vins ont plus de prix, et l'on pourrait citer telles années qui donnaient les plus grandes espérances au point de vue de la réussite des vins et qui n'ont produit qu'une qualité médiocre, par suite de gelées hâtives ou de la pluie survenue pendant les récoltes.

En 1559, les vendanges commencèrent le 9 septembre, mais c'est une exception, car, suivant les années, on ne vendange que du 20 septembre au 20 octobre; dans le Sauternais, le raisin blanc est cueilli parfois encore en décembre.

En Médoc, la cueillette se fait avec le plus grand soin. On veille à ce que chaque panier ne contienne ni feuilles ni rien d'étranger au raisin. On laisse également de côté le verjus, ainsi que les fruits échaudés ou pourris. On vide les paniers dans les *bastes*, puis les bastes dans des *douilles* placées sur une charrette.

Cuviers. — Les anciens cuviers étaient des bâtiments rectangulaires sans étages. En face des pressoirs qui reçoivent la vendange par des fenêtres ouvertes derrière eux et à hauteur de la charrette, sont les cuves qui contiennent généralement dix tonneaux. Cette contenance est nécessitée par l'obligation où l'on est de les garnir en vingt-quatre heures, afin de ne pas interrompre la fermentation durant le transport de la vendange des pressoirs dans les cuves.

Les cuviers modernes ont un étage. Les cuves sont au rez-de-chaussée, et des pressoirs mobiles courant sur des rails reçoivent la vendange au premier étage. Le travail du chargement de la cuve se fait ainsi plus facilement, car on n'a qu'à amener le pressoir au-dessus de la cuve, à charger et à y vider la vendange.

Ce système, malgré les avantages qu'il présente au point de vue de l'économie de main-d'œuvre, n'est pas très usité dans le vignoble bordelais. Les exemples de cette disposition de cuviers se trouvent en Médoc, aux châteaux Mouton-Rothschild, Giscours, Issan, puis, dans les palus, au château Lalande, appartenant à M. Duvergier.

Presque tous les autres vignobles du Médoc ou des autres contrées ont des cuviers anciens. Dans le midi de la France au contraire, et principalement dans le Narbonnais, où les propriétés, moins morcelées qu'en Gironde, donnent une récolte très abondante, les cuviers sont en majeure partie établis d'après le nouveau système, et au lieu de monter les douilles au premier étage au moyen d'un treuil, comme dans les

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

vignobles de la Gironde, la charrette attelée arrive à ce premier étage par un chemin en rampe.

Égrappage. — L'égrappage est une opération méticuleuse, qui doit être faite avec beaucoup de discernement, car de l'état de la vendange dépendront les décisions qui devront être prises.

Tout d'abord, faut-il ou ne faut-il pas égrapper? Dans le premier cas, dans quelle proportion le faire?

Cette question ne se pose que pour les vins fins, les vins ordinaires étant mous et pouvant manquer de vinosité, défauts que la râpe, par son goût un peu acide et surtout par le tanin qu'elle contient, vient corriger. En Bourgogne, on n'égrappe pas; dans les crus bordelais, il ne saurait en être de même. En effet, les vins de la Côte-d'Or manquent généralement de tanin, et on comprend dès lors que la rafle qui en contient une grande partie ne soit point rejetée. Les vins de la Gironde, au contraire, possédant du tanin en quantité suffisante, il faut éviter l'amertume que leur donnerait la râpe.

Du reste, voici à ce sujet l'opinion du docteur Aussel : « On ne saurait trop engager les propriétaires de cépages communs et très productifs à ne dérâper qu'aux deux tiers dans les années froides et humides, et d'un tiers seulement dans les années chaudes et sèches. »

Les propriétaires de vignes à petits grains, dont les pellicules sont toujours dures et épaisses, doivent égrapper complètement suivant la nature des cépages, la maturité du raisin et l'état de conservation des pellicules; dans les années très chaudes, lorsque le raisin est très doux et la pellicule altérée, ils feront bien de laisser quelques rafles, même pour les vins délicats. En effet, plus le principe sucré est abondant, plus la présence de la rafle devient utile pour la fermentation.

Une autre considération peut déterminer les propriétaires à laisser un peu de rafle dans la vendange : c'est que la fermentation du moût qui contient une quantité considérable de rafle se termine très activement dans la cuve.

M. Fauré, dans son *Analyse chimique et comparée des vins de la Gironde,* dit qu'il est possible, très peu de temps après la décuvaison, de les mettre bonde de côté, et d'éviter ainsi une déperdition considérable et les dépenses de l'ouillage. Il n'en est pas de même des vins dérâpés; en effet, ils conservent une certaine partie du principe sucré, et conséquemment un élément permanent de fermentation; ils ne peuvent donc être bondés que lorsque la fermentation est complètement terminée, ce qui dure cinq à six mois.

Ces observations semblent suffisantes pour faire connaître les avantages d'un égrappage partiel et raisonné; il faut éviter de laisser dans le vin une trop grande quantité de tanin, qui lui donne de la dureté et de l'amertume, et le soustraire au danger qu'il y aurait à ne pas en laisser une quantité suffisante.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

En résumé, l'égrappage paraît s'imposer toutes les fois que le tanin est surabondant, comme il arrive fréquemment dans le Bordelais; il est à éviter dans les pays où le raisin obtient une maturité suffisante et se trouve, par conséquent, surchargé de matières sucrées.

Égrappoir. — Il y a deux genres d'égrappoirs : 1° l'égrappoir à cylindre tournant; 2° l'égrappoir à cadre.

Ce dernier étant le plus généralement adopté, il suffit de le décrire.

Il se compose d'un cadre porté sur quatre pieds, comme une table; sa profondeur est d'environ 0 m. 30. Il porte, aux deux tiers de cette profondeur, une série de baguettes en bois ayant environ 0 m. 055 de tombée; les baguettes, très minces, ont environ 0 m. 01 d'épaisseur et elles sont arrondies sur les angles.

On les place à 0 m. 01 de distance, ce qui est suffisant pour qu'un grain de raisin passe dans les intervalles. Elles sont maintenues dans leur position par des traverses en fil de fer.

Deux hommes jettent la vendange sur le cadre avec des pelles; six autres, placés trois de chaque côté, prennent les raisins avec les mains et les ramènent sur les baguettes; les grains tombent dans les interstices, la rafle seule reste dessus. Une charretée de vendange contenant 4 hectolitres de vin est passée à l'égrappoir en moins d'un quart d'heure.

Décuvage. — Il n'y a pas de règles déterminées pour le décuvage, qui dépend du degré de maturité de la vendange et de la qualité que le propriétaire désire donner à son vin, selon qu'il le préfère plutôt élevé en alcool que meilleur et fin. Cependant, il est de règle de ne pas laisser les vins plus d'une dizaine de jours dans les cuves foncées, c'est-à-dire fermées dans le haut, car en dépassant cette limite on s'exposerait à des mécomptes. Dans les cuves non foncées, il ne faut pas attendre aussi longtemps, le dégagement à l'air de l'acide carbonique ayant réduit la durée de la fermentation.

Dans les grands crus du Médoc, où l'on fait, suivant le degré de maturité des cépages, un premier et un second vin, on emplit les barriques de la manière suivante : on répartit sur chacune d'elles une quantité proportionnelle du premier vin récolté; puis, tout le vin de la première cuve étant épuisé, on passe à la seconde pour laquelle on opère de la même manière, mais en ayant soin de vider le premier vin sorti de cette cuve dans la barrique qui a reçu le dernier vin de la première cuve, et ainsi de suite. Le vin se trouve ainsi égalisé et l'on opère de même pour le second vin. Dans la plupart des propriétés, on ne fait du premier et du second vin qu'un vin unique; on procède pour leur mélange, comme nous venons de l'indiquer.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

ARTICLE 6.

INDICATIONS SUR LES SOINS À DONNER AUX VINS.

Quelle que soit la qualité du vin à la sortie de la cuve, nombre de soins lui sont nécessaires jusqu'au moment de sa mise en bouteilles. En effet, il passe par diverses périodes d'une transformation lente, insensible, et si les soins nécessités à des époques déterminées viennent à lui manquer, ce vin, qui dès le début donnait les plus grandes espérances, finit par se tourner ou piquer. Il y a donc lieu de ne pas le laisser trop exposé à l'air, aux différents ferments ou aux éléments vicieux qu'il renferme depuis sa naissance et qui sont ses causes principales de détérioration.

Caves ou chais. — Le vin, dit un œnologue célèbre, est un grand seigneur; on ne saurait le loger trop commodément et rien ne doit être négligé sous ce rapport. Il faut donc le placer dans des chais entourés d'autres constructions, afin que les différences atmosphériques soient moins sensibles. Les caves ou chais voûtés sont les meilleurs, la température variant moins facilement que dans les chais isolés, dont les murs ou la toiture sont exposés à l'action de la chaleur. De là, nécessité d'avoir tout au moins un plafond au-dessous de la toiture.

Il faut aussi éviter les courants d'air et donner le moins de lumière possible, tout en ayant la facilité de pouvoir aérer, si l'air du chai venait à être vicié par les fermentations qui se produisent toujours, quelques soins que l'on prenne pour les éviter, ou par les lies, les rinçages, etc., au moment des soutirages. Il est bon que les chais soient éloignés de la voie publique; la trépidation produite par les voitures empêche les vins de vieillir dans de bonnes conditions, en maintenant les lies en suspension dans le liquide, alors qu'elles devraient tomber rapidement au fond des pièces.

Soutirage. — Dès la sortie de la cuve, les barriques sont placées sur tins (ou chantiers de bois), la bonde dessus; il est nécessaire d'y faire le plein ou d'ouiller tous les huit jours, et cela tout au moins pendant huit à dix mois. Au bout de ce temps, on peut n'ouiller que tous les quinze jours. Tous les mois au moins, il faut changer le linge de bonde, afin qu'il ne se pique pas. On fait un premier soutirage deux mois environ après le décuvage, pour débarrasser le vin des sels, substances colorantes insolubles, pépins, etc., toutes matières qui se sont déposées en formant la lie. Ce premier travail s'appelle *débourrer les vins.* On fait un autre soutirage en mars, un troisième en mai au moment de la floraison de la vigne, puis un autre au mois d'octobre. Il faut, dans chacun de ces soutirages, rincer le fût avec le plus grand soin à plusieurs eaux, la dernière employée devant sortir limpide de la barrique, puis on fait brûler un morceau de mèche soufrée pour détruire les éléments fermentescibles, que le vin renferme pendant plusieurs années. Il est nécessaire que les soutirages se fassent par un temps clair et sec.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Si, dans l'intervalle de deux soutirages, on s'aperçoit que le vin a un léger goût de ferment, ce qui se reconnaît à la dégustation par le goût piquant de l'acide carbonique (goût d'eau de Seltz), il faut immédiatement faire un nouveau soutirage et brûler dans la barrique une plus forte quantité de soufre que la première fois.

Pour les vins blancs plus sujets à fermentation que les vins rouges, on brûle à chacun des premiers soutirages une mèche soufrée tout entière, sans s'inquiéter du goût que le soufre donne au vin et qui passe au bout de quelque temps.

Les vins, quoique vieux, doivent être soumis au soutirage au moins deux fois par an. Il est nécessaire de les coller, avant leur mise en bouteilles, une ou deux fois, suivant qu'ils sont plus ou moins durs.

CHAPITRE II.

US ET COUTUMES DU COMMERCE BORDELAIS.

ARTICLE PREMIER.

ACHATS DANS LE VIGNOBLE. — COURTIERS.

Les vignobles girondins sont si nombreux, leurs vins si variés, qu'il est nécessaire d'avoir pour bien effectuer ses achats au moins un courtier. Une maison soucieuse de ses intérêts doit même en avoir un pour chaque contrée, car à la connaissance approfondie des vins de son rayon il joint les avantages que lui procurent ses relations journalières avec les propriétaires, dont il connaît ainsi les intentions de vente et le prix le plus réduit auquel ils céderont leur récolte. C'est un auxiliaire d'autant plus indispensable, qu'un acheteur étranger au vignoble excitera le désir légitime du propriétaire de vendre au prix le plus élevé possible, tandis que le courtier renseignera son acheteur et n'opérera qu'au moment qui lui paraîtra le plus favorable.

En outre, le courtier est chargé de l'agréage des vins, soit au moment de l'expédition, soit à l'époque déterminée par bordereau pour la livraison, l'acheteur ayant la faculté, pour les bons crus, de laisser ensuite les vins au château, à ses risques, frais et périls, à raison, en général, de 1/2 p. 100 par mois et par tonneau. Le négociant ne pouvant abandonner ses affaires pour s'occuper de ces soins, les courtiers girondins, connaisseurs et consciencieux, s'en acquittent à la satisfaction de tous.

Les rapports entre négociants, courtiers et propriétaires sont basés sur une grande loyauté, qui a pour conséquence une confiance réciproque; aussi n'est-il pas rare de voir certains courtiers traiter des affaires d'une grande importance avec les propriétaires de crus sur une simple parole donnée et sans même avoir à nommer leurs clients; les engagements sont toujours rigoureusement tenus, il ne se présente presque jamais de difficultés entre eux. Il est vrai que, fidèles à leurs traditions, les anciens bureaux de courtiers, dont quelques-uns datent de plusieurs générations, n'ont apporté aucun

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

changement à leurs antiques habitudes, malgré la liberté du courtage. Ils ne font jamais d'opérations commerciales, ni de spéculations pour leur compte; ils se bornent au rôle d'intermédiaires, n'exercent leur profession que pour les vins, objet de leur compétence incontestée.

L'usage des courtiers date du XVII^e^ siècle, et il est intéressant de voir quelles étaient leurs charges et leurs prérogatives à cette époque [1].

Les courtiers de vins étaient nommés par le maire et les jurats. Leur nombre, d'abord fixé à 30, fut ensuite porté à 40, puis à 46.

Jusque vers la fin du XVII^e^ siècle, la qualité de « bourgeois » était requise pour remplir les fonctions de courtier; mais ensuite il suffisait pour obtenir la charge d'habiter la ville et d'être « gens de bien, de bonne vie et honnête conversation », de savoir lire et écrire, et de posséder en ville des immeubles pour une valeur minimum de 500 livres bordelaises, ou, à défaut, de verser cette somme à titre de cautionnement.

Aux termes des statuts de la ville, toute personne faisant du courtage sans mandat légal était passible d'une amende de 50 à 100 livres tournois. Il était enjoint aux habitants de Bordeaux d'informer l'administration de toute infraction aux statuts qui parviendrait à leur connaissance. Les dénonciateurs touchaient le tiers de l'amende appliquée aux contrevenants. Une ordonnance du 7 novembre 1699 fait « défense de faire le métier de courretier volant sur le port ». Une lettre adressée vers 1763 à l'intendant de Guyenne par un sieur du Bosq, courtier, propose, afin de sauvegarder les droits de la corporation, de créer une charge de courtier en chef pour surveiller les agissements des courtiers non brevetés.

Tout courtier devait tenir très régulièrement un livre de ses marchés. Il ne pouvait traiter seul une affaire dont la valeur dépassait 1,000 francs bordelais. Au-dessus de cette somme, il devait appeler un confrère pour concourir à la vente, sous peine d'amende et d'être suspendu de ses fonctions pendant un certain temps. En cas de récidive, sa charge pouvait lui être supprimée.

Les marchands étrangers venant s'approvisionner de vins dans le Bordelais devaient être accompagnés d'un courtier et munis d'une autorisation spéciale délivrée par les jurats. La *Chronique Bourdeloise* dit : « Les corretiers furent créés principalement pour conduire les Anglais en Graves pour y goûter des vins, ne pouvant y aller seuls. » Il est de fait que depuis le retour définitif du duché de Guyenne à la France, les Anglais qui continuaient d'y venir pour l'achat des vins étaient soumis à diverses formalités ayant pour but de contrôler leurs agissements dans le pays. Nombre de courtiers savaient parler l'anglais et leur servaient d'interprètes.

Le 20 février 1554 sort un arrêt « contre les Anglais allant acheter vins aux champs, ne le peuvent faire sans congé, ores qu'ils aient un courtier; mais les bourgeois peuvent les mener goûter le vin de leur cru seulement ».

[1] H. Kehrig, *Privilège des vins à Bordeaux.*

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Voici le sommaire du serment que prêtaient chaque année les courtiers de Bordeaux.

Les courtiers juraient chaque année : « De ne rien faire de préjudiciable au Roi et à la Ville; de ne conduire les étrangers dans le pays qu'après y avoir été autorisés; de ne mener les marchands hors de la ville que pour goûter les vins provenant des domaines des bourgeois bordelais; de s'efforcer de faire vendre le mieux possible les vins du pays et surtout ceux des bourgeois; de ne percevoir comme droit de courtage que vingt-quatre sous par tonneau de vin, ou deux deniers et maille par livre de toute autre marchandise; de n'intervenir dans aucune transaction frauduleuse, d'attendre que les parties requièrent leur ministère; de mettre par écrit tous les marchés qu'ils feront; de rendre loyalement compte en justice des transactions auxquelles ils auront pris part; de bien remplir leur office et de dénoncer quiconque s'ingèrera dans les fonctions de courtier sans avoir prêté le serment et obtenu le brevet de rigueur. »

La plupart de ces dispositions durèrent jusqu'en 1865, époque où remonte le dernier tableau dressé par la compagnie des courtiers. Ce tableau comprenait 42 membres qui reçurent de l'État, lorsque le courtage fut déclaré libre, de 50 à 60,000 fr. comme prix de leur charge.

Dans le premier semestre de 1867 commencèrent les inscriptions de courtiers assermentés.

Bien que leur nombre (de 36 actuellement pour la ville de Bordeaux) ne soit pas limité en droit, la chambre de commerce qui les nomme, et le tribunal de commerce devant qui ils prêtent serment, se montrent assez difficiles pour les admissions et pourvoient simplement aux vacances qui se produisent.

Le privilège des courtiers assermentés consiste à avoir seuls le droit d'expertise sur des marchandises warrantées ou en consignations. Seuls aussi, ils ont le droit de faire des ventes publiques. Ils payent annuellement une somme de 3,000 francs en échange de ces prérogatives.

Toute personne peut actuellement faire du courtage sans demande ou cautionnement préalable.

Pour la vente des vins, le courtier perçoit 2 p. 100 sur le prix brut du tonneau; cette somme, qui de prime abord semble modique, est suffisamment rémunératrice par suite des prix qu'obtiennent les vins de la Gironde.

Barriques bordelaises. — L'origine de la barrique bordelaise remonte au XVI^e^ siècle, ainsi que le constate un arrêt du Parlement de 1597, époque où les Bordelais, comprenant toute la protection qu'ils devaient à leurs vins, source de leur fortune, se préoccupèrent de créer à la futaille dans laquelle ils étaient logés une forme spéciale, susceptible d'être distinguée facilement de celle du vin des pays voisins.

Ils obtinrent du pouvoir que cette forme serait leur monopole, et cela d'autant plus facilement qu'elle était appelée à faciliter le contrôle des agents du fisc royal, les vins

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

du Bordelais jouissant, à l'encontre de ceux des régions environnantes, de l'exemption de certains droits de circulation perçus au profit du Trésor[1].

Antérieurement à l'arrêt du Parlement de 1772, qui est mentionné dans divers ouvrages où il est question de la barrique bordelaise, un document manuscrit daté de 1744, disait : « Comme la terre qui environne Bordeaux et qui compose le pays bordelais est une terre ingrate et stérile dont toute l'industrie des habitants ne peut tirer que du vin, et que ces vins méritent une grande distinction à cause de leur qualité, n'y en ayant point de plus propres pour le commerce étranger, pourveu qu'ils ne soient point coupés avec d'autres vins, on a pris des précautions, dans tous les temps, soit pour donner quelque préférence pour la vente des vins de la sénéchaussée de Bordeaux, à ceux des autres provinces voisines, soit pour empêcher le coupement des vins étrangers, soit enfin pour qu'à l'inspection d'une pièce de vin on puisse connaître si le vin est de Bordeaux ou s'il n'en est pas. »

Plus anciennement, à la requête des jurats de Bordeaux, le Parlement rendit un arrêt en février 1597, par lequel il était défendu « à toute manière de gens, habitants ou bientenans » de Bazas, la Réole, Marmande, Bergerac, Sainte-Foy, Saint-Seurin, de Mortagne, Saintonge, Agenais, Condomois et autres lieux, de faire mettre leurs vins dans des barriques de jauge bordelaise « n'y conformes à ycelles, soit en longueur, grosseur ou largeur, mais en la forme ancienne », sous peine de 10,000 écus d'amende et de la confiscation du vin.

A cette occasion, les dimensions et formes de la barrique bordelaise furent arrêtées comme suit :

Contenance : 32 verges ou 112 pots, soit		228 litres.
Longueur : 2 pieds 10 pouces 2 lignes, soit		0m 94c
Circonférence	au bouge : 6 pieds 8 pouces	2 22
	à la tête : 6 pieds	2 00

Ces dimensions diffèrent peu de celles qui ont été arrêtées par délibération de la chambre de commerce de Bordeaux le 12 mai 1858 et qui sont les suivantes :

Contenance		225 litres.
Longueur		0m 91c
Circonférence	au bouge	2 18
	à la tête	1 90

La contenance de 225 litres a été rendue officielle par une loi parue au *Moniteur* le 13 juin 1866. On tolère même un écart en moins de 1 à 2 litres maximum. A ce propos, il importe de signaler une anomalie qui peut, suivant la nature, ou plutôt le mode de ses achats, être quelque peu favorable à l'acheteur. Bien que le tonneau

[1] H. Kehrig, *Privilège des vins à Bordeaux.*

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

logé en quatre bordelaises ne doive contenir que 900 litres maximum au tonneau, quand on achète des vins ordinaires *nus*, blancs ou rouges, de l'Entre-deux-Mers, du Cubzadais, du Blayais, etc., l'acheteur établit la contenance du tonneau à raison de 905 litres, et chaque jour le tribunal de commerce de Bordeaux règle des différends sur cette base.

Les bois de la Guyenne ont servi tout d'abord à fabriquer la barrique bordelaise. Plus tard, on employa les bois du Quercy, puis ceux de l'Amérique, venant de New-York, de Philadelphie, etc. Il y a une quarantaine d'années environ qu'ont été importés les premiers merrains, dont le commerce est aujourd'hui très important (ce nom de «merrains» s'applique aux bois de chêne refendus, provenant de Dantzig, Lubeck, Stettin, Bucarest, et surtout de la Bosnie). Le cerclage des fûts, qui se faisait autrefois tout en châtaignier, a été remplacé en partie par des cercles de fer appelé *feuillard*, assez minces pour être facilement ployés, et qu'on rive. Le cerclage actuel de la barrique bordelaise comprend généralement huit ou dix cercles de bois et six cercles de fer.

ARTICLE 2.

DES MODES DE PAYEMENT.

L'intermédiaire du courtier devient utile ici surtout, les contrées vinicoles de la Gironde ayant différentes manières de procéder. En règle générale, les vins de Médoc et de Graves se vendent avec un escompte de 3 à 5 p. 100 suivant les conventions, sauf les vins les plus ordinaires, tels ceux de Talais, qui se vendent sans escompte. Parfois aussi le propriétaire du Médoc accorde un long délai de payement pour favoriser l'acheteur, qui souvent laisse vieillir au château, jusqu'à l'époque de sa mise en bouteilles, le vin qu'il vient d'acquérir. Enfin certains propriétaires, pour ne pas déprécier leur cru, vendent une récolte mal réussie un prix élevé, qu'ils réduisent par un gros escompte de 15, 20 et même 30 p. 100.

L'amour-propre du viticulteur et la réputation de son cru, comme aussi l'intérêt de l'acheteur, sont ainsi sauvegardés.

D'autres contrées ne font jamais d'escompte. On peut citer, en première ligne, tous les vins blancs, sauf ceux du Sauternais, de Preignac, de Bommes, de Barsac et de quelques crus de Cérons. Il en est de même pour les vins rouges communs et les palus. Saint-Émilion fait généralement l'escompte. Dans le Blayais, le Libournais, le Bourgeais, l'escompte s'obtient facilement pour les vins rouges, mais non pour les blancs. Cependant un usage adopté par toutes ces contrées établit que le courtage est à la charge du propriétaire; lors du payement, l'acheteur déduit ces 2 p. 100 du montant de la facture.

Dans l'Entre-deux-Mers, le Cubzadais et certaines parties du Bazadais, le courtage, au contraire, est, d'après une convention tacite, à la charge de l'acheteur. Enfin ces dernières contrées transportent leurs vins à leurs frais à la gare ou au port le plus rap-

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

proché, et c'est là que s'effectue le payement. Au contraire, les autres pays de production rendent à leurs frais leurs vins à Bordeaux, où ont lieu l'agréage et le payement.

ARTICLE 3.

DE LA MISE EN BOUTEILLES AU CHÂTEAU.

Les vins des crus de la Gironde ont une valeur commerciale qui s'accroît avec la certitude de leur authenticité. Or une des meilleures preuves de parfaite origine est établie par l'étampe du propriétaire qui en est seul dépositaire. Du reste, toute fraude ou tentative de fraude sur ce sujet est sévèrement punie.

Le propriétaire n'accorde son étampe qu'à la condition de faire lui-même la mise en bouteilles. Si le vin est acheté en primeur, on voit que l'acquéreur a intérêt à obtenir le plus long délai de livraison possible, pour que le vin devienne de plus en plus fin et appréciable. Aussi le laisse-t-il à ses risques et périls au château, chez le propriétaire, qui en prend soin et à qui il paye une redevance de 1/2 p. 100 par mois jusqu'à la mise en bouteilles, 1/2 p. 100 sur le prix brut du tonneau comprenant la location du chai, les divers frais d'ouillages, de soutirages, etc.

Le propriétaire prend les instructions de l'acquéreur pour les soins à donner à la mise en bouteilles et pour l'époque où elle devra être effectuée. Pour l'achat des bouteilles, caisses, bouchons et pour l'emballage, il est dû au propriétaire 500 francs par tonneau de quatre barriques sans escompte; les barriques vides lui demeurent. Ici encore une anomalie à signaler : certains châteaux donnent 1,200 bouteilles de 0 lit. 72 environ au tonneau, d'autres seulement 1,128.

Il y a donc lieu de déterminer, lors de l'achat, quel est le nombre de bouteilles auxquelles l'acquéreur a droit.

CHAPITRE III.

DIVISION OENOLOGIQUE DU DÉPARTEMENT DE LA GIRONDE.

Les vins de la Gironde peuvent être divisés en neuf catégories :

VINS ROUGES.

1° Crus classés;
2° Vins de Médoc non classés;
3° Graves;
4° Saint-Émilion, Pomerol, Fronsac;
5° Bourg et Blaye;
6° Côtes et palus de la Garonne et de la Dordogne;
7° Entre-deux-Mers et vins de provenances diverses.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

VINS BLANCS.

8° Grands vins blancs;

9° Petits graves et côtes.

Dans chacune de ces catégories, il a paru préférable de suivre, autant que possible, la division administrative et d'indiquer par canton le nombre des communes, en insistant sur celles dont la production offre une certaine importance.

CHAPITRE IV.

VINS DE MÉDOC. — LEUR CLASSIFICATION.

Le Médoc est une langue de terre ayant la forme d'un cône, dont la base va de Blanquefort au bassin d'Arcachon, et se termine à la pointe de Graves, c'est-à-dire à l'Océan. Elle est bornée à l'ouest par le golfe de Gascogne; à l'est en descendant vers Bordeaux par la Gironde depuis la mer jusque vers Cantenac, et, à partir de ce point, par la Garonne. Sa largeur moyenne est de 40 à 45 kilomètres; sa longueur, de 80 kilomètres environ.

Les vignobles s'étendent entre Blanquefort et Soulac, sur une largeur moyenne de 14 à 15 kilomètres, y compris les palus qui bordent la Gironde ou la Garonne, et forment de vastes prairies ou de belles vignes.

Le Médoc est une vaste plaine coupée, vers les bords de la Gironde, par des coteaux graveleux et plus souvent sablo-graveleux, que suit, vers l'ouest, brusquement et sans transition, une grande étendue de terrain aride, sablonneux, complanté de pins, et coupée de marais ou d'étangs, dont les principaux sont ceux de Lacanau et de Hourtin. Puis, vers les bords de l'Océan apparaissent de vastes dunes de sables, couronnées de pins, qui sont la propriété de l'État.

D'après Étienne de la Boëtie, l'intime ami du grand Montaigne, le Médoc était, au XVI^e^ siècle, une région inculte, comme en témoigne son livre : *Historique description du sauvage et solitaire pays du Médoc*. Elle forme aujourd'hui le plus riche territoire de la France, grâce aux soins et aux progrès apportés dans la viticulture, comme aussi aux efforts constants d'hommes intelligents et énergiques.

Nombre de marais, qui autrefois étaient presque exclusivement consacrés à l'élève des sangsues, ont été colmatés et constituent aujourd'hui de grasses prairies ou de magnifiques palus produisant d'excellents vins! Tels sont les marais de Ludon, de Macan, de Parempuyre, dont le desséchement, commencé dès 1868, est presque entièrement terminé. Dans le marais de Blanquefort, d'une superficie de 1,000 hectares, M. Duffour, propriétaire du domaine de Florimond, a entrepris, avec l'aide d'un ingénieur distingué, le colmatage de 250 hectares, sur lesquels 100, qui se trouvent à 2 kilomètres de la Garonne, sont déjà cultivés et d'un grand rapport.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Le commerce divise le Médoc en deux parties principales : le haut Médoc, qui s'étend de Blanquefort à Saint-Seurin-de-Cadourne; le bas Médoc, qui s'étend de Saint-Seurin-de-Cadourne à Soulac et Talais. Cette définition générale n'est pas toujours exacte, tant au point de vue topographique que sous le rapport de la valeur des vins. Dans le canton de Lesparre se trouvent, en effet, des croupes plus élevées que dans le haut Médoc, où les vins de Saint-Christoly entre autres ne seraient pas déplacés. Aussi cette distinction perd-elle de son importance chaque jour; le commerce paye actuellement des vins du bas Médoc aussi cher que certains du haut Médoc, contrée qui cependant monopolise pour ainsi dire les crus classés, mais à côté desquels se récoltent des vins de qualité ordinaire, soit par suite du mauvais choix des cépages, soit à cause de la nature défectueuse de certains terrains.

Au XVIII^e^ siècle, les vins du Médoc n'avaient en France qu'une réputation tout à fait limitée; ils semblaient être exclusivement réservés à l'exportation, ainsi que le constate l'un des rares écrivains de l'époque qui se soient occupés de ces vins :

> La Garonne, étendant ses trésors sur les eaux,
> Voit l'Anglais empressé, sur de nombreux vaisseaux,
> Charger son vin couvert qui, dans un long voyage,
> Perd son austérité sur la liquide plage.
>
> (ROSSET, *l'Agriculteur.*)

Ces vers ne laisseraient-ils pas aussi présumer que déjà la coutume existait de faire voyager les vins sur mer pour les vieillir plus rapidement? Coutume qui du reste a duré longtemps, la réputation des vins dits *retour des Indes* n'étant pas bien éloignée de nous.

Quoi qu'il en soit, les *vins de Graves* paraissent avoir été connus à la cour, à cette même époque, puisque M^me^ de Sévigné écrivait à propos d'un des grands seigneurs de ce temps, M. de Lavardin : « C'est un gros mérite qui ressemble aux *vins de Graves.* »

Du reste, comme on l'a vu plus haut, les vins de Médoc furent longtemps méconnus, et vers le milieu du XVII^e^ siècle, la prééminence des vins du Bourgeais était telle, que celui qui était en même temps propriétaire de vignobles dans le Bourgeais et dans le Médoc ne vendait sa récolte de ce premier lieu qu'en imposant « à l'acheteur la condition expresse de le débarrasser de celle du Médoc ».

Le 4 juin 1748, le duc de Richelieu vint prendre possession du gouvernement de « Guienne » et se lia d'amitié avec le président de Gasc, qui possédait à Cantenac un cru de ce nom (aujourd'hui château Palmer). Est-ce à cette amitié ou à son bon goût que le duc de Richelieu dut d'estimer à leur juste valeur nos vins de Médoc? Toujours est-il qu'on lui attribue le mérite de les avoir fait connaître à la cour. Ce passage des *Souvenirs de la marquise de Créquy* (t. III, p. 29) établit combien nos vins de Médoc étaient méconnus : « Pour satisfaire, dit-elle, la juste curiosité du roi, M. de Richelieu fit venir du vin de Château-Laffitte à Versailles, où Sa Majesté le trouva *passable.* On

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

n'aurait jamais imaginé jusque-là qu'on pût donner du vin de Bordeaux à ses convives, à moins qu'ils ne fussent des Bordelois, Soulois, des Armagnacots, des Astaracquois et autres Gascons. Voyez comme les goûts changent.» La cour, en effet, buvait à cette époque des vins de Bourgogne des environs de Paris ou même des côtes du Rhône.

La réputation de ces vins est justement universelle aujourd'hui. Aussi importe-t-il de décrire cette importante contrée vinicole avec le plus grand soin. Mais avant de passer en revue les diverses communes du Médoc, il est nécessaire de signaler spécialement certaines propriétés, dont les produits ont plus particulièrement contribué à la célébrité de cette région.

Les qualités respectives des vins et les prix différents qu'ils obtiennent établissent une classification naturelle d'autant plus impartiale qu'elle est faite par nombre d'acquéreurs que leur intérêt seul dirige. Dans la Gironde, où les vins sont nombreux et ont beaucoup de ressemblance, une classification a sa raison d'être, plus que dans tout autre vignoble, car elle établit des cours pour ainsi dire officiels entre les différents crus et sert conséquemment de base aux achats. Déjà, cette nécessité s'était imposée dès le XVIII^e^ siècle, puisque, à la date du 17 juillet 1725, au cours des très humbles remontrances qu'il adresse au roi, le parlement de Bordeaux classe comme suit les vins bordelais :

Tous les vins de cette province sont différens dans la qualité et dans les prix. Il y en a certains que les Anglais appellent *grands vins* et qu'ils achètent sous ce nom à un prix excessif; ces sortes de vins tiennent un rang à part et ne doivent pas être confondus avec le reste des autres vins. Elles appartiennent à douze ou quinze particuliers et ne font pas la deux-centième partie des vins qui se chargent ou se convertissent en eau-de-vie.

Les autres vins sont rangés en trois catégories :

Petits vins, qui sont les plus abondants et qui ne se consomment que dans les années disetteuses; ordinairement on les convertit en eau-de-vie. *Vins médiocres*, vendus de 18 à 30 écus le tonneau. *Bons vins*, blancs ou rouges des Graves et de certaines côtes, de 100 livres à 50 écus [1].

Mais, objectera-t-on, cette classification très générale, qui se comprenait à une époque où les vignobles avaient de grandes étendues, conséquemment une exposition et une nature de terrains différentes, n'a plus de motifs d'exister aujourd'hui, où, par suite du morcellement de la propriété, tel cru, bourgeois ou paysan, pénètre, s'il n'est même entièrement enclavé, dans un cru classé. On ajoutera que les encépagements sont les mêmes, que le vigneron, plus instruit qu'autrefois, est moins routinier et plus à même de constater, puis d'appliquer une méthode de culture présentant des avantages sur telle autre.

On doit reconnaître que ce raisonnement est exact en partie; à ces causes sont dues depuis quelques années les améliorations de la petite culture, qui, en Médoc surtout, trouve un grand stimulant dans le voisinage et les exemples de la grande pro-

[1] Manuscrit des *Remontrances du Parlement de Bordeaux*.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

priété. Mais tandis que celle-ci, avec la puissance du capital, profite de toutes les améliorations, ne néglige aucun soin de culture ou de vinification, quelque coûteux qu'il soit, le propriétaire moins fortuné ne fait que progressivement des transformations toujours onéreuses. En outre, les propriétaires des grands crus recherchent *surtout* la qualité qui assure à leurs vins un prix élevé et les maintient à leur niveau de classement, alors qu'à frais égaux, les autres, vendant moins cher, sont obligés de produire davantage.

A l'appui de ce qui précède, citons le vers de Biarnès, qui pourrait s'appliquer non seulement au Château-Lagrange, mais à bien d'autres :

Quatrième d'abord, une opulente main,
Pour un titre plus haut changea son parchemin.

Enfin, la dernière classification officielle remonte en 1855 et nous ne saurions rien ajouter à ce qu'écrivait Féret à ce propos, en 1874 :

Comme toutes les institutions humaines, dit-il, celle-là est soumise aux lois du temps et doit certainement à certaines époques être rajeunie, mise au niveau du progrès. Les crus, en changeant de propriétaires, peuvent être modifiés. Tel cru, négligé par un propriétaire insouciant ou obéré, peut tomber dans les mains d'un homme riche, actif, intelligent, et par cela même donner de meilleurs produits.

Le contraire peut arriver et, depuis dix-neuf ans, bien des modifications apportées dans les grands crus de Médoc réclament la revision de ce travail.

Il y a seize ans que ces lignes ont été écrites et la classification de 1855 existe encore. Tous les crus qu'elle comprend appartiennent au Médoc, sauf celui de Haut-Brion, situé dans la région des Graves. La voici :

NOMS DES CRUS.	COMMUNES.	PROPRIÉTAIRES.	PRODUCTION MOYENNE EN TONNEAUX.
PREMIERS CRUS.			
Château-Lafflitte	Pauillac	Baron Alphonse de Rothschild	180
Château-Latour	*Idem*	De Flers, de Beaumont, de Courtivron	90
Château-Margaux	Margaux	Pillet-Will	155
Château-Haut-Brion	Pessac	Larrieu	150
DEUXIÈMES CRUS.			
Mouton	Pauillac	Baronne James de Rothschild	120
Ranzon-Ségla	Margaux	E. Durand	60
Rauzon-Gassies	*Idem*	F. Rigaud	50
Léoville-Lascazes	Saint-Julien	Comte de Lascazes	125
Léoville-Poyferré	*Idem*	A. Lalande et d'Erlanger	80

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

NOMS DES CRUS.	COMMUNES.	PROPRIÉTAIRES.	PRODUCTION MOYENNE EN TONNEAUX.
Léoville-Barton	Saint-Julien	Barton	100
Durfort-Vivens	Margaux	Beaucourt et vicomte R. de Mérona	45
Lascombes	*Idem*	Chaix d'Est Ange	35
Gruaud Larose-Sarget	Saint-Julien	Baron Sarget	100
Gruaud Larose	*Idem*	E. et C. de Bethmann et A. Faure	80
Brane Cantenac	Cantenac	Famille Berger et G. Roy	100
Pichon Longueville	Pauillac	Baron de Pichon Longueville, vicomtesse de Lavaur	85
Pichon Longueville-Lalande	*Idem*	Comtesse de Lalande	50
Ducru Beaucaillou	Saint-Julien	Nathaniel Johnston fils	110
Cos d'Estournel	Saint-Estèphe	De Errazu	160
Montrose	*Idem*	Hostein Fatou	150
TROISIÈMES CRUS.			
Giscours	Labarde	G. Pescatore	100
Kirwan	Cantenac	Ville de Bordeaux	70
Château d'Issan	*Idem*	G. Roy	100
Lagrange	Saint-Julien	Loïs	200
Langoa	*Idem*	Barton	150
Malescot Saint-Exupéry	Margaux	Bernos, de Boissac, Ch. Couve et Déroulède	150
Brown Cantenac (Boyd)	Cantenac	Armand Lalande	110
Palmer	*Idem*	Péreire	125
La Lagune	Ludon	Sèze	75
Desmirail	Margaux	Mme Sipière	60
Calon-Ségur	Saint-Estèphe	Héritiers de Lestapis	150
Ferrière	Margaux	Ferrière	20
Becker	*Idem*	De Gassowski	25
QUATRIÈMES CRUS.			
Saint-Pierre	Saint-Julien	Kappeloff	50
Saint-Pierre	*Idem*	O. de Luetkens	30
Branaire-du-Luc	*Idem*	Carbonier de Marac Ravez	130
Talbot	*Idem*	Marquis d'Aux	100
Duhart Milon	Pauillac	Mme Casteja	100
Pouget	Cantenac	De Chavaille	25
La Tour Carnet	Saint-Laurent	O. de Luetkens	100
Rochet	Saint-Estèphe	Mme Lafon de Camarsac	45
Ch. Beychevelle	Saint-Julien	Mme Armand Heine	160
Le Prieuré	Cantenac	Pagès et Rosset	35
Marquis de Therme	Margaux	Oscar Sollberg	55
CINQUIÈMES CRUS.			
Pontet Canet	Pauillac	Herman Cruse	180
Batailley	*Idem*	Constant Halphen	110
Grand Puy Lacoste	*Idem*	Vicomte de Saint-Légier	130

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

NOMS DES CRUS.	COMMUNES.	PROPRIÉTAIRES.	PRODUCTION MOYENNE EN TONNEAUX.
Ducasse Grand-Puy	Pauillac	M. le baron Duroy de Suduirant	100
Lynch-Bages	*Idem*	MM. M. et H. Cayron	90
Lynch-Moussas	*Idem*	M. Vasquez	90
Dauzac	Labarde	M. Nathaniel Johnston	100
Mouton d'Armailhac	Pauillac	M. de Ferrand et les héritiers d'Armailhac.	150
Le Tertre	Arsac	M. Henri de Valandé	100
Haut Bages	Pauillac	Mme Libéral	30
Pédesclaux	*Idem*	M. Pédesclaux	25
Belgrave	Saint-Laurent	M. Bruno Devez	80
Camensac	*Idem*	M. de Tournadre	60
Cos Labory	Saint-Estèphe	M. L. Peychaud	40
Clerc Milon	Pauillac	M. Lamena	50
Croizet-Bages	*Idem*	M. Julien Calvé	65
Centemerle	Macau	Mme la baronne d'Abbadie de Villeneuve de Durfort	200

Établie par la *Chambre syndicale des courtiers,* en 1855, cette classification est le fruit de longues observations et du calcul de la moyenne des prix obtenus par les principaux crus dans un très grand nombre d'années.

§ 1. — CRUS CLASSÉS.

A. Premiers crus.

Château-Lafitte (Pauillac).

(M. le baron Alphonse de Rothschild.)

Lafitte, dit l'abbé Baurein, dans ses *Variétés bordelaises,* est le nom de la seigneurie de laquelle dépendait la haute justice dans le canton de Pauillac, et il rapporte un document de 1355 dans lequel figure un Jean de Lafitte, damoiseau, énoncé comme habitant de Pauillac. Le vignoble de Lafitte était constitué en 1641; à cette époque, ses vins trouvaient difficilement preneurs au prix de 80 à 100 livres le tonneau. Après avoir appartenu au président de Ségur, Lafitte passa aux mains de M. de Pichard, également propriétaire du Château Peyraguey, à Sauternes. M. de Pichard, président au parlement de Guienne, fut, au cours de la Révolution, guillotiné à Paris et ses propriétés devinrent biens nationaux. En 1791, M. de Vanberberghes acquit le Château Lafitte, moyennant 1,200,000 francs pour le compte d'une société hollandaise, puis, en 1803, il en devint seul acquéreur. En 1818, ce vignoble devint, pour 1 million, la propriété de Mme Rosalie Lemaire, qui, en 1821, le céda au même prix à M. Samuel Scott, Anglais. Il passa le 8 août 1868, à la barre du tribunal de Paris,

IMPRIMERIE NATIONALE.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

entre les mains du baron de Rothschild, pour le prix de 4,140,000 francs. Le nouveau propriétaire l'a agrandi par quelques acquisitions nouvelles, notamment celle d'un plateau faisant partie des biens communaux de la commune de Pauillac. Ce plateau comprend le vignoble dit *de Carruades,* dont les vins ont une valeur un peu inférieure. Une troisième pièce de terre, située dans la commune de Saint-Estèphe, produit des vins qui sont mélangés à ceux de la partie principale.

Le vignoble entier de Lafitte couvre 70 hectares, qui produisent 180 tonneaux : 140 de premiers vins; 20 de deuxièmes vins obtenant la moitié du prix des premiers; 20 de vins de Carruades qui se vendent 25 p. 100 de moins que les premiers.

Château La Tour (Pauillac).

(MM. DE FLERS, DE BEAUMONT, DE COURTIVRON.)

La terre de La Tour, ancienne seigneurie de la Tour-Saint-Mambert, acquise, en 1670, par M. de Chavanas, conseiller-secrétaire du roi, passa, en 1677, dans la famille de Ségur, une des plus considérables de l'ancienne Guyenne, représentée à cette époque par M. Alexandre de Ségur, époux de Marie-Thérèse de Clausel. Leur fils, Nicolas de Ségur, conseiller du roi en ses conseils et président à mortier au parlement de Bordeaux, hérita du domaine de La Tour, qui, à sa mort, fut divisé entre ses trois filles : la comtesse de Coëtlogon, la marquise de Maisoncel et la comtesse de Miroménil. Les deux premières étant décédées sans postérité, la comtesse de Miroménil resta seule en possession de la propriété, puis la partagea entre ses deux filles, dont les héritiers directs sont les propriétaires actuels du Château La Tour.

Par deux actes notariés passés en mai 1842 et en mai 1866, les propriétaires actuels, voulant rendre plus facile l'exploitation du domaine, donner plus de force à une gestion intelligente et éclairée, enfin désireux de conserver à la famille ce magnifique immeuble, ont constitué entre eux une société dite *Société civile du vignoble de La Tour,* dont le siège est à Château La Tour; elle est formée des divers membres des familles de Flers, de Beaumont, de Courtivron.

Le domaine de La Tour est un des premiers grands crus du Médoc. Les vins se vendent, comme ceux de Château Lafitte et de Château Margaux, à un prix moyen de 3,000 francs le tonneau de 9 hectolitres. Le plus haut prix atteint, en primeur, par les vins de la propriété a été de 6,250 francs le tonneau (année 1868). Les 1881 ont été vendus 5,100 francs. En prenant le chiffre moyen de 3,000 francs, on voit que le prix ordinaire en primeur est de 333 francs l'hectolitre.

Le vignoble est situé sur des coupes graveleuses assez accentuées. Le sol, formé de graves (éléments siliceux de différentes grosseurs), est principalement siliceux, mais renferme, dans des proportions convenables, une certaine quantité d'argile et un peu de calcaire. Sa fertilité est relativement faible, si on la compare aux terres de vignes à grand rendement, mais sa nature physique favorise au plus haut point la maturité des

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

raisins. Il est d'ailleurs nécessaire d'employer des fumures assez fréquentes, composées de terreau et de fumier coupés ensemble, pour maintenir la production à un niveau régulier. Les vignes, qui forment un clos entouré de murs et de fossés, ont une surface de 42 hectares; elles ne couvrent pas tout le domaine, qui comprend encore 30 hectares de landes et de prairies.

La production moyenne est de 90 tonneaux d'un vin très séveux, très bouqueté et possédant toutes les qualités de finesse, de distinction et de couleur qu'on recherche dans les grands vins du Médoc.

Les récoltes de Château La Tour sont vendues en totalité au haut commerce de vins de Bordeaux, qui les achète presque toujours sous la condition de mise en bouteilles au château, avec toutes les marques d'origine. Les Anglais en font un cas particulier.

Château Margaux (Margaux).

(Comte Pillet-Will.)

Le Château Margaux a une ancienne origine et une vieille renommée. Au xv^e^ siècle, il était connu sous le nom de *La Mothe*. C'était un château fortifié, comme tous ceux d'alors. Il appartenait aux seigneurs de Montferrand; il passa plus tard entre les mains de la famille de Durfort. En 1750, M. de Fumel, qui en était alors propriétaire, y fit d'importantes plantations de cépages fins, qui ont contribué à le mettre au premier rang des crus de Médoc. En 1802, le domaine fut acheté par le marquis de Lacolonilla, qui fit raser le vieux château et construire celui que nous voyons aujourd'hui. En 1836, M. le vicomte Aguado, marquis de Las Marismas, en devint acquéreur pour la somme de 1,300,000 francs; son fils l'a vendu en 1879 à M. Pillet-Will, qui le possède actuellement.

Le vignoble comprend 80 hectares d'un sol en partie composé de gravier et de terre noirâtre. Grâce à ses excellentes espèces et à des soins particuliers, on en retire 125 tonneaux d'un liquide réellement exquis et 30 tonneaux d'un produit moindre, mais encore délicieux.

Une belle couleur de rubis, beaucoup de fraîcheur et de velouté, une finesse et une distinction remarquables dans le bouquet, telles sont les différentes qualités de ces vins. Ils ne fatiguent pas l'estomac et vieillissent rapidement, ce qui permet après quatre ou cinq ans de soins de les mettre en bouteilles, où leur arome se développe.

On adore son nom aux deux bouts de la terre :
De ce château divin tout peuple est tributaire;
Nul ne tenta jamais, esclave révolté,
De secouer le joug de son autorité.
Quand des rois d'aujourd'hui la puissance chancelle,
La sienne grandit seule; elle est seule immortelle.

(Biarnès.)

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Château Haut-Brion (Pessac).

(M. Larrieu.)

Le cru de Château Haut-Brion, situé dans la région des Graves, est le plus ancien des environs de Bordeaux. Il était déjà connu à l'époque de la domination anglaise. Les chroniques du temps de Henri II d'Angleterre parlent, en effet, des fameux vins d'O'Bryen, près Bordeaux. Ce nom s'est peu à peu francisé. Jusqu'à la fin du siècle dernier, on disait Aubryon, puis on a écrit Aubrion et enfin Haut-Brion. En 1824, M. Regermann acheta ce domaine, qui fut, en 1837, adjugé aux enchères publiques à M. Larrieu.

Il est situé sur les communes de Pessac, de Talence et de Mérignac, et comprend de 165 à 170 hectares, dont environ 55 plantés de vignes; le reste est en prés, en bois et en parc. Dès que ses vignes ont eu à souffrir de l'oïdium, M. Larrieu, dont le petit-fils est le propriétaire actuel, a travaillé dans une sage mesure à leur renouvellement. Cette opération est entièrement achevée; le vignoble est depuis quelques années en pleine production; on peut y récolter de 120 à 150 tonneaux, qui atteignent facilement le prix de 4,000 francs et plus dans les bonnes années; la récolte de 1890 a atteint celui de 5,200 francs.

Les vignes, plantées sur des croupes graveleuses, sur fond d'alios et de graves, produisent les meilleurs vins sur les hauteurs. Dans les bas-fonds, on obtient des vins qui n'ont que la moitié de la valeur des premiers.

Les vins de Château Haut-Brion ont vu consacrer leur grande renommée par des médailles d'or aux Expositions de 1867 et de 1878.

B. Deuxièmes crus.

Mouton-Rothschild (Pauillac).

(Mme la baronne J. de Rothschild.)

Le cru de Mouton, après avoir appartenu pendant un siècle à la famille de Brane, a été acquis en 1830 par M. Thuret, au prix de 1,200,000 francs. Depuis 1853, il appartient à la famille de Rothschild, qui l'acheta 1,175,000 francs.

Le vin de Mouton-Rothschild, produit entièrement par le cabernet-sauvignon, se distingue par une grande richesse de sève, une excessive finesse et une longue tenue. Il est classé premier deuxième cru de Médoc; il obtient un prix supérieur à celui des autres seconds crus et atteint même quelquefois le prix des premiers. La récolte est d'environ 120 tonneaux.

La propriété a une superficie de 50 hectares, d'un seul tenant. Dès 1863, elle obtenait une médaille d'or pour sa bonne culture. De nombreux succès à toutes les

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Expositions ont récompensé les efforts incessants des propriétaires et des régisseurs de ce vignoble, dont le cuvier est l'un des mieux installés de tout le Médoc.

Château Rauzan-Ségla (Margaux).

(M. A. Durand-Dassier.)

Le Château Rauzan-Ségla produit environ 60 tonneaux d'un vin qui est considéré comme le premier des seconds crus de Margaux.

Château Rauzan-Gassies (Margaux).

(M. F. Rigaud.)

Le domaine de Rauzan-Gassies appartenait jadis à la famille de Gassies. En 1615, nous le voyons entre les mains de Bernard de Faverolles. Au siècle dernier, il devint la propriété de M. de Rauzan, conseiller au Parlement, qui fit connaître à Paris et à Londres les vins de ce cru, auquel il laissa son nom.

Il passa successivement à M. de Puyboreau, à Mme Chabrié, à M. Viguerie, à la famille Rhôné-Péreire. M. F. Rigaud l'a acheté en 1887 de MM. Laroche et du comte de Lariboisière, héritiers de Mme Rhôné-Péreire.

Ses vins sont très recherchés en Angleterre et toujours vendus en primeur; les prix s'élèvent, suivant les années, de 1,600 à 3,000 francs le tonneau. Ils ont été récompensés à l'Exposition de Philadelphie, en 1876, et ont obtenu une médaille d'or à l'Exposition universelle de 1878. Le domaine est de 33 hectares, situés sur les communes de Margaux et de Cantenac; plusieurs pièces sont mitoyennes avec celles de Château Margaux. La récolte varie de 40 à 60 tonneaux.

Château Léoville-Las Cases (Saint-Julien).

(Comte de Las Cases.)

Le domaine de Léoville constitue un des plus anciens et des plus vastes crus du Médoc. Il s'étend de Beychevelle à Château La Tour (Pauillac). Il a été partagé en trois propriétés.

Celle qui appartient actuellement à M. de Las Cases comprend la moitié de l'ancien Léoville et se trouve située entre le bourg de Saint-Julien et le Château La Tour. Le rendement annuel est de 125 tonneaux.

Château Léoville-Poyferré (Saint-Julien).

(MM. A. Lalande et le baron d'Erlanger.)

Le vignoble donne un vin excellent sous le rapport de la finesse, du goût, de la richesse de sève et de son bouquet si abondant.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Le domaine de Poyferré est situé sur les plus belles croupes du Médoc et ne renferme que les plus fins cépages. C'est ainsi qu'il obtient le maximum de qualité que son sol est susceptible de donner.

La récolte est de 80 tonneaux environ.

Château Léoville-Barton (Saint-Julien).

(MM. Barton.)

Le domaine de Léoville-Barton, formant le quart de l'ancien domaine de Léoville. fut acheté en 1826 par M. Hughes Barton, aux héritiers duquel il appartient actuellement.

Ses vignes occupent une surface de 30 hectares environ, et les vins sont premiers deuxièmes crus. Ils sont généralement achetés en primeur par le haut commerce bordelais, qui les écoule principalement en Angleterre. L'exploitation du domaine est réunie à celle de Château Langoa.

La récolte varie de 90 à 100 tonneaux, se vendant 2,300 francs en moyenne.

Les trois crus de Léoville, également bien dirigés par leurs divers propriétaires, n'en forment toujours qu'un au point de vue de la qualité, et ainsi que le dit Biarnès :

Léoville à l'égal des rois est vénéré,
Qu'il se nomme Barton, Las Cases ou Poyferré,
Des grands vins du Médoc, c'est la grâce idéale;
Le parfum le plus doux de son sucre s'exhale.
Assemblage parfait de sève, de chaleur,
En lui tout est royal, la moelle, la couleur.

Château Durfort-Vivens (Margaux).

(MM. Beaucourt et R. de Mérona.)

Situé dans une des plus célèbres localités du Médoc, le Château Durfort-Vivens a, dans le principe, appartenu à la famille de Durfort-Duras. En 1824, il devint la propriété de M. de Vivens, puis celle du comte de Puységur, mari de sa nièce. Ce dernier le vendit en 1866 à MM. Richier et de La Mare. Les propriétaires actuels sont MM. Beaucourt et le vicomte R. de Mérona.

La contenance est d'environ 60 hectares, situés sur les belles côtes graveleuses de Margaux et de Cantenac.

La production moyenne est de 70 tonneaux d'un vin délicat, bouqueté, coloré, qui se garde bien, comme tous les grands vins de cette localité. Il se vend de 1,600 à 3,000 francs le tonneau.

Un autre vin, dénommé *cru du Balardin*, est fait avec les parcelles un peu secondaires du domaine; il fournit de 60 à 80 tonneaux, valant de 700 à 900 francs.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Château Lascombes (Margaux).

(M. Chaix d'Est-Ange.)

Jadis réuni au cru de Durfort, ce vignoble eut pour premier propriétaire le chevalier de Lascombes. Ses héritiers le vendirent à M. L.-A. Hue, dont le gendre, M. Petit, l'a cédé à M. Chaix d'Est-Ange, ancien sénateur, au fils duquel il appartient actuellement.

Dès 1838, le journal *Le Producteur* constatait l'existence de vieilles vignes et d'excellents cépages sur ces croupes, situées entre Margaux et Soussans. « Les vins de ce domaine, ajoutait-il, sont réputés de qualité si supérieure, qu'ils peuvent rivaliser avec le Château Margaux. » Les prix de vente atteignent des chiffres élevés; nous en donnons le relevé depuis 1881 :

1881.....	3,200 fr.	1885.....	1,600 fr.
1882.....	1,600	1886.....	2,400
1883.....	1,400	1887.....	3,250
1884.....	3,000	1888.....	1,500

Sa production est de 35 tonneaux. En 1889, elle a été de 52 tonneaux.

Château Gruaud-Larose-Sarget (Saint-Julien).

(M. le baron Sarget de la Fontaine.)

Sur les 71 hectares qui composent le domaine de Gruaud-Larose-Sarget, 50 sont plantés en vignes dans des terrains de premier ordre. Le rendement moyen est de 100 tonneaux de premier vin, pour lequel le propriétaire a obtenu 21 médailles aux expositions universelles internationales de France et de l'étranger, notamment des médailles d'or en 1867 et 1878. En 1879, il a reçu la grande médaille d'or décernée par le Ministre de l'agriculture au vignoble le mieux tenu.

L'outillage de cette exploitation est des plus remarquables; chais, caveaux et cuviers ont été construits en 1870 avec tous les perfectionnements dont était alors susceptible l'art vinicole. Les visiteurs qui, tous les ans, surtout à l'époque des vendanges, abondent dans le Médoc ne manquent pas de parcourir ce beau domaine et de s'instruire de l'exemple qui leur est ainsi donné. Une autre curiosité leur est offerte, celle du caveau particulier du baron, qui contient une collection de vins depuis 1815 jusqu'à nos jours.

Château Gruaud-Larose (Saint-Julien).

(M. Adrien Faure.)

Situé dans une des plus remarquables parties de la commune de Saint-Julien, le cru de Château Gruaud-Larose produit en moyenne 90 tonneaux d'un vin très recherché

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

par le commerce. Sa contenance est égale à celle du domaine de Gruaud-Larose-Sarget.

Château Brane-Cantenac (Cantenac).

(Familles Berger et G. Roy.)

Ce beau domaine, situé sur le plateau de Cantenac, comprend un vignoble de 50 hectares qui a été constitué par le baron de Brane, en même temps que Brane-Mouton qu'il vendit. A Brane-Cantenac, tout est sacrifié à la qualité; aussi ce vignoble ne produit-il, malgré son étendue, que 100 tonneaux d'un vin séveux et fin. Les efforts de ses propriétaires ont été récompensés par une médaille d'or à l'Exposition de 1867.

Château de Pichon-Longueville (Pauillac).

(M. le baron Raoul de Pichon-Longueville et Mme la vicomtesse de Lavaur.)

D'après l'*Histoire des Châteaux de la Gironde*, de H. Ribadieu, le domaine de Pichon-Longueville s'appelait jadis *La Bâtisse* et plus anciennement *Badère*. Il est situé à l'ouest du Château La Tour, et s'étend sur le haut plateau qui est de transition entre les communes de Pauillac et de Saint-Julien. Ce beau domaine appartient depuis plus de deux cents ans à la famille de Pichon-Longueville; il se trouve actuellement partagé en trois parties. La valeur et la renommée des vins de Pichon-Longueville sont connues; chacun sait qu'ils constituent avec Mouton les meilleurs seconds crus de Pauillac.

Les vignobles de M. de Pichon-Longueville rapportent en moyenne 55 tonneaux; ceux de Mme la vicomtesse de Lavaur, 30. Ces deux fractions du domaine ont une exploitation commune.

Château de Pichon-Longueville-Lalande (Pauillac).

(Mme la comtesse C. de Lalande.)

La troisième partie de Pichon-Longueville forme un domaine entièrement séparé. La récolte est d'environ 50 tonneaux; le vin ne le cède en rien à celui des autres fractions de cette ancienne propriété.

Château Ducru-Beaucaillou (Saint-Julien).

(M. Nathaniel Johnston.)

Le Château de Beaucaillou a vu son nom se transformer en Ducru-Beaucaillou, depuis les grandes améliorations qui y ont été introduites par M. Ducru, un de ses anciens propriétaires.

Ce domaine, un des plus intéressants à visiter du Médoc, comprend un vignoble de 45 hectares et 20 hectares de prairies. Les plants sont admirablement bien placés sur les premières croupes parallèles à la Gironde. La grave y est grosse et s'étend à une

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

grande profondeur. Les cépages fins sont seuls admis à Beaucaillou, aussi y récolte-t-on des vins séveux et corsés des plus appréciés du Médoc.

Le propriétaire a obtenu des médailles d'or en 1867 et 1878 pour ses vins de Château Ducru-Beaucaillou et de Château Dauzac.

Cos d'Estournel (Saint-Estèphe).

(Héritiers de Errazu.)

Ce vignoble, constitué par M. d'Estournel avec ceux de Cos, de Pomeys, de l'abbaye de l'Isle et de Bédilloux, fut vendu en 1852 à M. Martyns, de Londres, 1,150,000 fr. En 1869, il passa dans les mains de la famille Errazu. Ces vins très fins, très délicats, sont recherchés pour l'Angleterre et les Indes.

La production moyenne est de 150 à 160 tonneaux.

Château Montrose (Saint-Estèphe).

(M. Hostein-Fatou.)

Le vignoble de Montrose comprend 63 hectares d'un seul tenant, circonstance peu commune en Médoc. Environ 50 hectares ont été plantés par M. Dumoulin, auquel M. Mathieu Dollfus les a achetés en 1865. Le reste a été conquis par ce dernier sur des terrains incultes très propices à la viticulture.

Ce domaine est l'objet des soins les plus assidus; les bâtiments, le matériel, sont on ne peut mieux installés. En 1871, la Société d'agriculture de la Gironde lui décernait une médaille d'or accordée par le Ministre au vignoble le mieux tenu et le plus propre à être donné en exemple aux viticulteurs. Le rendement est de 150 tonneaux.

C. Troisièmes crus.

Château Giscours (Labarde).

(M. G. Pescatore.)

Le Château Giscours est un magnifique vignoble de 50 hectares, très bien exposé sur des croupes graveleuses complantées de cépages de choix. Aussi ses vins se distinguent-ils par une extrême délicatesse de sève et de bouquet.

La récolte moyenne est d'environ 100 tonneaux.

Château Kirwan (Cantenac).

(Ville de Bordeaux.)

Le cru de Kirwan est classé en tête des troisièmes crus; ses vignes, contiguës à celles des Châteaux Margaux, Rauzan et Brane, s'étendent sur les meilleures croupes de la

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

commune, dans une situation admirable; elles présentent une étendue de 35 hectares couverts des meilleurs cépages. La production est de 70 tonneaux d'un vin dont le prix atteint quelquefois celui des produits des seconds crus. La récolte de 1868 a été vendue 3,200 francs le tonneau en primeur.

L'ancien propriétaire de Kirwan, M. C. Godard, est mort en 1881, léguant à la ville de Bordeaux la plus grande partie de sa fortune; mais l'usufruit du château et du vignoble reste à son frère, M. Ad. Godard.

Château d'Issan (Cantenac).

(M. G. Ror.)

Ce vignoble, un des plus anciens du Médoc, possède 45 hectares des meilleurs cépages [1].

Dirigé avec beaucoup d'intelligence et de soin, il produit des vins qui, sans rien perdre de la finesse et du bouquet délicat particuliers à la commune de Cantenac, ont plus de vinosité et de couleur que les autres crus.

La récolte est de 100 tonneaux.

Château Lagrange (Saint-Julien).

(M. Loïs.)

Acheté, en 1842, à M. Brown, au prix de 840,000 francs, ce cru, qui n'était qu'au quatrième rang, passa au troisième, grâce aux soins dont il fut l'objet de la part de son nouveau propriétaire.

> Des volontés des grands tel est l'effet étrange!
> Vous voyez près d'ici le château de Lagrange :
> Quatrième d'abord, une opulente main
> Pour un titre plus haut changea son parchemin.

Il appartient, depuis quelques années, à M. D.-D. Loïs, qui l'a acquis des héritiers du comte Duchâtel, ministre du roi Louis-Philippe.

Placé au centre des vignobles renommés de Gruaud-Larose et de Ducru-Beaucaillou, sur les plus riches croupes graveleuses de Saint-Julien, couvert de plants choisis, ce domaine produit une moyenne annuelle de 200 tonneaux de vin. Ses vignes occupent 120 hectares d'un seul tenant, et, par leur sève, leur bouquet et leur suavité, leurs produits appartiennent au type du Château Margaux. Le propriétaire s'occupe activement à appliquer tous les procédés de culture ou de vinification qui peuvent améliorer la qualité de ses vins.

[1] Il a longtemps appartenu à l'antique famille des Castelnau d'Essenault, dont le chef actuel, le marquis de Castelnau d'Essenault, a épousé M^lle^ Féry d'Esclands, sœur du propriétaire du château de Paillet.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Château Langoa (Saint-Julien).

(Héritiers Barton.)

Cette propriété appartenait autrefois à M. de Pontet. Elle fut achetée, en 1821, au prix de 550,000 francs, par M. Hughes Barton. Elle appartient à ses héritiers, ainsi que Château Léoville-Barton. Ce sont : MM. Hugh Barton, Bertram Barton, Frankie Barton, Charles Barton. La surface des vignes est de 70 hectares environ. Les vins de Château Langoa sont classés comme premiers troisièmes crus et sont fort souvent achetés en primeur comme ceux de Léoville-Barton; ils se vendent surtout en Angleterre.

La récolte des deux domaines est de 250 tonneaux; le vin de Langoa se vend, en moyenne, 2,000 francs. Environ 150 ou 160 tonneaux constituent la production de ce dernier cru. Les deux propriétés sont plantées pour les trois quarts en cabernets-sauvignon, pour un quart en malbecs et en cabernets blancs.

Environ 67 hectares de prairies ou de marais et 62 hectares de bois et de landes complètent et facilitent l'exploitation des deux vignobles.

Château Malescot-Saint-Exupéry (Margaux).

(MM. de Boissac, Bernos, Couve et Déroulède.)

Ce vignoble, dont la production est d'environ 150 tonneaux, repose sur les deux croupes qui constituent la commune de Margaux. Sa contenance est de 175 hectares. Ce qui dépend de Malescot dans les deux communes voisines de Cantenac et de Soussans est à peu près insignifiant; aussi les vins de ce domaine sont-ils presque exclusivement composés d'éléments provenant du sol margalais. Le choix judicieux des cépages et les soins apportés à leur culture, l'heureuse situation des vignes ont acquis aux produits de Malescot une juste réputation.

Les propriétaires de Malescot ont, depuis quelques années, créé le vignoble d'Armand Blanc, dont les produits sont très recherchés; l'exploitation de chacun des domaines est complètement étrangère l'une à l'autre.

Château Cantenac-Brown (Cantenac).

(M. A. Lalande.)

Le domaine de Brown comprend 67 hectares de vignes et récolte 110 tonneaux de vin. On ne saurait mieux décrire cette propriété et ses vins qu'en citant ces vers de Biarnès :

Et son vin chaleureux de son sucre dégage
Une sève nerveuse, un bouquet pénétrant;
Mais aussi quel amour, quel soin persévérant,
Le châtelain prodigue à cet heureux domaine!

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Château Palmer (Cantenac).

(M. J. Péreire.)

Le Château Palmer est l'ancien Château de Gasq, dont le propriétaire, M. de Gasq, fit connaître les vins au maréchal de Richelieu, gouverneur de Guyenne, puis à la cour de Louis XV.

Sous la Restauration, il a appartenu au général Palmer.

Il comprend 86 hectares, plantés de cépages fins et répartis entre les communes de Cantenac et de Margaux.

Au vignoble de Palmer est annexé celui de Boston. L'oïdium l'avait détruit. Complètement rétabli, il compte aujourd'hui 30 hectares de vignes en excellent état.

Ces deux vignobles donnent annuellement 170 tonneaux d'un vin qui a souvent rivalisé avec celui des seconds crus; environ 125 proviennent de Château Palmer.

Château Grand-la-Lagune (Ludon).

(M. Louis Sèze.)

Le Château La Lagune, situé à 18 kilomètres de Bordeaux, entre la ligne du Médoc et la route de Pauillac, est entouré d'un vignoble de 40 hectares d'un seul tenant, implantés des meilleurs cépages, qui s'étagent sur de belles croupes graveleuses et produisent de 70 à 80 tonneaux.

Ce cru est un des plus anciens du Médoc; il est très renommé en Angleterre depuis un demi-siècle. « Ses vins, dit M. Alf. Dauflou dans *Les grands vins du Bordelais*, ont un cachet tout spécial et des qualités très remarquables qui les font rechercher par les gourmets les plus distingués. La Lagune peut se vanter d'avoir un caractère distinctif qui ne ressemble à aucun autre, et cette originalité suffirait seule pour constituer son mérite. »

MM. Ch. de Lorbac et S. Simonin, dont les ouvrages font autorité, insistent spécialement sur les qualités de garde de ce liquide, dont la couleur, le corps et le bouquet se maintiennent très longtemps. Il se conserve intact pendant quarante ans et plus; tous les vins de Médoc n'atteignent pas impunément cet âge. Les Hollandais les recherchent tout particulièrement.

Le propriétaire actuel n'a rien négligé pour élever encore le niveau de la qualité de ce cru célèbre.

Château Desmirail (Margaux).

(M^me^ veuve Sipière.)

Le domaine qui entoure le beau Château Desmirail a été détaché de la propriété de Rauzan à la suite du mariage d'une demoiselle Rauzan de Rébail avec un Desmirail.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Le premier président Desmirail et son fils, procureur général sous la Restauration, ont possédé ce cru, qui est devenu plus tard la propriété de M. Sipière.

Le vignoble de Château Desmirail est admirablement tenu; les soins qui lui sont donnés ont mérité une médaille d'or de la Société d'agriculture.

Situées dans les communes de Margaux et de Cantenac, les vignes couvrent une superficie de 35 hectares, produisant en moyenne de 50 à 60 tonneaux d'un vin remarquable par son élégance, sa vinosité et la finesse de son bouquet.

Depuis 1880, les prix ont varié ainsi qu'il suit :

1881.....	2,500 fr.	1885.....	1,400 fr.
1882.....	1,250	1886.....	800
1883.....	1,150	1887.....	2,900
1884.....	2,500	1888.....	1,400

Château Calon-Ségur (Saint-Estèphe).

(Héritiers de Lestapis.)

Le domaine de Calon-Ségur comprend 55 hectares et appartient aux héritiers de Lestapis. Les croupes sur lesquelles il est situé sont très belles. Ce cru, un moment négligé, avait perdu sa réputation, que les soins éclairés de son propriétaire lui ont reconquise; aujourd'hui, il est au nombre des troisièmes crus les plus recherchés. Il a obtenu une médaille d'argent à Paris en 1878 et une médaille d'or à Bordeaux en 1882. La récolte annuelle s'élève à 150 tonneaux.

Château Ferrière (Margaux).

(M. H. Ferrière.)

Le Château Ferrière est situé à Margaux; il appartenait, au milieu du siècle dernier, à Pierre-Gabriel Ferrière, courtier royal et bourgeois de Bordeaux, qui le céda en 1777 à son cousin Gabriel Ferrière, bourgeois de Bordeaux; il est encore dans cette famille.

Château Ferrière est classé parmi les troisièmes grands crus du Médoc, place d'honneur qu'il mérite par la supériorité et la distinction de ses vins. Il ne produit que 20 tonneaux environ, mais ses vins sont agréables, délicats et se distinguent par la finesse, la couleur et le bouquet; ceux de 1847 notamment ont fait époque dans les annales de l'œnologie girondine.

Château Marquis d'Alesme-Becker (Margaux).

(M. de Gassowski.)

Le cru Marquis d'Alesme-Becker, dont la réputation est connue depuis plus de trois siècles, a appartenu depuis 1857 jusqu'en 1889 à M. Sznajderski, dont le gendre, M. de Gassowski, est le propriétaire actuel. Composé de 10 hectares situés sur les

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

meilleures croupes de Margaux et plantés de cépages choisis, ce domaine produit de 20 à 25 tonneaux. Son vin, très soigné, est très apprécié et très recherché pour la finesse du bouquet et la distinction du goût.

Les vrais amateurs l'estiment grandement comme troisième cru de Médoc.

D. Quatrièmes crus.

Château Saint-Pierre (Saint-Julien).

(M. Kappeloff.)

Situé à l'entrée du village de Beychevelle, le vignoble de Saint-Pierre couvre 20 hectares et produit des vins très délicats.

Récolte : 50 tonneaux.

Château Saint-Pierre (Saint-Julien).

(Mme O. de Luetkens.)

La récolte est de 30 tonneaux.

Ce cru et le précédent sont ainsi estimés par Biarnès :

Les deux Saint-Pierre sont de quatrième classe,
Et même un fin gourmet en troisième les place.
Il est vrai que, produit par un raisin bien mûr,
Il n'est pas de nectar plus séveux et plus pur;
Quand il reçoit de l'âge un peu plus de mollesse,
Il peut revendiquer la plus haute noblesse.

Château Branaire-Ducru (Saint-Julien).

(MM. le marquis de Carbonier de Marzac et le comte Ravez.)

Le domaine de Branaire, qui appartenait à M. L. du Luc depuis 1825, a passé entre les mains de son parent, M. Ducru, qui a cultivé ses 50 hectares de vignes avec tant de soins et de compétence que, malgré sa classification au quatrième rang, ses vins se vendent quelquefois au prix du deuxième; il est vrai qu'ils ont une richesse de sève rare, beaucoup de souplesse, un délicieux parfum et une grande fermeté. Ce cru a été acquis depuis peu par les propriétaires actuels.

La récolte annuelle est de 130 tonneaux.

Château d'Aux-Talbot (Saint-Julien).

(M. le marquis d'Aux.)

Ce domaine recueille 100 tonneaux de vins très délicats, dont la sève et le bouquet sont des plus fins.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Château Duhart-Milon (Pauillac).

(Mme veuve Castéja.)

Une partie des vignes de Duhart-Milon est située à côté de celles de Carruade du Château Lafitte, ce qui suffit à donner une idée de la nature et de la valeur de ses vins.

Récolte : 100 tonneaux.

Château Poujet (Cantenac).

(MM. de Chavaille.)

Ce domaine, créé par des Bénédictins, qui surent lui faire une réputation méritée, se compose de 15 hectares environ et produit 25 tonneaux de vin délicat et parfumé.

Château Latour-Carnet (Saint-Laurent).

(Mme veuve O. de Luetkens.)

Cette propriété, une des plus belles du Médoc, comprend 458 hectares, dont 50 en vignes, le reste en bois, prairies, cours d'eau, taillis, etc. En 1485, elle appartenait à M. de Luetkens, gentilhomme d'origine suédoise, écuyer du roi. L'un de ses descendants, M. O. de Luetkens, agronome distingué, s'attacha à la culture du vignoble avec un soin et une surveillance de tous les instants; il le complanta des cépages les plus fins et devint un adepte si convaincu du malbec, dont il fut l'un des premiers à préconiser l'emploi, que ce cépage est surnommé *Luetkens* dans quelques parties du Médoc.

Les vignes, situées au sud-est de la commune de Saint-Laurent, sont assises sur de belles croupes graveleuses.

Château Rochet (Saint-Estèphe).

(Mme veuve Lafon de Camarsac.)

Ce domaine fournit 60 tonneaux :

Lafon-Rochet, d'abord au quatrième rang,
Nous ravit par sa grâce et son charme odorant.

(Biarnès.)

Château Beychevelle (Saint-Julien).

(Mme Armand Heine.)

Cette propriété, une des plus anciennes et des plus importantes du Médoc, passa des mains du duc d'Épernon, son premier propriétaire, en celles du marquis de Bras-

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

sier. Sous la Révolution, Mme la marquise de Saint-Herem, sœur du marquis de Brassier, en devint l'acquéreur; elle la revendit en 1800 à M. Jacques Conte, un des armateurs les plus connus de Bordeaux, qui la céda lui-même à M. P.-F. Guestier en 1825.

Beychevelle produit un vin plein de corps, de parfum et de finesse. Mme Achille Fould, femme du député des Hautes-Pyrénées, en est aujourd'hui propriétaire; l'usufruit appartient à sa mère, Mme Armand Heine.

Récolte : 150 à 180 tonneaux.

Le Prieuré (Cantenac).

(Mmes Rosset et Pagès.)

Le Prieuré donne des vins très délicats, très parfumés. Les propriétaires recueillent ordinairement 35 tonneaux.

Marquis de Therme (Margaux).

(M. Solberg.)

Ce vin se distingue par beaucoup de finesse; il a de la sève, de la souplesse, du corps; on le recherche en Allemagne, en Hollande, en Belgique, en Angleterre et aux États-Unis.

Le vignoble, planté de cabernet-sauvignon, de cabernet blanc et de petit verdot, a un rendement qui atteint 55 tonneaux.

E. Cinquièmes crus.

Pontet-Canet (Pauillac).

(Mme Hermann Cruse.)

Acheté en 1865 aux héritiers de M. Pontet, ce cru tient la tête des cinquièmes par les prix qu'il obtient et, par conséquent, par la distinction de ses vins.

Récolte : 180 tonneaux.

Batailley (Pauillac).

(M. Constant Halphen.)

En 1818, ce domaine fut vendu par l'amiral de Bedont à M. Daniel Guestier, aux héritiers duquel M. Halphen l'acheta. Son vignoble de 40 hectares produit des vins très estimés parmi les cinquièmes à cause de leur finesse, de leur moelleux et de leur bouquet. Récolte : 110 tonneaux.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Grand-Puy Lacoste (Pauillac).

(Vicomte DE SAINT-LÉGIER.)

Son vignoble, qui comprend 50 hectares, est situé sur les belles croupes de Pauillac; il se compose de 3/4 cabernet-sauvignon et de 1/4 malbec ou verdot; les vins sont élégants et savoureux. Récolte : 130 tonneaux.

Ducasse Grand-Puy (Pauillac).

(Baron DUROY DE SUDUIRANT.)

Depuis cent cinquante ans entre les mains de la famille de M. Ducasse, dont le propriétaire actuel est le petit-fils, ce vignoble, de 37 hectares, séparé du Grand-Puy Lacoste, avec lequel il formait autrefois une propriété unique, est divisé en trois parties : l'une attenante à Pontet-Canet, l'autre à l'ouest de Pauillac, au lieu même de l'ancien Grand-Puy; la troisième contiguë à Batailley. Les vins, plus colorés, plus pleins, plus généreux que le Grand-Puy Lacoste, méritent la faveur dont ils jouissent.

Récolte : 100 tonneaux.

Lynch Bages (Pauillac).

(M. CAYRON.)

Récolte : 90 tonneaux. Vin excellent.

Lynch Moussas (Pauillac).

(M. VASQUEZ.)

Récolte : 90 tonneaux. Vin parfait.

Château Dauzac (Labarde).

(M. Nathaniel JOHNSTON.)

Depuis dix ans, les vins de Dauzac se vendent plus cher qu'aucun autre de leur classe; le domaine comprend environ 60 hectares de vignes, dont on retire 100 tonneaux; il constitue une des plus intéressantes propriétés du Médoc et il se perfectionne chaque jour, grâce aux soins éclairés de son propriétaire.

Mouton d'Armailhacq (Pauillac).

(MM. DE FERRAND et D'ARMAILHACQ.)

Contigu, au couchant, au cru de Mouton-Rothschild, ce vignoble de 65 hectares, complanté de cépages de premier choix, produit 150 tonneaux.

IMPRIMERIE NATIONALE.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Château du Tertre (Arsac).

(M. H. DE VALANDÉ.)

Limitrophe de Brown-Cantenac et de Giscours, il donne de 80 à 100 tonneaux d'un vin très parfumé et d'une extrême délicatesse; il a une étendue de 125 hectares, dont 50 plantés en vignes, où domine le cabernet-sauvignon.

Haut-Bages (Pauillac).

(Mme LIBÉRAL.)

Rendement moyen : 30 tonneaux. Excellent vin.

Pédesclaux (Pauillac).

(Mme veuve PÉDESCLAUX.)

La récolte ne dépasse guère 25 tonneaux; mais le vin est des plus estimés.

Château Belgrave (Saint-Laurent).

(Mme BRUNO-DEVEZ.)

Ce domaine a été considérablement agrandi et amélioré; d'excellents cépages y ont été introduits et la vinification y est soignée. En parlant de ses produits dans son poème *Les grands vins de Bordeaux*, M. Biarnès termine par ces mots :

Devèze d'un cinquième a déjà tout le lustre
Et doit peut-être encor devenir plus illustre.

Le vignoble de Belgrave donne 80 tonneaux d'un vin remarquable par son élégance et sa finesse.

Château Camensac (Saint-Laurent).

(M. A. TOURNADRE.)

Il appartenait récemment encore à M. Bruno Popp. La récolte est d'environ 60 tonneaux. Vin très estimé.

Cos Labory (Saint-Estèphe).

(M. Louis PEYCHAUD.)

Cos Labory dépendait de la succession de M. d'Estournel; il fut acheté par M. Martin, de Londres, puis par M. Peychaud. L'étendue en est de 74 hectares. Vin très délicat, très parfumé, très goûté du commerce; 40 tonneaux.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Clerc-Milon (Pauillac).

(M. Lamena.)

Le cru de Clerc-Milon a été divisé. M. Lamena, qui en possède la plus grande partie, obtient 50 tonneaux. Vin fort apprécié.

Château Calvé-Croizet Bages (Pauillac).

(M. Julien Calvé fils.)

Rendement moyen : 65 tonneaux. Excellent vin.

Château Cantemerle (Macau).

(Mme la baronne d'Abadie de Villeneuve de Durfort.)

Ce vignoble de 110 hectares, sur de belles croupes graveleuses, complantés des cépages les plus fins, produit un vin ayant beaucoup de corps et de distinction, que le commerce bordelais achète généralement en primeur pour l'expédier ensuite soit en Angleterre, soit en Hollande. Récolte : 200 tonneaux environ.

§ 2. — CRUS NON CLASSÉS.

Outre ces crus privilégiés, le Médoc renferme un grand nombre de propriétés qui, sous le nom de *crus bourgeois, artisans* ou *paysans,* méritent la plus sérieuse attention. S'ils sont placés au second rang, leur infériorité est toute relative; dans maintes contrées, la plupart d'entre eux seraient considérés comme remarquables. D'autres régions semblent aussi avoir été prédestinées à la production du vin, mais il en est peu qui présentent à un aussi haut point que le Médoc ce caractère providentiel.

Avec les cantons de Blanquefort et de Castelnau, faisant partie de l'arrondissement de Bordeaux, le Médoc comprend l'arrondissement de Lesparre, formé des quatre cantons suivants : Saint-Laurent, Pauillac, Lesparre et Saint-Vivien.

A. Arrondissement de Bordeaux.

1° canton de blanquefort.

Les communes du canton de Blanquefort peuvent se diviser en trois parties principales :

1° Celles qui produisent des vins provenant d'un sol sablo-graveleux;

2° Celles qui produisent des vins provenant d'un sol sablonneux;

3° Celles qui produisent des vins provenant de terrains graveleux et de palus.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Dans la première de ces catégories se rangent les communes d'Eysines, du Pian, de Saint-Aubin.

La seconde comprend le Haillan, Saint-Médard-en-Jalle, le Taillan.

Ces deux premières catégories vendent leurs vins à peu près au même prix.

Les communes de Parempuyre, Blanquefort, Ludon et Macau forment le troisième groupe; les vins des deux dernières sont d'une qualité supérieure à celle des deux premières.

Eysines, Le Pian, Saint-Aubin. — Sol : sablo-graveleux ou argilo-graveleux. Dans la commune du Pian seulement, on trouve quelques parties sablonneuses. Ces vignobles sont complantés de 1/3 cabernet-sauvignon, 1/3 malbec, 1/3 merlot et verdot. Ils produisent un vin fin, coloré et bouqueté, très estimé par la Hollande.

Les crus bourgeois se vendent en général 50 francs de plus par tonneau.

Crus à citer :

A Eysines :

Château Bois-Grammont (Fabre de Rieunègre)	100 tonn[x].

Au Pian :

Château Malleret (M. Clossmann)	70 tonn[x].
Château Sénéjac (M. de Guigné)	80
Château Maurian-Mussinot (M. Vergne)	70

Le Haillan, Saint-Médard-en-Jalle, Le Taillan. — Sol : généralement sablonneux et graveleux en quelques parties, surtout dans la commune du Taillan. Cépages, 1/2 malbec, 1/4 cabernet-sauvignon, 1/4 merlot, etc.

Ces vins fins, colorés et délicats se développent bien en vieillissant.

Crus à citer :

Au Haillan :

Château Bélair	30 tonn[x].

A Saint-Médard-en-Jalle :

A Lafon (M. A. Eyquem)	70 tonn[x].
Château Belfort (M. Sélérier)	70

Au Taillan :

Château du Taillan (M. le vicomte de Borelli)	150 tonn[x].
Château la Haye (M. A. Stehélin)	70

Parempuyre et Blanquefort. — Sur les bords de la Garonne, riches terrains d'allu-

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

vions qui constituent de beaux palus. Puis, pour la commune de Parempuyre, plateau sablonneux ou sablo-graveleux, tandis que celui de Blanquefort est argilo-graveleux et sablo-graveleux; à l'ouest, il est argilo-calcaire. Le sous-sol est d'*alios* ou de graves pour les deux communes.

Les vins, produits par cabernet-sauvignon, malbec et merlot, ont une jolie couleur, de la finesse et du corps.

Crus à citer :

A Parempuyre :

En graves	Château de Parempuyre (M. le baron de Pichon)	30 tonnx.
	Château Ségur (M. Heyrim)	60
En palus	A Labouret (M. Yvoy)	70
	A Bordes (M. Cruse)	40

A Blanquefort :

En graves, Château Dulamon (M. Piganeau)..... 150 tonnx.

Dulamon comprend 48 hectares de vignes sur des plateaux très bien situés, complantés en cépages de choix. Coté comme l'un des premiers crus de la commune, il jouit d'une grande réputation en Hollande.

Château Dillon (Mme veuve Seignouret)..... 200 tonnx.

Ces vins, des plus fins de la contrée, étaient expédiés directement par M. Seignouret aux États-Unis, qui les recherchent toujours.

Château Fleureunes (M. A. Tastet)..... 140 tonnx.

Vins très séveux et très élégants remarquablement bien soignés, recherchés par la Hollande surtout et par l'Angleterre.

Château Grand-Capleau-Olivier (M. E. Avril père).....	90 tonnx.
Château Dasvin-Belair (M. E. Avril fils junior).....	30
Château Breillan (M. le baron de Portal).....	60
En palus, à Florimond (M. G. Duffour).....	25

Macau et Ludon. — Les deux communes produisent des vins de palus et de terrains de graves. Ces derniers, récoltés sur un sol sablo-graveleux et graveleux, sont supérieurs, comme dans tout le Médoc du reste, aux vins de palus. Les vignobles sont complantés en 2/3 cabernet, 1/3 merlot et malbec.

Les vins de Macau, sans égaler ceux de Ludon, ont cependant une belle couleur, de la plénitude, du moelleux et de la finesse.

On signale tout d'abord dans cette commune un cinquième cru, celui du Château Cantemerle.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Les crus bourgeois supérieurs sont :

Château Cambon (M. P. Bedge de Lagarde)	70 tonn^{x}.
Château des Trois-Moulins (M. H. Vergez)	30
Château la Houringue (M^{me} veuve Dutaut-Burke)	55
Château Maucamps (M. E. Chasseriau)	45
Château Rose-la-Biche (M. Vieillard)	50
Château Gironville (M. Duffour-Dubergier)	25

Ludon. — Quoique complantés des mêmes cépages, les vignobles de Ludon produisent des vins supérieurs à ceux de Macau. Ludon, qui contient un troisième cru, le Château la Lagune, compte encore parmi ses crus :

Château Nexon-Le Moyne (M. le baron de Nexon)	35 tonn^{x}.
Château d'Agassan (M. H.-M. Richier)	225

2° CANTON DE CASTELNAU.

Le canton de Castelnau, compris entre ceux de Blanquefort au sud, et de Saint-Laurent au nord, est composé de dix-neuf communes, dont sept situées dans les landes et marais compris entre Castelnau et l'Océan jusqu'à Arès : le Temple, le Porge, Saumos, Sainte-Hélène, Salaunes, Lacanau et Brach.

Ces communes très pauvres ne récoltent pas de vin, mais seulement quelques céréales péniblement cultivées, qui suffisent à peine aux besoins locaux. Les principaux revenus sont, avec le commerce de la résine, l'exploitation des bois de pin et de chêne.

Autres communes du canton, à partir du canton de Blanquefort, dans la direction du nord : Arsac, Labarde, Cantenac, Avansan, Castelnau, Margaux, Soussans, Moulis Arcins, Listrac, Lamarque, Cussac.

Elles peuvent se diviser en deux parties :

1° Les communes qui produisent des vins dans des terrains de graves ou de palus;

2° Celles qui produisent des vins dans des terrains de graves seulement.

Les premières sont Arcins, Cantenac, Soussans, Margaux et Lamarque; Labarde a aussi quelques vignes en palus.

Les autres communes produisent exclusivement des vins de graves.

Pour faciliter l'étude viticole de ce canton, on peut grouper les communes ayant des vins similaires et obtenant les mêmes prix. On examinera donc successivement :

Castelnau, qui produit les vins les moins bons du canton; puis Lamarque, Soussans et Arcins.

Viennent ensuite, placées par ordre de mérite, les communes de Cussac, Avansan, Arsac, Moulis, Listrac et Labarde.

Enfin les crus supérieurs produits par Cantenac et Margaux.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Castelnau-de-Médoc. — Sol argilo-calcaire ou argilo-graveleux, avec sous-sol de marne, de pierres ou de graves.

Les vins, produits par 3/5 malbec et merlot, et 2/5 cabernet, sont corsés et parfumés.

Principaux crus bourgeois :

A Larigaudière (M. E. Guilhou)	50 tonnx.
Château Gayac (Mme veuve Gontier-Lalande)	25

Lamarque, Soussans, Arcins. — A l'est, ces trois communes possèdent de belles vignes en palus. Le sol des graves, généralement graveleux ou sablo-graveleux, est complanté en malbec, cabernet gris, cabernet-sauvignon, merlot et verdot. Les vins ont une jolie couleur, sont fins, coulants, bouquetés et promptement buvables. Ceux des deux dernières communes surtout ont beaucoup de similitude.

A Lamarque, dont les vins sont très goûtés dans le nord de la France, il convient de citer les principaux crus bourgeois suivants :

Au Cap de Haut Bergeron (M. Lequien de la Neufville)	140 tonnx.
Château Lamarque (M. le comte de Fumel)	65
Au Cartillon (M. Félix Clauzel)	90
Reton-Pigneguy (M. Pigneguy)	65
Château Malescasse (M. G. Renouil)	100

A Soussans :

Château Bel-Air (M. de Pommery d'Aligre)	50 tonnx.
Château la Tour de Mons (M. de Gatebois)	100
Château Paveil (M. H.-Francis de Luze)	125
H. Tayac et Siamois (M. A. Hologray)	60

A Arcins :

Château d'Arcins (Mme la marquise de Clermont Saint-Jean)	200 tonnx.
Château Bareyre (M. le baron du Périer de Larsan)	45

Cussac, Avansan, Arsac, Moulis, Listrac, Labarde, sont formés de terrains graveleux, argilo-calcaires, sablo-graveleux, avec sous-sol d'*alios* ou sable argileux, complantés généralement en 1/2 cabernet-sauvignon, 1/4 cabernet, 1/4 merlot et verdot. Les vins ont une belle couleur, sont corsés, moelleux et très parfumés. Les premiers crus se rapprochent même des vins de Cantenac.

Crus principaux :

A Cussac :

Château Beaumont (M. Herran)	100 tonnx.
Château Lanessan (M. A. Delbos)	120
Château Lamothe (M. d'Armana)	70
La Chesnaye Saint-Gemme (M. Phelan)	180

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Ce cru produit des vins dont la qualité se rapproche de ceux de Saint-Julien, limitrophe de la propriété.

A Avansan, vins recherchés pour l'Allemagne, sont les crus suivants :

Château Citran (Mme veuve Clauzel)	350 tonnx.
Château Meyre (Mme veuve Estèbe)	25
Domaine de Villegeorge (M. Clauzel)	25

A Arsac, dont les premiers vins rappellent ceux de Cantenac et Margaux, il faut citer, après Château du Tertre, cinquième cru :

Château d'Arsac (M. Hostein Fatou)	125 tonnx.
A Baury (Mme veuve Sipière)	45
A Montbrison (M. Chaix d'Est-Ange fils)	30

Moulis. — Produit des vins moelleux d'une grande fraîcheur de sève et d'un parfum très agréable, qui conviennent surtout au nord de la France et à l'Allemagne; ses principaux crus bourgeois sont :

Château de Mauvezin (Comte de Mauvezin)	125 tonnx.
Gressier-Grand-Poujeaux (Baron de Saint-Affrique)	70
Château Poujeaux (M. Castaing-Bellile)	210

Listrac. — Ses vins, qui ont beaucoup d'analogie avec les précédents, sont également recherchés pour le nord de la France et pour l'Allemagne.

Principaux crus bourgeois :

Fouras (M. Dupré)	70 tonnx.
Fourcas-Hostein (Baron de Saint-Affrique)	65
Château Foureau (Comte de Mauvezin)	120
Château Lestage (M. S. Guirons)	120
Château Clarke (Mme veuve Abiet)	100
Cru de Listrac (Baron de Saint-Affrique)	80

Labarde. — Produit des vins si fins et si bouquetés, que deux de ses crus sont rangés dans la classification des vins du Médoc : l'un, le Château Giscours, au rang des troisièmes crus; l'autre, le Château Danzac, parmi les cinquièmes.

On doit encore citer :

Bourgade Lachapelle (M. Gasqueton)		35 tonnx.
Château Siran (M. L. Barbier)	1er vin.	40
	2e vin.	70

Cantenac. — Les vins de Cantenac sont des plus remarquables du Médoc et rivalisent avec ceux des meilleures communes. Ils se distinguent surtout par de l'onctuosité, beaucoup d'élégance et de finesse dans la sève comme dans le bouquet. Ils sont du reste si appréciés, qu'ils occupent dans la classification :

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Le deuxième rang, avec le Château Brane-Cantenac;

Le troisième rang, avec les quatre crus: Château Kirwan, Château d'Issan, Château Brown-Cantenac, Château Palmer.

Le quatrième rang, avec le Château Pouget et Le Prieuré.

Parmi les crus bourgeois supérieurs, les principaux à citer sont :

Martinens[1],	M. Garnier	90 tonnx.
Angludet..	M. J. Jadouin	25
	M. P. Promis	35
	M. Legras	10

Margaux. — Doit occuper un rang tout spécial dans ce travail. Sa réputation universelle et ses vins en rendent l'analyse sinon difficile, tout au moins superflue. Nous ne pouvons nous empêcher de signaler rapidement les qualités essentielles de ces vins si connus. Une belle couleur de rubis, beaucoup de fraîcheur et de velouté, une finesse et une distinction remarquables dans le bouquet, telles sont les différentes qualités de ces vins, qui seraient absolument parfaits s'ils avaient un peu plus de chair, de corps. Ils ne fatiguent pas l'estomac et vieillissent rapidement, ce qui permet, après quatre ou cinq ans de soins en barriques, de les mettre en bouteilles où leur arome merveilleux se développe admirablement.

Outre le célèbre domaine de Château Margaux, cette commune renferme les quatre deuxièmes crus de Rauzan-Ségla, de Rauzan-Gassies, de Château Lascombes et de Château Durfort-Vivens; les quatre troisièmes crus de Malescot-Saint-Exupéry, Desmirail, Becker, Ferrière, Boyd; enfin un quatrième cru, le Château Marquis-de-Therme.

Les crus bourgeois supérieurs sont:

Château La Bégorce (M. F. Beaucourt)	60 tonnx.
Château Abel Laurent (M. Abel Laurent)	15
Abbé Gorsse (Mlle de Gorsse)	35
Château Doumens (M. Bermède)	40
Château Lagurgue (M. Lanoire)	5
Cru Belair (M. J. Thibaut)	30
Château Lamourous (M. E. Moliné)	20

B. Arrondissement de Lesparre.

L'arrondissement de Lesparre, qui se termine à la pointe de Grave, comprend les quatre cantons suivants: Saint-Laurent, Pauillac, Lesparre et Saint-Vivien, divisés en trente communes.

[1] Cette propriété, qui appartenait autrefois à M. Legras, était classée quatrième en 1771; à sa mort, elle fut divisée entre des héritiers qui apportèrent chaque jour des améliorations et sont ainsi arrivés à lui faire reprendre sa place ancienne sinon dans la classification, du moins par les prix que ses vins obtiennent. M. P. Promis apporte les plus grands soins dans ses procédés de culture.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Comme dans les cantons de Blanquefort et de Castelnau, la partie ouest de l'arrondissement de Lesparre est formée de terres incultes (landes, dunes ou marais), et d'étangs dont les principaux sont ceux de Carcans et de Hourtin.

Les parties nord et est de l'arrondissement sont composées de croupes sablo-graveleuses ou argilo-graveleuses, et, sur quelques points, de terres fortes argilo-calcaires.

L'arrondissement de Lesparre présente un intérêt aussi capital que celui de Bordeaux, car il possède, en opposition avec Margaux, Haut-Brion, Cantenac, les crus de Lafitte, Latour, Mouton, Brane, Pichon-Longueville et nombre d'autres vins renommés.

1° CANTON DE SAINT-LAURENT.

Le canton de Saint-Laurent comprend trois communes seulement : Saint-Laurent, Carcans et Hourtin. Ces deux dernières n'offrent aucun intérêt au point de vue vinicole, car elles sont formées par des étangs et par des landes incultes qui s'étendent jusque dans la partie ouest de Saint-Laurent.

Ce canton est tout à la fois l'un des plus vastes et des moins peuplés du département, car sa superficie de 43,144 hectares, dont 7,000 pour les étangs de Hourtin et de Carcans, n'offre que douze habitants par kilomètre carré.

Carcans et Hourtin. — Ne récoltent pas de vins ainsi qu'il vient d'être dit; le sol est entièrement sablonneux. On y récolte quelque peu de céréales, suffisant à peine à la consommation locale. Les principaux revenus consistent dans l'élève du bétail : vaches, moutons, chevaux.

Saint-Laurent. — Sol varié, consistant, à l'est, en beaux coteaux graveleux avec sous-sol d'*alios* très ferrugineux, argiles et graves. A l'ouest de la commune, il est tout d'abord silico-graveleux ou argilo-calcaire, avec sous-sol d'argile, puis il devient sablonneux et de même nature que celui de Carcans et de Hourtin.

Les vins de Saint-Laurent peuvent être rangés parmi les très bons crus du Médoc, surtout ceux qui sont récoltés dans la partie est de la commune; ils proviennent de 2/5 malbec, 2/5 cabernet-sauvignon, 1/5 cabernet gris ou merlot.

Saint-Laurent possède un quatrième cru, La Tour Carnet; deux cinquièmes, Château Belgrave et Château Camensac; puis plusieurs autres crus bourgeois qui se vendent souvent comme les cinquièmes crus. Ces vins sont très estimés pour leur souplesse, leur vinosité, leur bouquet très prononcé et leur tenue.

Crus bourgeois supérieurs :

Trentandon (MM. Eug. Charpentier et O. de Luetkens)	25 tonn[x].
Château Larose-Perganson (M. E. Lahens)	130
Château Barateau (M[me] veuve Véron)	75

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Château Galan (MM. Guillot de Suduirant frères)	80 tonnx.
Cadi (M. Piedi)	50
Caronne (Mme veuve Ferchaud)	45

2° CANTON DE PAUILLAC.

Le canton de Pauillac est divisé en six communes : Pauillac, Cissac, Saint-Estèphe, Saint-Julien, Saint-Sauveur, Vertheuil.

Son sol est composé de croupes graveleuses, sur sous-sol d'*alios* ou de graves. A l'ouest, ainsi que dans les cantons du Médoc précédemment décrits, des sables.

Le canton de Pauillac est peut-être le plus riche au point de vue vinicole. Il comprend en effet : deux grands crus « Lafitte et Latour », onze deuxièmes crus, trois troisièmes, sept quatrièmes, douze cinquièmes, et quantité d'excellents crus bourgeois.

En arrière des croupes occupées par les vignobles de Pauillac et de Saint-Estèphe se trouvent sur une ligne droite au nord-ouest de ces deux communes : Saint-Sauveur, Cissac et Vertheuil, qui produisent les vins les plus ordinaires du canton. Nous les décrirons donc tout d'abord dans leur ordre de mérite, en commençant par les vins les plus ordinaires.

Cissac, Vertheuil, Saint-Sauveur. — Cissac : à l'est, terrain graveleux ou argilo-calcaire; à l'ouest, petites graves sablonneuses ou sable pur. Sous-sol généralement pierreux. Vins produits par 1/3 cabernet-sauvignon, 1/3 malbec, 1/3 merlot et cabernet gris; moelleux, ayant une belle couleur et de la rondeur, manquant parfois de finesse.

Château du Breuil (M. Forpomès)	180 tonnx.
Château La Rivaux (M. le comte du Hamel)	180
Château d'Hanteillan (M. E. Lefort)	100
Château Abiet (M. A. Abiet)	50
Cru Martiny (M. Martiny)	90
Château Lamothe (M. Dumousseau)	80
Villambis (M. Baour)	35
Bourg (M. Courrejolles)	25

Vertheuil. — Au sud, belles croupes graveleuses; au nord, terres argilo-calcaires.

Sous-sol argileux et pierreux au nord, graveleux sur argile dans la partie sud.

Les vins récoltés à Vertheuil ont beaucoup de ressemblance avec ceux de Cissac. Comme eux ils sont colorés, moelleux, fermes, et, tout en ayant un peu plus de finesse, ils manquent de bouquet. On les recherche pour la Hollande et pour les pays du Nord.

Principaux crus bourgeois :

Château Picourneau (M. Malvezin)	70 tonnx.
L'Abbaye (M. Malvezin)	125

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Souley (M. d'Elbauve)..... 70 tonn[x].
Lugagnac (M[lle] Gauran)..... 100
Lebourdieu (M. Clauzel)..... 40
Lesquiran (M. Blanchard jeune)..... 40
Bâtiment Bigot (M. Camille Constant)..... 60
Beyzac (M. Eug. Clauzel)..... 150

Saint-Sauveur. — Au nord, sol graveleux sur sous-sol d'*alios*, et à l'ouest, sable froid, sur sous-sol pierreux. Les vins, produits par 2/5 malbec, 2/5 cabernet-sauvignon, et 1/5 cabernet gris, ont la qualité de ceux de Vertheuil et de Cissac, avec plus de bouquet et de finesse. Très recherchés pour le nord de la France, ils peuvent être classés, surtout les crus bourgeois, au premier rang des meilleurs ordinaires du Médoc.

Cru bourgeois supérieur, vendant comme les cinquièmes crus :

Liversan (M. Fleury-Ducasse)..... 100 tonn[x].

Crus bourgeois supérieurs :

Château Heyrabon (M. A. Roux), presque l'égal de Liversan..... 50 tonn[x].
Hourtin (M. Duroy de Suduirant)..... 50
Fompiqueyre (M. Fleury Ducasse)..... 70
Madrac (M. Vasquez)..... 65
Tourteran (M[me] veuve Le Guénédal)..... 70
La Bâtisse (M. Guilbot)..... 65
Lujean (M. Contant)..... 20
Le Cassana (M. Gaillard)..... 40
Fontesteau (M. Mercon)..... 25

Saint-Estèphe. — Les vignobles de Saint-Estèphe sont admirablement situés, sur des croupes très bien exposées et complantées de 2/5 cabernet-sauvignon, 2/5 cabernet gris, 1/5 malbec. Le sol est graveleux, sur sous-sol généralement d'*alios*. Les vins, moins corsés que ceux de Pauillac, sont remarquables par leur arome, leur délicatesse. Précisément parce qu'ils sont légers, ils vieillissent rapidement et peuvent être mis en bouteilles au bout de quatre ans. Alors ils se développent vite, ils deviennent en peu de temps des vins toniques et réconfortants pour les malades. Cette commune renferme du reste deux deuxièmes crus, Cos d'Estournel et Montrose; un troisième, Calon-Segur; un quatrième, Rochet; un cinquième, Cos Labory; et, en outre, Le Roc, qui se vend plus cher que les autres crus bourgeois.

Crus bourgeois :

Le Roc (M. Clauzet)..... 30[tx]
Lalande (M. P. Célérier aîné)..... 100
Le Crock (M. G. Herman)..... 80
Château Marbuzet (M. J. Hermann). 50
Heyney (MM. le comte de Fumel et les héritiers du Saule)..... 180[tx]
Le Bosq (M. Grazilhon)..... 50
Segur-Garramey..... 200

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Beau site Grazillon	90tx	Bourg (M. Benneteau)	30tx
La Salle de Pez (M. W. Lawton)	90	La Tour du Haut-Vignoble (M. Dupuy)	25
Les Ormes (Mme veuve Southard)	40	La Tour du Haut-Vignoble (M. Berthet)	30
Lahaye (Mme veuve Asmuss)	30	Haut-Vignoble (M. Seguin)	45
Honissan (Mme Clauzet)	40	Capbern (M. Gasqueton)	60
Château Morin (M. le docteur Alibert)	50	Carrance Jacques (M. Martin Abuet)	35
Fatin (M. Hostein Fatou)	50	Ladonys (M. Barre)	90
Roche (M. Hostein Fatou)	20	Coutelin-Merville (M. Lefort)	50
Pomys (la famille de Errazu)	80	Coutelin (M. Lille)	45
Leyssac (M. Clauzet)	70	Laujac (M. Lille)	45
Canteloup (M. le docteur Bert)	65	Cos (M. Labory)	12
Canteloup (M. Plaignard)	25	Marbuzet et Maccarty (M. Moula)	25
Canteloup (M. Chambert)	25	La Tour du Haut-Vignoble (M. Desse)	55
La Commanderie (M. le colonel Bornis)	70	Lhereteyre (M. O. Duret)	40
Fonpetites (M. Hostein Fabre)	110		

Saint-Julien. — Le sol de cette commune se compose d'une grave noire, peu sablonneuse, très forte, sur sous-sol d'*alios;* à l'est, et sur les bords de la Gironde, se trouvent les marais de Beychevelle qui forment de beaux pacages.

Les vins de Saint-Julien, provenant de cépages choisis, sont très colorés, très vineux, possèdent un bouquet *sui generis* doué de beaucoup de délicatesse. Ces vins, qui durent longtemps, sont des mieux représentés dans la classification, où six des leurs occupent le deuxième rang, deux le troisième, et cinq le quatrième.

Les seconds crus sont Léoville-Lascase, Léoville-Poyferré, Léoville-Barton, Château Gruaud-Larose-Sarget, Château Gruaud-Larose, Château Beaucaillou. Au troisième rang viennent Château Lagrange et Château Langoa. Château Branaire-Ducru, Château Talbot, les deux Châteaux Saint-Pierre et Château Beychevelle sont d'excellents quatrièmes crus.

Crus bourgeois supérieurs :

Chalet Teynac (Mme de Redont)	30tx	Beychevelle (M. Fouquier)	20tx
Chalet Saint-Pierre (M. Cayx)	8	Saint-Pierre (M. Maurien)	8

Pauillac. — Mérite une mention toute spéciale; car, si l'on en croit l'histoire, c'est à Château Lafitte qu'est due la réputation en France des vins de Médoc, dès 1745. Le premier, à cette époque, il eut l'honneur d'être présenté par le duc de Richelieu à Louis XV, qui, séduit par ses qualités exquises, l'admit souvent sur sa table. Depuis, Château Latour lui tient noble compagnie; il figure à ses côtés au premier rang, avec la brillante escorte des Pichon-Longueville et de Mouton, suivis de douze crus de quatrième et de cinquième ordre, tandis que derrière eux se presse la foule des bourgeois et des artisans. Ces crus sont Duhart-Milon quatrième, et Pontet-Canet, Batailley, Mouton-d'Armailhacq, Grand-Puy-Lacoste, Ducasse-Grand-Puy, Lynch-

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Bages, Lynch-Moussas, Calvé-Croisset-Bages, Haut-Bages-Libéral, Pédesclaux et Clerc-Milon.

Le sol de Pauillac, généralement mêlé de graves, sur un fond d'*alios* très friable, est tout à fait propice à la vigne. Ses cépages, des plus fins, sont cultivés avec le plus grand soin. Les vins qu'ils produisent, moelleux, corsés, pleins de sève et d'une aristocratique finesse, sont universellement répandus et s'acquièrent aux prix les plus élevés.

Crus bourgeois et premiers artisans :

Château du Colombier Montpelou-Léon Desse (M. Joubert).....	30fr	Saint-Lambert (M. Croizet).....	45fr
Constant Bages (M. C. Constant)..	125	Saint-Lambert, cru Gaudin aîné (M. Barbier).....	15
Haut-Bages (Mme veuve P. Desse)..	125	Bages (M. Alaire-Daubos jeune)...	40
Château Haut-Bages (M. Averons)..	80	Bages (M. Daubos aîné).....	20
Bellevue (Mme veuve Ferchaud)....	35	Bages, cru A. Bichon (M. Mormandin).....	10
Château Bellevue-Cordeillan-Bages (M. Duclerc-Chaubet).....	30	Bages (M. Desse).....	18
Pouyalet, cru Lesparre Duroc (M. J. Martin).....	35	Anseillan (M. Moudon).....	55
Bages (M. J. Roux).....	30	Hostein Milon (M. Hostein).....	20
Château Padarnac (M. Bichon Rabères)	75	Pauillac (M. J. Moreau)..	30
Foubadet (Mme de Chancel).....	75	Haut-Pauillac (M. P. Moreau).....	25
Saint-Lambert (M. L. Lamena)...	45	Artigues (M. Claverie).....	15
Saint-Lambert (Mme veuve Lamena-Verrière).....	18	Milon (M. Lagarde).....	25
		Loubeyres (M. Meynien).....	20
		Loubeyres (Mme veuve Desse aîné).	15

3° CANTON DE LESPARRE.

Le canton de Lesparre comprend, dans sa partie est, des croupes graveleuses plus ou moins fortes, des terres argilo-calcaires et quelques parties sablonneuses; en outre, sur les bords de la Gironde, une étroite bande d'alluvions. Le sous-sol est pierreux à l'est; il est d'*alios* dans la partie ouest, qui comprend une grande moitié du canton, sablonneuse et couverte de landes.

Le canton de Lesparre, qui forme la première partie du bas Médoc dont il va être question, est divisé en quinze communes : au nord du canton de Pauillac et sur les croupes qui dominent la Gironde, Saint-Seurin-de-Cadourne, Saint-Yzans, Saint-Christoly, Valeyrac;

A l'ouest de ces croupes et dans la direction précédente, Saint-Germain-d'Esteuil, Ordonnac, Blaignan, Civrac, Bégadan, Queyrac, Lesparre, Naujac;

Enfin, plus à l'ouest encore, Prignac, Gaillan, Vendays.

Ces trois groupes géographiques peuvent servir comme classement vinicole de ces communes qui, à ce point de vue, se subdivisent comme suit, les crus inférieurs étant les premiers :

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

1° Vendays, Queyrac, Blaignan;
2° Ordonnac, Prignac, Gaillan, Civrac;
3° Naujac, Bégadan, Lesparre, Saint-Germain-d'Esteuil;
4° Saint-Yzans, Valeyrac, Saint-Seurin-de-Cadourne, Saint-Christoly.

1° *Vendays, Queyrac, Blaignan.*

Vendays. — Sol sablonneux, sur sous-sol d'alios ou de sables. La commune récolte surtout des céréales; elle produit un bon vin rouge, en petite quantité.

Queyrac. — Sol : à l'est et au nord, un plateau élevé sablo-graveleux et une plaine basse très fertile, d'anciens marais; sous-sols : sables, graves, alios, argile; à l'ouest, un sol noirâtre assez fertile. Les vins, produits par 1/3 malbec, 2/3 cabernet, sont assez légers et assez agréables.

Blaignan. — Sol : graves fortes sur les coteaux, terres fortes dans la plaine, sur sous-sol d'alios ou d'argile. Les vins, produits par 3/4 malbec, 1/4 cabernet-sauvignon ou cabernet gris, ont une jolie couleur, de la finesse et un bouquet suffisant. Ces vins sont très recherchés pour la Hollande comme vins ordinaires.

2° *Ordonnac, Prignac, Gaillan, Civrac.*

Ordonnac. — Terrain plat et fertile de nature argilo-calcaire; à l'ouest, vers Potensac, beaux coteaux graveleux et argilo-siliceux. Sous-sol : pierre à moellon.

Les vins, produits par 1/2 malbec, 1/4 cabernet gris, 1/4 cabernet-sauvignon, sont assez agréables et font de bons ordinaires, mais manquent un peu de vinosité.

Prignac. — Sol très varié; à l'ouest, croupes argilo-siliceuses, argilo-graveleuses ou sablonneuses; à l'est, sur les croupes, terrains argilo-graveleux, et, dans la plaine, d'anciens marais qui sont aujourd'hui des prairies. Sous-sol pierreux et marneux.

Les vins, produits par 3/4 malbec, 1/4 cabernet, sont corsés et colorés.

Gaillan. — Sol varié; sablo-graveleux vers le sud-ouest, argilo-calcaire vers le centre, argileux à l'est, marécageux vers le nord.

Sous-sol d'alios et de graves.

Les vins, 1/2 malbec, 1/4 cabernet gris, 1/4 cabernet-sauvignon, sont légers et délicats, dans les premiers crus de la commune.

Civrac. — Sol graveleux vers l'ouest, terres fortes vers l'est; sous-sol pierreux.

Les vins, 1/3 malbec, 1/3 cabernet-sauvignon, 1/3 cabernet gris et merlot, ont une belle couleur, de la vinosité, une certaine finesse et font un très bon vin ordinaire.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

3° *Naujac, Bégadan, Lesparre, Saint-Germain-d'Esteuil.*

Naujac. — Sol sablonneux et noirâtre, sauf vers le nord, où se trouvent quelques parties sablo-graveleuses ou sablo-argileuses. Ce vignoble peu important produit des vins analogues à ceux de Lesparre, plus légers et moins fins.

Bégadan. — A l'est, palus et terres fortes, puis quelques graves sur sous-sol de graves et d'alios.

Les vins, 3/4 malbec, 1/4 cabernet-sauvignon et merlot, sont colorés, corsés, ont assez de finesse et font un très bon ordinaire.

Lesparre. — Sol : à l'ouest, landes sablonneuses; au nord-est, quelques croupes graveleuses ou sablo-graveleuses. Vins assez colorés et corsés, recherchés comme très bons ordinaires.

Saint-Germain-d'Esteuil. — Terrains sablo-graveleux au nord-ouest, et, dans le reste de la commune, sol argilo-calcaire; sous-sol de graves et d'alios.

Les vins, produits par 1/2 malbec, 1/4 cabernet gris, 1/4 cabernet-sauvignon, sont les meilleurs de ce groupe, ils ont de la vinosité, de la couleur, du bouquet et font d'excellents ordinaires.

4° *Saint-Yzans, Valeyrac, Saint-Seurin-de-Cadourne, Saint-Christoly.*

Ces vins sont les plus fins du canton de Lesparre. Comme on le sait, la commune de Saint-Seurin-de-Cadourne forme la limite extrême du haut Médoc. Cependant, dans le bas Médoc, certains crus ne craindraient pas la comparaison avec des vins estimés du haut Médoc. Certains crus de Valeyrac, Conquèques, Saint-Yzans, Saint-Christoly, ne seraient nullement déplacés dans des chais de Saint-Estèphe par exemple.

Saint-Yzans. — Terres fortes argilo-calcaires, avec sous-sol pierreux. Les vins, produits par 5/6 malbec, 1/6 merlot, ont les qualités des vins de Saint-Germain-d'Esteuil, avec plus de finesse.

Crus bourgeois :

Château Sigognac (M. Robert Subercazaux)	175 tonn^{x}.
Château Loudenne (M^{me} de Marcellus)	110
Mazail (M. Daney)	55

Valeyrac. — Terres argilo-graveleuses ou sablo-graveleuses, avec sous-sol d'alios ou d'argile, sauf sur les bords du fleuve, où sont des terrains d'alluvion.

Les vins, 2/3 malbec, 1/3 cabernet, sont corsés, colorés, plus fins que ceux des communes précédentes. Très recherchés pour la Hollande.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Crus bourgeois :

Château La Verdasse. Troussas-Valeyrac..	M. Chauvelet	150^{lx}	Trousssas (M. Ph. Brannens).....		120^{lx}
Au Temple (M. Rabère).....		90	Troussas (M. Pierre Lussac).....		45
Troussas (M. Charron).....		30	Château Sipian (M. Rousseau)....		150
Lartigue (M. Laclaverie).....		160	Le Bourdieu (M. Dolhassary).....		80
Lartigue (M. Bedol fils).....		60	Ladignac (M. Hostein).....		25
			Villeneuve (M. Bérard).....		30

Saint-Seurin-de-Cadourne. — Sol : au centre, croupes graveleuses avec sous-sol de graves; à l'est, palus des bords de la Gironde; au nord, marais desséché; au sud, marais.

Les vins, 1/3 malbec, 1/6 cabernet-sauvignon, 1/6 cabernet gris, 1/6 merlot et verdot, sont corsés, colorés et fins.

Crus bourgeois en graves :

Château Verdignan (M. de Parronty).....		1,500^{lx}	Château Réal (M. Chomel).....		70^{lx}
Sociando (M. Alaret).....		35	Château Bardis-Chamail (MM. Louvet et de Paly aîné).....		25
Château Verdus (M. Boyer).....		80	Grandis (M. Figeron).....		40
Château Coffran (M. P. Célérier aîné).....		140	Pontoise (M. Thibon).....		25
Château Bel-Orme (M^{me} veuve Tronquoy de Lalande).....		70	Château du Mont (M. J. Figeron).		180
Château Charmail (M. A. Louvet de Paty).....		100	Brochon (M. Figeron).....		50
			H. Carmail (M. J. Sarnac).....		35
			Cadourne (M^{me} la comtesse de Verthamont).....		20

Crus bourgeois en terres fortes :

Sénillac (M. Coiffard).....		200^{lx}	Pabeau (M. Pommez).....		35^{lx}
Château du Maurac (M. F. Figeron).		110	Marque (M. B. Figeron).....		35
Château Doyac (M. Chabannes)...		70	L'Ousteau-Neuf (M. Guillebeau)...		12

Saint-Christoly et Conquèques. — Le village de Conquèques, dépendant de la commune de Saint-Christoly, récolte des vins qui diffèrent des produits de celle-ci; il mérite conséquemment une mention particulière.

A Conquèques, les terres sont fortes, argilo-calcaires et sablonneuses, avec sous-sol de pierres.

A Saint-Christoly, le terrain est ondulé, graveleux et sablo-argileux, avec sous-sols de sables, d'argile ou d'alios; complanté en 1/2 malbec, 1/4 cabernet-sauvignon, 1/4 cabernet gris ou merlot, il produit des vins ayant de la sève, du bouquet et de la finesse.

Les vins de Conquèques, qui proviennent de 4/5 malbec, se recommandent par leur corps, leur belle couleur et leur race, et sont recherchés pour l'Allemagne, l'Angleterre et la Hollande.

IMPRIMERIE NATIONALE.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Crus bourgeois :

Château des Châlets (Mme veuve Martial Taillefer)	140 tx	Au Bourg (M. Ch. Capmartin)	80 tx
Au Bourg (M. Picon de Laforest)	45	Au Bourg (M. G.-E. Capmartin)	15
Au Bourg (M. Plumeau)	50	Au Bourg (M. Guirand)	80
Le Bose (Mme veuve Lussac)	25	Conquèques (M. Guidon)	90
La Tour-Saint-Bonnet (M. Caraman)	150	Conquèques (M. N. Bert)	110
		Conquèques (Mme veuve Boyer)	60

4° CANTON DE SAINT-VIVIEN.

Le canton de Saint-Vivien termine le Médoc et s'étend au nord du canton de Lesparre jusqu'à la pointe de Grave. Il se compose de six communes : Saint-Vivien, Grayan, Jau-Dignac-Loirac, Soulac, Talais, Vensac, qui produisent les vins les plus ordinaires du Médoc; ils ont entre eux une grande analogie.

Sol : à l'ouest, sables; au centre, terres douces de palus ou sablo-graveleuses; à l'est, terrains d'alluvions. Outre les vins, le canton de Saint-Vivien produit des céréales, des foins et s'occupe de l'élève du bétail : bœufs, chevaux, moutons, ainsi que de l'exploitation des bois.

Saint-Vivien, Gayan, Jau-Dignac-Loirac, Soulac, Talais, Vensac, occupent la partie sud-est du canton, la partie ouest jusqu'au golfe de Gascogne n'étant que des sables, des dunes. Les vignes, complantées sur des terrains sablo-graveleux et composées de 3/4 malbec, 1/4 cabernet, merlot et autres cépages, produisent des vins légers.

ARTICLE 2.

VINS DE GRAVES.

On donne le nom de *vins rouges de Graves* aux vins récoltés dans les vignobles qui s'étendent depuis Bordeaux jusqu'à 20 kilomètres environ du côté sud et à 8 kilomètres du côté ouest de la ville.

Les terrains qui produisent ces vins sont en général formés d'un mélange de cailloux siliceux, de couleur et de grosseur différentes, de sables et autres éléments terreux. Des terrains argilo-graveleux se trouvent bien dans cette région, mais comme exception; l'épaisseur de la couche de gravier est entre 50 centimètres et 3 mètres.

Le sous-sol varie. Dans un même espace de terrain, souvent peu étendu, il est quelquefois argileux, calcaire ou pierreux; le plus souvent, il se compose de sable durci, noirâtre et contenant des éléments ferrugineux, connu sous le nom d'*alios*, ou de cailloux coagulés, appelés *arène*.

Ces terrains, généralement impropres à la plupart des cultures, sont excellents pour la vigne. Si les produits qu'elle y donne ne sont pas très abondants, ils se recommandent du moins par leurs qualités, qui sont remarquables dans certaines communes.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Les vins de graves ont du corps, une belle couleur, de la finesse, une sève très prononcée et un grand agrément dans les bons crus. Ils se conservent très longtemps; ils rivalisent avec les vins du Médoc, qui ne leur sont supérieurs que par leur bouquet.

A la région des graves succède, en remontant la Garonne, celle des petites graves. Ce pays offre des terrains variés. Ce sont tantôt des graves légères siliceuses, tantôt des sables purs, tantôt des palus. Les terrains graveleux et les palus y sont presque entièrement consacrés à la vigne. Cette contrée, qui produit à la fois des vins rouges et des vins blancs, est limitée au sud-est par le pays des grands vins blancs.

L'arrondissement de Bordeaux se divise en 158 communes, groupées en 18 cantons. Deux de ceux-ci, Blanquefort et Castelnau font partie du Médoc; quatre : Carbon-Blanc, Créon, Cadillac et Saint-André-de-Cubzac, appartiennent à la région des côtes et des palus de la Garonne et de la Dordogne. Les six cantons qui forment Bordeaux et sa banlieue constituent, avec ceux de Pessac, de Labrède et de Podensac, la région des graves, dont il va être question. Enfin, les cantons d'Audenge, de Belin et de la Teste sont situés dans les Landes.

1° BORDEAUX ET SA BANLIEUE.

Les vins compris sous cette dénomination forment bien un des plus beaux fleurons de la couronne œnologique de la France. Il semble du reste que la nature ait tenu à ne pas laisser au voyageur dont le temps limité ne lui permet pas les loisirs d'une visite dans les vignobles girondins, l'idée d'une réputation usurpée, car, sans sortir de la ville, et dans ses murs, pour ainsi dire, se récoltent des vins de graves de très bonne qualité.

En effet, aux quatre points cardinaux de Bordeaux, les pampres s'élèvent comme pour renverser sous leurs enserrements les constructions envahissantes, et leur reprendre les terrains qui furent autrefois leur domaine exclusif. Tels sont les vignobles suivants :

A l'ouest (quartier du Tondu), le Château Bicon (25 tonneaux) et le Château Carrière (25 tonneaux).

A l'est (quartier de la Bastide), sur un sol d'alluvions anciennes, on récolte un vin connu depuis fort longtemps sous le nom de *vins de Queyries,* qui est coloré, très corsé, et dont la récolte s'élève à 400 tonneaux environ, divisés en vingt ou vingt-cinq propriétaires.

Enfin, au nord (quartier de Bacalan), sur un sol d'alluvions également, six propriétaires seulement récoltent en moyenne 300 à 350 tonneaux d'un vin classé au premier rang des crus de palus de la Gironde.

Et surtout, à l'ouest-sud-ouest, dans la commune de Pessac, à 4 kilomètres de Bordeaux seulement, ne peut-on pas citer avec orgueil le rival heureux des lafittes, des margaux et des latours; le château haut-brion, classé comme eux premier cru !

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Anciens privilèges de la ville de Bordeaux[1]. — Parmi les privilèges dont jouissaient les habitants de la ville de Bordeaux, il y avait le *privilège des vins*, en vertu duquel n'entraient dans Bordeaux que les vins provenant des propriétés possédées par les habitants en deçà des limites du pays bordelais qu'on désignait sous le nom de *sénéchaussée privilégiée*. C'était une sorte de compensation des charges diverses qu'ils supportaient, entre autres celles de la ville et de ses remparts.

Cette faveur ne fut d'abord accordée qu'aux habitants possédant des lettres de bourgeoisie; elle s'étendit ensuite à « tout bourgeois, manant ou habitant » pouvant justifier d'une résidence en ville de la durée de deux ans.

Au XVIII^e^ siècle, la sénéchaussée privilégiée comprenait environ 350 paroisses; elle laissait en dehors de ses limites certaines parties du diocèse[2].

Cette coutume est fort ancienne, car en 1342, le 1^er^ juillet, Édouard III, roi d'Angleterre confirme par lettres patentes les privilèges des Bordelais. En avril 1382, même confirmation est faite par Richard II.

Les arrêts du parlement, les règlements des maires et des jurats concernant le privilège des vins, sont rendus pour qu'on laisse entrer en ville les vins des « bourgeois, manans et habitans » qui y résident avec leur famille, et aussi pour défendre aux taverniers, hôteliers, cabaretiers et autres personnes de vendre d'autre vin que celui desdits bourgeois et habitants, jusqu'à épuisement complet de ce dernier[3].

Les vins d'autres provenances formaient ensuite deux catégories : l'une, comprenant les produits des propriétaires de la sénéchaussée « non habitans »; l'autre, ceux récoltés hors de ce territoire. Ces vins étaient la plupart du temps vendus au commerce, qui les écoulait au dehors en acquittant les droits, dus au trésor royal, dont ils étaient frappés. Quant aux derniers, on les emmagasinait exclusivement, et en vertu de règlements spéciaux, dans les chais « situés dans le faux bourg des Chartrons, depuis l'esplanade du Château-Trompette jusqu'à la rue du Saint-Esprit ». En aucun autre lieu de la ville ou des faubourgs, cette catégorie de vins ne pouvait être entreposée.

L'entrée des vins privilégiés était gratuite et seulement soumise à certaines formalités établies en vue d'empêcher la fraude, c'est-à-dire l'introduction en ville de « vins non privilégiés ».

Un « bureau des vins » était installé à l'hôtel de ville. Les habitants propriétaires de vignobles devaient y déclarer, avant le 1^er^ janvier, la quantité de vin récoltée dans leurs propriétés.

Chaque fois qu'un habitant voulait recevoir du vin, il prenait une billette indiquant le nombre de barriques ou de tonneaux à faire entrer. Le compte de chacun était tenu à jour, et était fermé lorsque le total des entrées successives égalait le montant de la récolte déclarée après les vendanges.

A la suite d'abus commis à l'entrée, il avait été décidé, le 22 septembre 1691, que

[1] H. Kehrig, *Privilège des vins à Bordeaux.* — [2] *Livre des Bouillons*, fol. 55, n° 54. — [3] H. Kehrig, *Privilège des vins à Bordeaux.*

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

des bourgeois se tiendraient à tour de rôle aux portes de la ville, pour y surveiller l'entrée des vins. Une délibération municipale, du 20 février 1706, portait qu'un jurat se tiendrait à l'hôtel de ville, matin et soir, afin d'y signer les billettes.

Les billettes remises entre les mains des portiers restaient aux portes. Mais comme il arriva que la même billette servît deux fois, un règlement exigea, en 1750, que ces pièces fussent, tous les lundis, apportées en jurade et vérifiées avec les feuilles émanant du bureau des vins.

Ceux qui louaient des chais et des caves dans l'intérieur de la ville étaient tenus de fournir au jurat de leur quartier un état de ces entrepôts, mentionnant la rue où ils étaient situés, le nom du locataire et la durée de la location. Comme aussi les locataires devaient déclarer la quantité du vin emmagasiné, le nom du cru, s'il était rouge ou blanc, vieux ou nouveau, sous peine de confiscation de la marchandise et de l'amende.

Les vins non privilégiés, et déposés dans les entrepôts situés depuis l'esplanade du Château-Trompette jusqu'à la rue Saint-Esprit, formaient deux catégories : la première, sujette aux droits de la demi-marque, comprenant ceux de Castillon, la Mothe-Montravel, Saint-Antoine, Sainte-Foy, Saint-Pey-de-Castets, Sainte-Radegonde, Duras, Gensac, Rauzan, Pujols, Civrac, Blaignac, Saint-Macaire, Langon, etc., et du Blayais, à partir des esteys de Fréniau et de Boblon; la deuxième, acquittant les droits de la marque entière ou double marque, et comprenant les vins de Mortagne, Talmont, Royan, Bernes, Moncucq, Bellot et autres lieux situés au delà de Sainte-Foy, ainsi que ceux des contrées au-dessus de Saint-Maçaire, jusqu'en Armagnac et en Languedoc.

Le droit de demi-marque était de 2 sols 6 deniers par tonneau; celui de la marque entière de 5 sols, dont trois cinquièmes pour la ville, et le reste à partager entre jaugeurs et marqueurs.

Les fûts devaient porter une étampe indiquant leur lieu de provenance. Avant d'entrer en chai, ils étaient revêtus de la « marque des vins », empreinte qui s'appliquait à chaud aux deux extrémités de la futaille.

En dehors du droit de marque, l'usage voulait qu'à chaque arrivée de bateau portant des vins du haut pays, les jurats reçussent en cadeau quatre douzaines de bouteilles de vin, données par les chargeurs de ce bateau [1].

On a pu voir, par tout ce qui précède, que le privilège des vins dont les Bordelais jouirent n'était pas un vain mot. Un moment il faillit leur échapper sous le ministère de Turgot. Comme un prélude des libertés qui allaient bientôt s'imposer, un édit de Louis XVI, du mois d'avril 1776, permettait non seulement la libre circulation des vins étrangers dans le port de Bordeaux sans distinction d'époque, mais autorisait leur emmagasinage dans la ville, ainsi que leur vente dans les cabarets. Il était également permis d'employer, pour toutes sortes de vins, la barrique bordelaise, jusque-là exclu-

[1] H. Kehrig, *Privilège des vins à Bordeaux.*

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

sivement affectée au logement des vins du Bordelais. C'était l'abolition pure et simple du « privilège des vins ».

On comprend qu'un pareil bouleversement d'usages avantageux aux Bordelais dut causer une vive émotion parmi eux. Il n'en fallait pas autant pour stimuler le zèle des jurats, toujours ardents à la défense des intérêts de la ville; aussi ne tardèrent-ils pas à présenter une requête au roi, demandant le retrait de l'édit, sans quoi, disaient-ils, « le prix du vin qui est très bas dans la ville de Bordeaux, attendu la quantité qu'on y récolte, tombera encore, au point de ne pas procurer le remboursement des frais de culture ».

Leur démarche fut couronnée de succès. Vers la fin de la même année, Turgot n'était plus au pouvoir; le roi rendit une ordonnance favorable.

Le 12 octobre 1785, les effets de cette ordonnance furent maintenus pour une durée de neuf ans, terme que les événements devaient faire expirer avant l'heure, et, cette fois, sans espoir de retour. En effet, le 4 août 1789, l'Assemblée nationale décrétait la suppression de tous les privilèges des villes. Ainsi finit le privilège des vins à Bordeaux [1].

Après avoir vu la situation du commerce des vins de Bordeaux, le lecteur désirera peut-être se rendre compte des prix du siècle dernier. Aussi donnons-nous ici deux tableaux qui ont été établis en 1725, par des membres du parlement, tous ou presque tous propriétaires; ils peuvent donc être considérés comme exacts.

ÉTAT DE CE QUE LE ROI RETIRERA PAR LE CINQUANTIÈME, SUR UN BIEN DE 50 JOURNAUX DE VIGNES EN PALUS, QUI SONT CELLES QUI COÛTENT LE MOINS DE FRAIS, EU ÉGARD AU VIN QU'ELLES RAPORTENT PAR LA FERTILITÉ DE LEUR TERROIR.

		l.	s.	d.
Travail à la main, à 30 livres par journal		1,500	00	00
Échalats ou œuvriers, treize douzaines à 8 livres		1,040	00	00
Frais des vendanges		1,000	00	00
Osier, vîme et accomodage des vaisseaux-vin		400	00	00
30 douzaines de barriques communes à 90 livres		2,700	00	00
Courtage de 90 tonneaux à 30 sous et port à 20 sous		225	00	00
TOTAL		6,865	00	00
50 journaux doivent rendre en bonne année	100 ton.			
de vin, dont il faut la dîme à l'église	7 ton. 3 barr.			
Le cinquantième au Roi	2			
	9 ton. 3 barr.			
Il reste	90 ton. 1 barr.			
Lesquels vendus à 90 livres produisent		8,122	10	00
Déduits les frais ci-dessus, il reste au propriétaire		1,257	10	00
Le Roi a 2 tonneaux, à 90 livres	180 liv.			

[1] H. Kehrig, *Privilège des vins à Bordeaux.*

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Sur ces 180 livres il faut déduire :

8 barriques	60 liv.	
Courtage et port	5	65 liv.
Il reste donc pour le cinquantième		115

Ce qui fait environ le dixième du revenu du propriétaire.

Si le bien ci-contre paye un droit de champart (le quint) le propriétaire, qui, dans ce cas, n'aura que 70 tonneaux, n'en retirera que 85 livres pour tout revenu; ainsi une partie du cinquantième se lèvera sur le capital.

ÉTAT DE CE QUE LE ROI RETIRERA PAR LE CINQUANTIÈME SUR UN BIEN DE GRAVES, DONT LE VIN SE VENDAIT À 150 LIVRES LE TONNEAU.

50 journaux doivent rendre environ 50 tonneaux et coûtent les frais suivants :

	l.	s.	d.
Travail à la main, à 36 livres le journal	1,800	00	00
Échalats ou œuvriers, 130 douzaines à 8 livres	1,040	00	00
Frais des vendanges	1,000	00	00
Ozier, vîme et accomodage des vaisseaux-vin	400	00	00
15 douzaines de barriques fortes à 110 livres	1,650	00	00
Courtage et port	112	10	00
	6,002	10	00

De 50 tonneaux, il faut en donner au curé pour la dîme	3 ton. 3 barr. 1/2.	
Au Roi pour le cinquantième	1	
	5	
Il reste au propriétaire	45	
Lesquels vendus à 150 livres produisent		6,750 00 00
Reste net au propriétaire		747 10 00

Le Roi a un tonneau	150 liv.		
Sur quoi est à déduire 4 barriques	36 liv.	13 s.	4 d.
Port et courtage	2	10	
Déduisant	39 liv.	3 s.	4 d.
Reste pour le cinquantième			110 16 08

Ce qui fait environ le sixième du revenu du propriétaire.

Si ce bien payoit au seigneur le «quint» ou droit de champart, il n'y auroit rien au propriétaire, et le cinquantième tomberait sur les frais avancés.

Rappelons que ces calculs sont établis sur de bonnes années, et constatons avec plaisir que les prix de nos vins sont, de nos jours, plus rémunérateurs pour les propriétaires.

La banlieue de Bordeaux se compose des cinq communes suivantes : Bègles, le Bouscat, Bruges, Caudéran et Talence.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Bègles. — Cette commune, située à 5 kilomètres au sud de Bordeaux, est arrosée par la Garonne et par le ruisseau de la Maye. Son sol est sablo-graveleux à l'ouest; au sud et à l'est, ce sont des palus qui produisent des vins corsés et colorés, très renommés autrefois en Hollande. Quantité : 250 tonneaux, entre une vingtaine de propriétaires.

Les vins de Graves produits à l'ouest de la commune sont plus fins, plus légers et ressemblent aux vins de Talence, limitrophe du reste à cette partie de la commune; production : 125 tonneaux environ, entre une quinzaine de propriétaires.

Le Bouscat. — A 4 kilomètres nord-ouest de Bordeaux; produit peu de vins, sans grand mérite; utilise ses marais assainis à la production de légumes, qui sont transportés aux marchés de Bordeaux.

Bruges. — A 6 kilomètres au nord-est de Bordeaux; à l'est et au nord, les terrains de marais sont aussi cultivés par les maraîchers, comme ceux du Bouscat. A l'ouest se trouve un plateau élevé, sablo-graveleux qui produit de bons vins ordinaires fins et légers, classés parmi les deuxièmes crus de Graves. Production : 100 tonneaux, entre une dizaine de propriétaires.

Caudéran. — A 3 kilomètres à l'ouest de Bordeaux; croupes sablo-graveleuses. Cette commune, presque entièrement occupée par des propriétés d'agrément, produit quelques légumes, mais pas de vins susceptibles par leur quantité ou leur qualité d'être signalés.

Talence. — A 4 kilomètres au sud de Bordeaux; sol très varié, élevé et graveleux, très propice à la viticulture. Produit 200 tonneaux environ, entre une trentaine de propriétaires. Principaux cépages : cabernet-sauvignon, merlot, malbec. Vins chauds, corsés, parfumés, longs à se dépouiller pour être mis en bouteilles; y acquièrent une grande finesse et se conservent très longtemps.

2° CANTON DE PESSAC.

8 communes composent cette circonscription.

Pessac. — Après avoir dépassé le quartier du Tondu, à 4 kilomètres à l'ouest de Bordeaux, on trouve des croupes de terrains couronnées de pampres et l'on aperçoit le château Haut-Brion, dont il a été question plus haut, lorsqu'il a été parlé des grands crus de la Gironde.

Le sol du Haut-Brion, comme celui de la commune de Pessac, est composé de croupes graveleuses sur fond d'*alios* ou de graves. Moins bouquetés et moins moelleux que les médocs, mais plus corsés, ces vins ont une belle couleur vive et brillante, possèdent beaucoup de sève, une grande finesse et vieillissent plus longtemps. Ils sont

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

produits par le cabernet pour deux tiers, le malbec, le merlot et le verdot pour le reste.

Les vins de Graves et particulièrement ceux de Pessac sont très recherchés par les Américains.

Le vignoble de la Mission est situé en face du Haut-Brion. Il paraît avoir été fondé par une congrégation dont il porte le nom; son étendue est de 15 hectares, sa production de 25 tonneaux.

Les autres vignobles les plus connus sont : Pape-Clément, 60 tonneaux; Château Cazalet, 40 tonneaux; Châteaux Candeau, Bellegrave, Laburthe, chacun 12 tonneaux. Ces vins se vendent comme les troisièmes crus du Médoc, en primeur de 800 à 2,400 francs le tonneau, suivant réussite. Le château Pape-Clément vient d'être acquis 500,000 francs par M. Cinto, de Bordeaux.

La commune de Pessac produit environ 400 tonneaux de vins rouges, pas de vins blancs.

Principales communes. — Les principales communes du canton de Pessac sont :

Canéjan, qui produit 150 tonneaux environ d'un vin rouge de Graves non dépourvu de distinction.

Cestas. — Mêmes vins, mêmes prix, 100 tonneaux.

Gradignan. — 500 tonneaux environ de vins séveux, corsés et bouquetés.

Les vins de ces trois communes sont produits par le malbec, le merlot, le cabernet-sauvignon, le cabernet franc, en parties égales.

Mérignac. — A l'est de Caudéran et de Bordeaux, dont elle se trouve distante de 6 à 7 kilomètres, et au sud de Pessac, cette commune produit environ 400 tonneaux de vins très estimés. Son sol, sablo-graveleux ou argilo-graveleux, sauf vers l'ouest où il est toujours de sable pur, d'alios, comme sous-sol, est complanté de cabernets, merlots et malbecs.

Les vins de Mérignac, considérés comme des plus fins parmi les Graves, sont coulants, agréables, et acquièrent un charmant bouquet en vieillissant.

La propriété la plus importante de Mérignac est le château de Bourran, créé au XVII[e] siècle par les religieux Minimes, à qui sont dus, dit-on, les chais voûtés et l'immense cuvier en pierres de taille qui sont cités parmi ce que le département de la Gironde offre de plus remarquable en ce genre.

Il appartient aujourd'hui à M. Léopold Piganeau, banquier à Bordeaux, qui y a apporté de grandes améliorations et en a fait une magnifique résidence. Le vignoble, formé par 45 hectares de belles croupes graveleuses, complantés en cépages de choix, produit des vins égalant souvent les quatrièmes et cinquièmes crus du Médoc. La récolte moyenne est de 80 à 100 tonneaux.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

A citer encore : le château Foncastel, appartenant aux archevêques de Bordeaux. L'empereur Napoléon, en fit don, en 1808, à Mgr d'Aviau de Sanzay. C'est l'œuvre de l'architecte Louis, auquel sont dus le théâtre et d'autres monuments de Bordeaux.

Le château de Fontainieu, donné aux Frères des écoles chrétiennes, par Mgr Donnet, archevêque de Bordeaux.

Villenave-d'Ornon. — La dernière commune du canton de Pessac est Villenave-d'Ornon, à 9 kilomètres au sud de Bordeaux.

Sol : à l'est, palus très fertiles; à l'ouest, graves mélangées à une terre forte, argileuse, très propice à la viticulture. Le sous-sol se compose de terres d'alluvions très profondes.

Vins rouges de Graves produits par malbec, merlot, cabernet et se rapprochant beaucoup, dans les premiers crus de la commune, de ceux de Talence et de Léognan. Ceux des graves pures sont d'une couleur vive, mais peu foncée, fins et légers au goût, riches en alcool et en tanin. Ils se développent parfaitement en bouteilles et durent longtemps. Ceux des graves fortes ont à peu près les mêmes qualités que les précédents; ils sont plus pleins et d'une couleur plus riche, mais ils ont un peu moins de finesse. Les premiers crus de la commune ont obtenu jusqu'à 2,000 francs le tonneau.

Le premier cru est le château Carbonnieux (70 hectares), à cheval sur les communes de Villenave-d'Ornon, Cadanjac et Léognan, dont la production moyenne est de 100 tonneaux. Les vins blancs de Carbonnieux, autrefois très renommés, ont été délaissés pour les sauternes; aussi ce domaine a-t-il presque cessé d'en produire.

Les deux principaux propriétaires, en palus, sont : le marquis de Rolland-Dalon (150 tonneaux) et Mme de la Barre (175 tonneaux).

3° CANTON DE LA BRÈDE.

13 communes. Les vins rouges du canton de la Brède peuvent se diviser en vins de graves et en vins de palus, suivant les terrains où ils sont récoltés.

Dans les vins de graves, il y a de grands choix à faire, les crus paysans étant complantés en grande partie de malbecs, tandis que les crus bourgeois sont composés de cépages plus fins, tels que merlots et cabernets.

La Brède. — A 19 kilomètres au sud de Bordeaux; sol accidenté et varié, sableux, graveleux ou argilo-calcaire. Sous-sol très varié, tuf, alios, graves et pierres.

Les vins rouges produits par malbec, merlot, verdot, cabernet, sont bien colorés, agréables, séveux, corsés. Ils sont classés dans les bons ordinaires de graves et de Bordeaux. Les premiers crus de la commune ont atteint, par suite de l'encépagement et du soin apporté dans la culture, des prix élevés dans les bonnes années.

Principaux crus : *Château des Fougères* (baron Gaston de Montesquieu). Son étendue

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

est de 150 hectares, sur lesquels 50, complantés de vignes, donnent environ 100 tonneaux.

Château de la Brède (baron de Montesquieu). — Ce magnifique domaine, qui entoure le château historique de Charles de Secondat, baron de Montesquieu, aïeul du propriétaire actuel, comprend 1,200 hectares, dont 40, complantés en vignes blanches, produisent environ 80 tonneaux.

Production de la commune : 750 tonneaux de vins rouges ou blancs.

Ayguemorte. — Produit des vins de graves qui sont classés dans les bons ordinaires, conviennent à l'exportation et sont recherchés par la Hollande. Proviennent de 1/2 malbec, 1/4 merlot, 1/4 cépages communs. Production totale : 250 tonneaux, y compris les vins de palus, plus colorés, lesquels entrent pour 80 tonneaux environ dans la production totale.

Beautiran. — Vins rouges de graves, produits par 2/3 malbec, 1/3 merlot et cabernet; légers, assez fins et vite buvables. Vins de palus plus corsés et plus colorés. Production totale : en graves, 200 tonneaux; en palus, 400.

Cabanac. — Vins rouges ordinaires fins, colorés, assez corsés, surtout au château, dont le propriétaire, M. Cluzant, a reconstitué le vignoble avec un soin particulier. Production totale : 100 tonneaux. Vins blancs, 150 tonneaux.

Cadaujac. — Vins rouges de graves, fins; de palus, plus foncés en couleur et plus corsés, mais un peu inférieurs. Parmi les premiers : cru Pontrie, au baron de Ravignan; parmi les seconds : cru Marteau, au comte d'Etchegoyen.

Production totale : 125 tonneaux environ en graves et 550 tonneaux en palus.

Castres. — Vins analogues à ceux de la commune de Beautiran. Principal propriétaire : M. de Kerninon (château de Pemmarède-de-Haut), 30 tonneaux environ de vin rouge.

Isle-Saint-Georges. — Vins rouges de palus corsés et colorés. Vins très recherchés pour la Belgique et l'Allemagne. Récolte totale : 1,500 tonneaux, dont plus de 400 fournis par le château Turpaut, au comte des Grottes; et plus de 100, par le château du Brésil, au vicomte de Matha.

Les terres de l'Isle-Saint-Georges, de toute beauté, se vendent jusqu'à 15,000 francs l'hectare; la vigne, fort bien cultivée, y a quelquefois rapporté 150 hectolitres par hectare, dans les années d'abondance.

Léognan. — Sol accidenté et graveleux. Cette commune nous ramène aux bons crus de graves des environs de Bordeaux, avec lesquels les vins de Léognan peuvent entrer en comparaison sans désavantage. Ils sont produits par 1/2 cabernet, 1/4 merlot,

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

1/4 cabernet-sauvignon. Les vins ainsi récoltés sont fermes, sans être durs, avec une grande finesse et un bouquet très prononcé; ils gagnent et se conservent très longtemps en bouteilles. Production totale, 600 tonneaux environ.

Principaux crus : Château Carbonnieux, à Mme J. de la Barre, déjà cité dans la commune de Villenave-d'Ornon; Haut-Brion-Larrivet, acquis dernièrement par MM. Conseil, armateurs à Bordeaux (125 hectares, dont 40 en vignes), produisant 60 tonneaux; Haut-Bailly (M. Bellot des Minières), un des plus intéressants à visiter de la Gironde, cru remarquablement dirigé par son propriétaire, notamment pour la production et pour la qualité de ses vins; Château-Neuf, au marquis de Croizier; etc.

Martillac marque la limite du territoire des bons vins de graves de la Gironde. Sol accidenté, offrant tantôt des croupes graveleuses ou argilo-calcaires, tantôt des bas-fonds sablo-argileux. Sous-sol généralement calcaire ou argilo-calcaire. Les vins rouges récoltés sont produits par 4/5 malbec et merlot et 1/5 cabernet et verdot. Ce sont des vins délicats, nerveux, tenant bien la mer, et donnés de distinction. Production totale : 700 tonneaux environ.

Principaux crus : Château Smith-Haut-Lafitte (M. Duffour-Dubergier), comprenant 263 hectares dont 52 complantés de cépages du Médoc, dont on emploie également les meilleurs procédés de culture. Il produit en moyenne 100 tonneaux d'un premier vin remarquable par sa belle couleur, sa vigueur, la plénitude de la sève, la finesse et la distinction du bouquet. Ce vin, qui se vend aux prix des cinquièmes, parfois même des quatrièmes crus du Médoc, est classé comme cru supérieur de Martillac.

Les crus de Lespeaux (20 tonneaux), à M. Bentejac; de Rochemorin (50 tonneaux), à M. le baron de Montesquieu (ce dernier domaine en voie d'agrandissement); de Lantic, au comte de Venancourt; du château de Gorre, etc., produisent des vins fins, corsés, d'une grande richesse de sève, d'une grande tenue.

Les autres communes du canton fournissent des vins moins intéressants.

Saint-Médard d'Eyrans, complanté de 4/5 malbec et 1/5 merlot, récolte des vins rouges bons ordinaires et des vins blancs. Propriétaires principaux : Mmes du Chevalet et de Sèze; MM. de Raymond, Faugère, Kort et d'Antin.

Saint-Morillon. — Les vins rouges de cette commune produits par 1/2 malbec, 1/4 merlot, 1/4 verdot, se recommandent par une jolie couleur, de la finesse, du corps, et acquièrent en vieillissant un très joli bouquet, notamment ceux du château Fournié, de Lagraulet et de Bélair, à MM. Thieullet, Guillemin et le vicomte de Bosredon.

Saint-Selve. — Les deux domaines qui se signalent tout d'abord par leur importance appartiennent : le château de Saint-Selve, au baron d'Eichthal; le château de Grenade, au baron de Carayon-Latour. Les vins sont fins, délicats, gagnent beaucoup à vieillir et sont très appréciés.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

4° CANTON DE PODENSAC.

Le canton de Podensac produit des vins rouges de graves, qui font de très bons ordinaires. Les vins blancs, en quantité plus abondante, ont une grande valeur. Certains même, comme ceux de Preignac et de Barsac, sont classés au même rang que les sauternes, avec lesquels ils seront étudiés ultérieurement comme valeur et classement.

ARTICLE 3.

VINS DE SAINT-ÉMILION, DE POMEROL ET DE FRONSAC.

L'arrondissement de Libourne comprend neuf cantons : Libourne, Lussac, Castillon, Fronsac, Guîtres, Coutras, Branne, Pujols et Sainte-Foy-la-Grande. Les quatre premiers doivent seuls être étudiés dans la région des vins de Saint-Émilion, de Pomerol et de Fronsac.

A. SAINT-ÉMILION.

Au point de vue viticole, Saint-Émilion n'est point circonscrit dans les limites de sa commune. Sa gloire vinicole est partagée par quatre communes, qui l'entourent et qui forment ensemble un groupe dans lequel Saint-Émilion doit être considéré comme le plus important. Tout autour se trouvent une foule de crus plus ou moins éloignés, produisant en général de bons vins, se rapprochant plus ou moins de ceux de Saint-Émilion.

A une époque où le pays était encore peu cultivé et couvert en partie, surtout dans la plaine, de forêts considérables, Édouard Ier, roi d'Angleterre, délimita par des lettres patentes octroyées à Condat, en 1289, la juridiction de Saint-Émilion, qui se trouva comprendre les neuf paroisses ci-après :

1° Saint-Émilion, 1re commune;
2° Saint-Martin-de-Mazerat, 1re commune;
3° Saint-Christophe-des-Bardes, 2e commune;
4° Saint-Laurent-des-Combes, 3e commune;
5° Saint-Hippolyte, 4e commune;
6° Saint-Étienne-de-Lisse, 5e commune:
7° Saint-Pey-d'Armens;
8° Vignonet;
9° Saint-Sulpice-de-Faleyrens.

Les six premières paroisses, formant cinq communes (les cinq précitées), sont seules assises sur la ligne de coteaux parallèles à la Dordogne, qui coule dans la plaine, au sud de Saint-Émilion et à 3 ou 4 kilomètres de leur base. Les coteaux de Saint-

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Émilion courent de l'ouest à l'est, commençant à peu près à 2 kilomètres du clocher, au Mayne, et finissent à la commune de Saint-Étienne-de-Lisse. Leur longueur est d'environ 7,800 mètres; la largeur moyenne de cette suite de coteaux est de 3 kilomètres.

Il est borné : au nord, par le petit cours d'eau la Barbanne; à l'est et au sud, par la plaine de la Dordogne, qui s'étend de Castillon à Libourne; à l'ouest, par une plaine un peu plus élevée que cette dernière, avec laquelle elle va se confondre à Libourne. C'est dans les bonnes graves de cette plaine que l'on récolte les excellents vins de Pomerol.

L'ensemble montueux qu'occupent les communes qui produisent le vin dit *de Saint-Émilion* comprend une étendue de 2,680 hectares, parmi lesquels 2,000 sont consacrés à la vigne.

Saint-Émilion, qui donne son nom à cette petite mais importante région vinicole, fait partie du canton de Libourne. Les coteaux qui supportent cette célèbre localité ont un sol, parfois argilo-siliceux, le plus souvent argilo-calcaire et ferrugineux. Les plaines sont sablo-graveleuses, avec un sous-sol composé de graves et d'alios ferrugineux, tandis qu'il est pierreux sur les coteaux, dont la plupart même sont des rochers presque à nu. Le vignoble de Saint-Émilion est généralement complanté de 1/5 cabernet, 1/5 cabernet-sauvignon, 1/5 malbec, 2/5 merlot.

Les vins de Saint-Émilion ne paraissent pas être doués du même mérite sur toute l'étendue du territoire de la commune : les hauteurs du sud et de l'est fournissent les meilleurs; ceux des expositions au nord et à l'ouest ont plus de dureté. En descendant dans la plaine, il se présente encore d'autres différences, qui ne sont cependant pas assez marquées pour qu'on puisse dire que l'on passe du bon à l'inférieur; les uns et les autres ont une qualité qui leur est propre; ce sont toujours des vins parfaits.

Pour atténuer la dureté des vins de Saint-Émilion, on égrappe depuis quelques années comme dans le Médoc; on diminue aussi le temps de la cuvaison et l'on met à part les fonds de cuves et les vins de presse. Les vins, ainsi traités, sont plus moelleux qu'autrefois, sans qu'aucune des qualités qui ont établi leur réputation soit en rien diminuée. Les perfectionnements apportés à la vinification font que les vins de Saint-Émilion atteignent maintenant leur entier développement après cinq, six ou huit ans de mise en bouteilles, laquelle se fait quand ils ont trois ou quatre ans d'âge. Ainsi se trouve atténué ce qu'écrivait autrefois M. V. Rendu, inspecteur général de l'agriculture.

Le saint-émilion est sans contredit la plus haute expression des vins de côtes. Il a du corps, une belle couleur, une sève agréable, de la générosité et un bouquet tout particulier qu'on trouve surtout dans les meilleurs quartiers de ce vignoble distingué. Le bon vin de Saint-Émilion, après les premières années, doit avoir une couleur foncée, brillante et veloutée, et un cachet d'amertume qui flatte le palais; il faut en outre qu'il ait du corps, ce qui ne l'empêche pas de devenir plus tard très coulant. Après six mois de bouteille, il gagne considérablement en finesse; il est dans toute sa perfection de dix à vingt ans.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Ainsi qu'il a déjà été dit, les vins de Saint-Émilion ne sont pas tous de qualités égales, ils sont divisés en premiers, deuxièmes et troisièmes crus.

Les principaux premiers crus sont :

Château Bel-Air (les héritiers de la baronne de Marignan)	25fr
Château Canon (M. le comte de Bonneval)	25
Cru Ausone (Mme veuve Lafargue)	10
Château Troplong Mondot (Mme veuve Troplong)	30
Château Foupligade (M. Paul Boisard)	18
Château Beauséjour (M. Ld Ducasse fils)	18
Château Beauséjour (M. Calixte Dufan)	18
Le Cadet (M. Piola)	30
Clos Fourtet (M. Laperche)	30
Trois Moulins (M. Duplessis Fourcand)	35
La Madeleine (M. Chatonnet)	20
Château Pavie (M. Ferdinand Bouffard)	25
Château La Sable (*idem.*)	20
Château Larcis (*idem.*)	15
Château Pimpinelle (*idem.*)	20
Château Pavie (Mme veuve A. Pigasse)	30
A Pavie (M. Fayard)	10
Berliquet (M. Pérès)	10
Château La Serre (Mme veuve Marcou)	12
Château Soutard (M. d'Allard)	30
Château Balestard-La-Tonnelle (M. A. du Conrech de Raquine)	18fr
Château du Cheval-Blanc (M. Laussac-Fourcand)	60
A Daugay (M. Philippe Alezais)	8
A Daugay (M. H. Grelond)	6
A Daugay (MM. Bourricand et Claperond fils)	10
La Sable (M. Am. Chaperon)	8
L'Arrosée (M. Magne)	8
A Larcis (M. Ducasse)	15
Bellevue (M. Gaston Lacaze)	15
A Paric (Mme veuve Chapus)	10
Château Saint-Julien (M. E. Lacombe)	20
Franc Mayne (Mme veuve E. Fourcand)	25
A Faurie et Trottevieille (M. Raby)	18
Domaine de Malineau (M. Pistouley)	12
Puygeneston-Naude (M. le comte de Malet)	15
A Cadet (M. Justin Bon)	10
Château La Clusière (M. Thibeaud)	10
Château Figeac (M. Fournier)	30
A Figeac (Mme veuve Rebeyrolle)	25

Nous ne quitterons pas la commune de Saint-Émilion sans attirer l'attention des viticulteurs sur les crus de Pavie, la Sable, Larcis, Pimpinelle (aujourd'hui réunis en la même main et ne formant qu'un seul domaine), dont les améliorations et l'agencement font honneur à son propriétaire, M. Ferdinand Bouffard, de Bordeaux. Quant aux châteaux Bel-Air, Canon et Troplong, et au cru Ausone, ils sont depuis longtemps célèbres.

Saint-Christophe-des-Bardes (canton de Lussac) n'est qu'à 3 kilomètres de Saint-Émilion. Aussi, dans les premiers crus comme la Sarpe, la Sarpe Pelletan, au comte de Carles, et Gaubert, les vins se rapprochent-ils des vins de cette dernière commune et se vendent-ils aux mêmes prix que ses deuxièmes crus. Vient ensuite le château Laroque, au marquis de Rochefort-Lavie.

Saint-Hippolyte, Saint-Étienne-de-Lisse, Saint-Laurent-des-Combes, Vignonet. — Le sol de ces communes se rapproche sensiblement de la composition de celui de Saint-Émilion. Il est argilo-calcaire sur les coteaux et sablo-graveleux ou sablo-argileux dans la plaine. Les trois premières de ces communes produisent des vins similaires à ceux des deuxièmes crus de Saint-Émilion.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Saint-Étienne-de-Lisse, complanté de cépages de Saint-Émilion, produit des vins de graves qui se rapprochent de ceux de Pomerol et sont connus sous le nom de *Saint-Estèphe-Saint-Émilion.*

Saint-Laurent-des-Combes touche Saint-Émilion; plusieurs des crus de cette dernière commune ont une partie de leurs lignes dans Saint-Laurent qui donne des vins analogues; ils sont payés comme les deuxièmes crus de Saint-Émilion, et certains chais atteignent même le prix des premiers crus.

Saint-Georges-de-Montagne dans le canton de Lussac, et *Saint-Pey-d'Armens* dans celui de Castillon, ont des vins qui se rapprochent de Saint-Émilion, et se vendent à peu près comme les deuxièmes crus de cette commune.

Les vins dits de *Sables Saint-Émilion* sont produits par les communes de Libourne, de Lalande-Pomerol et de Saint-Sulpice-de-Faleyrens.

Ces trois localités, dont le sol est composé de coteaux graveleux ou sablo-graveleux, de plaines et de palus, sont complantées de 1/3 malbec, 1/3 cabernet, 1/3 merlot. Les vins qu'elles donnent ont entre eux beaucoup d'analogie, mais ils sont cependant supérieurs dans la commune de Saint-Sulpice-de-Faleyrens; ceux de la Lande-Pomerol sont à leur tour meilleurs que ceux de Libourne. Les sables Saint-Émilion se récoltent sur les côtes; ils sont corsés, ont une belle couleur, du moelleux et de la finesse. Les produits des palus sont moins délicats.

Vignonet, dans le canton de Castillon, recueille sur son sol sablo-graveleux des vins classés ordinairement comme sables Saint-Émilion. Dans la même région, on rencontre Sainte-Colombe, Saint-Philippe, Saint-Genès, Gardegnan et les Salles. Ces communes, classées par ordre de mérite, sont complantées de 3/4 merlot et mancin, 1/4 cabernet. Les vins produits sur leurs coteaux argilo-calcaires sont corsés, colorés et constituent de bons ordinaires. Les améliorations apportées dans l'encépagement et dans les procédés de vinification de ces localités amènent une valeur croissante des produits de cette région, dont les meilleurs atteignent le prix des saint-émilions ordinaires. Ces derniers ont aussi à supporter la concurrence des vins de plusieurs communes du canton de Lussac : Saint-Cibard, Montbadon, Puysséguin, Montagne, Parsac et Lussac. Les crus bourgeois y sont composés de 1/3 malbec, 1/3 merlot, 1/3 cabernet, qui donnent des vins colorés, corsés, ayant de la saveur et du bouquet. Les crus artisans, présentant une plus grande proportion de malbec, n'obtiennent pas autant de finesse.

B. Pomerol.

Colorés, corsés, moins capiteux et moins alcooliques que ceux de Saint-Émilion, mais plus moelleux, plus coulants et plus vite buvables, les vins de Pomerol sont très recherchés, surtout depuis quelques années. Ils se distinguent par un bouquet de truffe à la fois singulier et agréable. Tenant le milieu entre les saint-émilion et les crus bourgeois supérieurs du Médoc, ils se mélangent avec ces derniers, sans altérer leur

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

bouquet et en leur donnant la force qui leur manque quelquefois. La plupart sont remarquables par leurs principes ferrugineux et se développent très bien en bouteilles.

Le plateau élevé qui supporte les vignes de Pomerol a un sol sableux à l'ouest et sablo-graveleux dans les autres parties de la commune, reposant sur un sous-sol graveleux ou de terre ferrugineuse. Ces vins sont produits par le malbec, le merlot et le cabernet.

Les principaux premiers crus sont :

Château Bertant (M. de Bousquet)...	25fr	Au Guay (Mme veuve Grelon).....	35fr
Château Pétrus (M. Arnaud).....	12	Petit-Village (M. Buidin-Ruffin).....	20
Château Trotanoy (MM. Giraud frères).	50	Clinet (MM. Constant frères).....	10
Conseillant (M. Louis-Nicolas).....	18	Rouget-Gazin (M. Fabre).....	50
L'Évangile (M. P. Chaperon).....	15	Beauregard (M. Durand-Degrange)..	25
Guillot (MM. Gros et Olive).....	15	A la Grave (M. Dubourg).....	10

On peut encore citer les domaines suivants :

Lafleur (Mme veuve Greloud).....	10fr	La Fleur (M. Angle).....	3fr
Cru Cramon (M. Gallot).....	5	Château-la-Pointe (Mlle Grandet)....	40
Petit-Certan (Mlles de May de Certan).	6	Enclos du Presbytère.....	2
Au bourg (M. Rouchut).....	8	A Cabanne (M. Destrille).....	10
Au bourg (M. Rouchut-Prevot).....	8	A Certan (M. Talazac jeune).....	10
Rouget (M. Dupuy de la Grand'-Rive).	15	Château Nénin (M. Émile Paillet)....	40
Lafleur Pétrus (M. Pinau).....	8		

Situées dans des terrains argilo-graveleux ou sablo-argileux, les vignes de Néac sont complantées de 1/3 malbec, 1/3 cabernet, 1/3 merlot. Elles donnent des vins ayant une belle couleur, du corps, de la finesse et du bouquet; ils se rapprochent, dans les premiers crus surtout, des vins si justement estimés de Pomerol.

C. Vins ordinaires de la région de Saint-Émilion.

Les trois cantons de Libourne, de Lussac et de Castillon récoltent, dans certaines de leurs parties des vins qui, par leurs qualités, s'éloignent sensiblement des saint-émilion et des pomerol.

1° canton de Libourne.

Les Billaux, Arveyres, Izon, Cadarsac, Vayres, produisent des vins moins estimés. Le sol se compose de palus sur les bords de la Dordogne et de l'Isle, puis de coteaux ou de pentes généralement sablo-graveleux, argilo-graveleux ou silico-argileux. Les vignobles sont, en majeure partie, complantés de 1/2 malbec, 1/4 verdot et mancin, 1/4 merlot.

Imprimerie Nationale.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Les vins de côtes sont corsés, colorés, ont de la souplesse et un bouquet qui permet de les assimiler aux bons vins du canton de Carbon-Blanc.

Les vins de palus, plus colorés, mais plus mûrs et moins délicats, se vendent de 15 à 20 p. 100 de moins par tonneau.

2° CANTON DE LUSSAC.

Saint-Sauveur, Gours, Puynormand, Tayac, Petit-Palais et Francs ont des vins inférieurs; on les extrait du malbec, du merlot et du cabernet. Artigues recueille un vin qui, sans égaler la qualité moyenne du canton, est cependant préférable aux précédents.

3° CANTON DE CASTILLON.

Sainte-Terre, Castillon, Belrès et Saint-Magne reposent sur un sol accidenté, généralement sablo-argileux dans les vallons et argilo-calcaire sur la plupart des coteaux. On rencontre dans les vallons un sous-sol pierreux, argileux et quelquefois graveleux; sur les coteaux il est principalement argilo-calcaire. Les vins rouges, 1/2 malbec, 1/4 merlot, 1/4 cabernet, ont de la couleur, du fruit et du corps. Ils constituent un bon ordinaire et sont employés pour les coupages fins des vins soit d'exportation, soit destinés à la consommation de Paris.

D. FRONSAC.

Le canton de Fronsac est arrosé sur ses limites : au sud, par la Dordogne; à l'est, par l'Isle; au nord-est, par la Saye; au sud-ouest, par la Virvée. Aussi, les palus qui se trouvent dans ce canton sont-ils nombreux et des plus fertiles, principalement sur la Dordogne et l'Isle. Cette situation géographique va permettre de grouper facilement les 18 communes de ce canton, en quatre parties, suivant la valeur de leurs vins :

1° Périssac, Saint-Genès-de-Queuil sont les deux seules communes du canton qui produisent seulement des vins blancs;

2° Les vins rouges inférieurs de côtes et de palus sont produits, ainsi que quelques vins blancs, par les communes de Tarnès, Galgon, Lalande-de-Cubzac, Mouillac, Vérac, Villegouge;

3° Les vins de qualité intermédiaire sont récoltés dans les communes de Saint-Romain-la-Virvée, Saint-Aignan, Lugon, Asques, Cadillac, Saillans;

4° Les côtes supérieures, ou premières côtes, comprennent : Fronsac, la Rivière, Saint-Germain-la-Rivière, Saint-Michel-la-Rivière.

1° *Périssac et Saint-Genès-de-Queuil.* — Vins blancs.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

2° *Tarnès, Galgon, Lalande-de-Cubzac, Mouillac, Vérac, Villegouge.* — Ces communes, établies sur les plateaux qui se trouvent derrière les lignes des coteaux de l'Isle ou de la Dordogne, ne produisent que des vins rouges de côtes.

Ils sont produits par 3/4 malbec, 1/4 merlot et mancin complantés dans un sol généralement argilo-calcaire, quelquefois graveleux. Le sous-sol est presque partout pierreux ou argilo-calcaire, et dans la majeure partie devient sablo-argileux.

Les qualités distinctives de ces vins, qui forment les deuxièmes côtes et dont les meilleurs proviennent des trois dernières de ces communes, sont une belle couleur et assez de corps. Ils forment un bon ordinaire.

3° *Saint-Romain-la-Virvée, Saint-Aignan, Lugon, Asques, Cadillac, Saillans.* — Sol de palus et argilo-calcaire, sablo-graveleux ou argilo-siliceux, avec sous-sol argilo-calcaire ou sablo-graveleux. Les vins, 3/6 malbec, 2/6 merlot, 1/6 mancin, ont de la couleur, assez de corps, et dans les premières de ces communes, une grande netteté de goût.

Asques, Cadillac et Saillans donnent des vins qui, tout en ayant les qualités des précédents, ont, de plus, une finesse et un bouquet qui se développent en vieillissant. Ils constituent les vins de premières côtes et font de bons ordinaires.

Les vins de palus, plus colorés, mais plus mous ou moins fins, sont recherchés pour la Hollande et la Belgique.

4° *Fronsac, la Rivière, Saint-Germain-la-Rivière, Saint-Michel-la-Rivière,* produisent les vins les plus fins du canton et peuvent être réellement classés comme premières côtes supérieures.

Ces communes sont situées sur de riches coteaux, parmi lesquels *Canon,* le plus renommé, s'étend de Fronsac, qui lui donne son nom générique de *Canon-Fronsac,* jusque dans les trois autres communes. Le sol de ces coteaux est argilo-calcaire ou argilo-graveleux, avec sous-sol pierreux.

Les vins de côtes, 3/6 malbec, 2/6 merlot, 1/6 mancin, ont une belle couleur, sont fermes, corsés, tout en étant souples et fins, prennent rapidement la couleur tuilée des vins vieux et se conservent longtemps.

PREMIÈRES CÔTES CANON ET PREMIÈRES CÔTES CANON-FRONSAC. — FRONSAC.

Château Canon (M. Goizet)	10[fr]	Le Gaby (M. A. Dumon)	10[fr]
A Canon Château-la-Marche (M. J.-J. Leaud)	8	A Péchelèbre (M. H. Danglade)	12
A Canon (M. E. Morange)	4	Pey de la Brie (M. E. Giraud)	10
Château Comte (M. Chalret-du-Rieu)	15	Château Bodet (M. Carlat)	25
Belloy (M. E. Morange)	20	A Panet (M. De la Ruë)	15
Château Junagnu (M. E. Horeau)	50	Bourdieu-la-Valade (M. A. Chaperon)	15
Le Gaby (M. Gillet)	5	Château-la-Valade (M. et M[me] de Ricaumont)	40

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Pey-de-la-Brie (M. Guionneau).....	8[fr]	A Bouchonnet (M. L. Danglade).....	10[fr]
Pey-de-la-Brie (M. Peyronneau).....	6	A. Gombaud (M. Bouché).....	12
A Lague (M. Barennes).....	20	A la Fontaine (M. Corre).....	30
A Pey-de-Pie (M. Prédefon).....	7	A la Fontaine (M. Raymond).....	15
A Arnautox (M. E. Duverger).....	15	Au Petit-Cailleau (M. Larchevesque)..	18
A Toumalin (M. A. Dumon).....	18	Château Bouillé (M. A. Ducas).....	30
A Toumalin (M. Ducourt).....	8		

CÔTES CANON.

Canon-Boyer (M[me] veuve Vacher)....	15[fr]	Canon-Saint-Julien (M[me] P. de Laage).	5[fr]
Canon-Bodet (M. Bussfer-Goupil)....	10	Canon (M. Bouché).....	10
Château Canon (M[me] P. de Laage)...	15	Clos Canon (M. Bougouin).....	2

PREMIÈRES CÔTES CANON-FRONSAC.

Château Cassagne (M. R. Carvès)...	20[fr]	Renouil (M. Teindas).....	12[fr]
Château Cazin (M. Matignon-Boitard).	80	Château Francarney (M. de Cazes)..	8
Clos Tripson (M. E. Escabasse).....	15	A Mausse (M. L. Danglade).....	15
Côte Pendant (M. N. Boitard).....	10	A Mausse (M. Hervé).....	10
A Mazeris (M. Cornuaud).....	30	A Ballet (M. B. Boitard fils aîné)....	5
A Mazeris (M. Corre).....	30	A l'Escloupey (les héritiers Cordes)...	10
A Mazeris (M. Bussier-Goupil).....	15		

Les vins de palus produits par 1/2 malbec, 1/4 merlot, 1/4 mancin-cabernet ou jurançon, sont très couverts, corsés et constituent un bon ordinaire. Ils sont très recherchés pour la Hollande et la Belgique.

ARTICLE 4.

VINS DE BLAYE ET DE BOURG.

L'arrondissement de Blaye comprend quatre cantons :

Au nord, le canton de Saint-Ciers-Lalande; au nord-ouest, le canton de Blaye; au sud-est, le canton de Saint-Savin; au sud-ouest, le canton de Bourg.

1° CANTON DE SAINT-CIERS-LALANDE.

Ce canton, borné : au nord et au nord-est, par la Charente-Inférieure; au sud-est, par le canton de Saint-Savin; au sud, par le canton de Blaye; à l'ouest, par la Gironde; comprend, au point de vue du sol, deux parties distinctes :

1° La partie haute, dont les points les plus élevés ont 60 mètres environ d'altitude, avec des terres silico-argileuses, des sables purs, des parties sablo-graveleuses et quelques terres fortes, argileuses ou argilo-calcaires; et avec sous-sol graveleux, calcaire ou d'*alios;*

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

2° La partie basse se composant d'anciens marais convertis en belles prairies et en terres arables.

Le canton a onze communes dont la division, au point de vue vinicole, est facile :

Les unes, comme Braud, Reignac, Étauliers, Anglade, Eyrans, produisent des vins rouges;

Tandis que Pleneselve, Saint-Palais, Saint-Ciers-Lalande, Saint-Caprais, Saint-Aubin et Marcillac ne produisent que des vins blancs.

Les vins rouges peuvent se classer comme suit, par ordre de mérite, les inférieurs les premiers : Reignac, Étauliers, Braud, Anglade, Eyrans.

Les vignobles de ces communes sont situés sur la partie haute que nous avons décrite pour le canton. Le sol, dont nous avons en même temps indiqué la nature, est généralement complanté de 3/4 malbec, 1/4 merlot et cabernet ou d'un autre cépage du pays appelé *pignon*.

Pleneselve, Saint-Palais, Saint-Ciers-Lalande, Saint-Caprais, Saint-Aubin, Marcillac, produisent surtout des vins blancs.

2° CANTON DE BLAYE.

Au sud du canton de Saint-Ciers-Lalande s'étend le canton de Blaye, dont le sol très accidenté présente de nombreux et jolis coteaux, puis des hauts plateaux séparés par des vallées en pentes douces.

Ce canton est composé de treize communes, qui sont, du nord au sud :

Saint-Androny, Saint-Genès, Saint-Martin-Lacaussade, Blaye et Plassac.

Puis, sur les premiers coteaux ou plateaux :

Fours, Mazion, Saint-Seurin-de-Cursac, Saint-Paul, Cars.

Enfin, à l'est de ces communes, c'est-à-dire sur les plateaux situés dans l'intérieur des terres, sont :

Cartelègue, Campugnan, Berson.

La classification de ces communes, au point de vue de la valeur des vins, s'établit comme suit :

1° *Campugnan, Cartelègue, Saint-Androny, Saint-Genès, Berson.* — Toutes ces communes produisent des vins de côtes; celles de Saint-Androny et de Saint-Genès offrent aussi à l'ouest de fertiles palus complantés de vignes. Le sol des côtes est argileux, argilo-calcaire ou sablo-argileux. Le sous-sol est pierreux, sablonneux ou de terres dures et jaunâtres; les vignobles sont généralement complantés de 4/5 malbec et 1/5 merlot.

Comme dans le Médoc, les vins se divisent, dans chaque commune, en premiers crus bourgeois, deuxièmes crus bourgeois et artisans ou paysans. Les crus bourgeois, dont l'encépagement, fait avec plus de soin, comprend des plants de cabernet, sont

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

meilleurs que les crus artisans, sur les prix de vente desquels ils obtiennent une majoration de 15 à 20 p. 100 par tonneau. Ces vins, qui sont bien constitués, ont de la chair, de la souplesse, du bouquet, et fournissent d'excellents ordinaires.

2° Les meilleurs vins du Blayais sont produits par les communes de *Saint-Seurin-de-Cursac, Cars, Fours, Marion, Saint-Martin-Lacaussade, Saint-Paul, Blaye, Plassac.*

Ces vins de côtes (les communes de Blaye et Plassac donnent aussi des vins de palus) proviennent de 2/3 malbec, 1/6 merlot, 1/6 cabernet, complantés sur un sol argilo-calcaire ou sablo-argileux, avec sous-sol pierreux, car on exploite des carrières à moellon dans ces contrées, notamment dans les environs de Cars.

La production du canton de Blaye, grâce à l'énergie et aux efforts constants des viticulteurs, a augmenté dans des proportions très grandes, notamment dans les palus. Ces vins, qui ont une belle couleur, beaucoup de fruit et de maturité, de souplesse, de moelleux et un certain bouquet, sont remarquables surtout par leur neutralité. Ils sont recherchés par le commerce pour compléter des vins de Graves ou du Médoc, avec lesquels ils s'allient parfaitement, sans rien leur enlever de leur finesse et de leur arome. Ils peuvent en outre être mis en bouteilles après deux ou trois ans de barrique; comme ils se développent très bien, ils font un grand ordinaire, qui ne manque pas de distinction.

Certains crus se vendent plus cher que les autres; ce sont :

A Saint-Martin-Lacaussade : Châteaux de Charron, de La Barre, de La Brousse.

A Plassac : Château Bellevue, domaine de l'Île-Verte.

A Mazion et à Fours : Les Alberts et Les Chaumes.

A Blaye : Châteaux Saugeron, Cap-de-Haut, Le Cône, et l'enclos du château Lagrange, à Mme la comtesse de Luppé.

A Saint-Paul : Château Cazeaux.

Les vins de palus du canton de Blaye, plus colorés et corsés que ceux des côtes, ont cependant moins de finesse; aussi se payent-ils 10 à 15 p. 100 de moins. Parmi les vins de palus, il faut citer ceux de l'île Patiras, de l'île Verte, de l'île Philippe. Ces îles, affermées par le gouvernement à des particuliers, sont en grande partie complantées de vignes cultivées avec soin et rendant beaucoup. Les vins ont la qualité de ceux des palus de Bourg; ils se vendent au même prix. Le principal vignoble de l'île Verte appartient à M. Laurent, produit 150 tonneaux et fait partie de la commune de Plassac.

L'île Patiras, qui relève administrativement de la commune de Saint-Androny, comprend les vignobles suivants, qui sont classés comme crus bourgeois de Saint-Androny :

Île Patiras (M. Lorois)	150 tonn^x.
Île Patiras (M. Dolley)	150
Île Patiras (M. de la Monneraye)	100

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

3° CANTON DE SAINT-SAVIN.

Situé au sud du canton de Saint-Ciers-Lalande et à l'est de celui de Blaye, le canton de Saint-Savin comprend seize communes :

A l'ouest de Saint-Savin, qui est situé au centre du canton, se trouvent, du nord au sud, les communes de Générac, Saint-Girons, Saint-Christoly, Saint-Vivien et Lafosse.

Puis à l'est de celles-ci : Saugon, Saint-Savin, Civrac, Cézac, Cubnezais.

Et enfin, partant de l'extrémité nord-est du canton de Saint-Savin, en suivant la limite du département de la Charente-Inférieure, pour aboutir au canton de Guîtres, on trouve : Saint-Mariens, Cavignac, Marsac, Marcenais, Laruscade.

Cette division géographique est aussi celle des vins produits par le canton. En effet, les communes de Générac, Saint-Girons, Saint-Christoly, Saint-Vivien et Lafosse bordent le canton de Bourg, et, seules du canton de Saint-Savin, produisent des vins rouges.

Sol : argilo-calcaire, sablonneux ou sablo-argileux, avec sous-sol calcaire, de sable ou de terre rougeâtre, favorable à la vigne. On voit que cette nature de terrains est à peu près semblable à celle des côtes de Bourg; les cépages dont ils sont complantés étant aussi les mêmes, les vins de ces communes ont beaucoup de similitude avec des deuxièmes côtes de Bourg, tout en restant un peu inférieurs.

Les communes suivantes : Saugon, Saint-Savin, Civrac, Cézac, Cubnezais, Domezac, Saint-Mariens, Cavignac, Marsas, Marcenais, Laruscade, récoltent quelques vins rouges.

Le sol en est principalement sablonneux ou sablo-argileux, quelquefois argilo-calcaire, avec sous-sol d'*alios*, de sable ou de terre sablo-argileuse.

4° CANTON DE BOURG.

Situé au sud du canton de Blaye, le canton de Bourg offre des sites variés, qui le rendent un des plus pittoresques de la Gironde.

Sol : de palus extrêmement fertiles; à l'ouest, sur la rive de la Gironde et de la Dordogne, sur les côtes, terres généralement argilo-calcaires, avec sous-sol pierreux, exploité pour pierres tendres, ou de taille, très estimées et faisant l'objet d'un commerce important.

Le canton de Bourg est certainement l'un des plus intéressants de la Gironde au point de vue viticole. Les anciens vignobles, détruits par le phylloxéra, ont été reconstitués avec la plus grande activité; d'autres ont été créés et nous devons citer sous ce rapport :

Le Château de Mille-Secousses, à M. Chenu-Lafitte, donnant 400 tonneaux;

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Les îles du Nord et de Cazeaux, dans lesquelles on cultivait autrefois des artichauts, et qui sont devenues, entre les mains expertes et actives de M. Sourget, de M. Dupuy, de Mme veuve Espinasse et de Mme veuve Pierlot, des vignobles remarquables, non seulement au point de vue de la culture, mais encore de la production. La qualité de leurs vins se rapproche, par la finesse, des vins du Médoc. Topographiquement du reste, ces îles appartiennent plutôt à la rive gauche de la Garonne et aux communes de Soussans et du Médoc qu'au canton de Bourg.

Le canton de Bourg est composé de seize communes, qui sont, en allant du nord au sud :

Sur les bords de la Gironde et de la Dordogne, et sur les premiers coteaux : Villeneuve, Gauriac, Bayon, Saint-Seurin, Bourg;

Sur les plateaux ou la deuxième ligne de coteaux : Saint-Trojan, Saint-Ciers-de-Canesse, Comps, Samonac, Prignac;

Enfin, à l'est de ces communes, sur les plateaux ou hauteurs, dans l'intérieur des terres : Teuillac, Mombrier, Lansac, Tauriac, Marcamps, Pugnac.

Au point de vue vinicole, le canton de Bourg peut se subdiviser en quatre parties :

1° Les vins inférieurs, produits par les communes de Saint-Trojan et Tauriac;

2° Les vins de qualité intermédiaire, provenant des communes de Lansac, Marcamps, Comps, Samonac;

3° Les deuxièmes côtes, qui comprennent : Mombrier, Saint-Ciers-de-Canesse, Prignac, Pugnac, Villeneuve, Gauriac, Teuillac;

4° Les premières côtes, composées des communes de Bayon, Saint-Seurin et Bourg.

1° *Saint-Trojan, Tauriac.* — Le sol argileux-calcaire, avec sous-sol pierreux, complanté de 4/8 malbec, 2/8 merlot, 2/8 cabernet ou autres cépages du pays, produit des vins rouges corsés, colorés, assez fins, et atteignant, dans les premiers crus de ces communes, la qualité des vins de deuxièmes côtes.

2° *Lansac, Marcamps, Comps, Samonac.* — Sol : argileux-calcaire, sablo-graveleux ou argilo-graveleux, avec sous-sol de pierre. Les vins, 1/3 malbec, 1/3 merlot, 1/3 cabernet, ont une belle couleur rouge vif, les qualités des précédents, avec plus de souplesse.

3° *Mombrier, Saint-Ciers-de-Canesse, Prignac, Pugnac, Villeneuve, Gauriac, Teuillac.* — Sol : argilo-graveleux, sablo-argileux ou sablo-graveleux, avec sous-sol pierreux. Les vins rouges, 2/5 malbec, 2/5 cabernet, 1/5 merlot, forment les deuxièmes côtes de Bourg. Ces vins ont plus de couleur et de corps que les vins de Blaye, mais ils sont plus durs et n'ont pas autant de moelleux ni de finesse.

4° *Bayon, Saint-Seurin, Bourg* produisent les vins supérieurs du canton. — Sol :

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

palus au sud, argilo-calcaire ou argilo-graveleux sur les côtes, avec sous-sol pierreux, complanté de 1/3 malbec, 1/3 merlot, 1/3 cabernet. Moins durs qu'autrefois, par suite de l'égrappage qui se pratique depuis quelques années, à l'instar de ce qui se fait dans le Médoc, ces vins se développent parfaitement en bouteilles et constituent un excellent ordinaire. Ils n'ont pas la valeur des vins du Blayais, quoique certains des premiers crus arrivent à les égaler. Aussi y a-t-il lieu de diviser la production de chaque commune en vins bourgeois et artisans, comme dans le Blayais.

Cependant les crus supérieurs suivants ont une réputation qui leur a mérité, pour certaines années réussies, des prix notablement supérieurs :

Château du Bousquet (M. le vicomte de Barry), à Bourg	80 tonnx.
Cru de Croute-Charlus (M. Gayet), à Bourg	90
Château Tayac-Marsaud (M. Marsan), à Bayon	100
Château Falfax (les héritiers du vicomte de Chasteigner), à Bayon	80
Château Rousset (M. Souder), à Samonac	120
Château Barbe (M. le baron de Brivazac), à Villeneuve	150

Les vins de palus, très bons dans ces contrées, ont plus de couleur que les vins de côtes, moins de finesse, et obtiennent 15 à 20 p. 100 de moins.

Les propriétés les plus remarquables en palus sont : le Château de Mille-Secousses, le Château Gourdet, à M. A. Célérier, 200 tonneaux, etc.

Enfin, les îles du Nord et Cazeaux, affermées par l'État à des propriétaires intelligents et actifs, sont aujourd'hui constituées en vignobles dont la production est considérable.

L'île Cazeaux, dont il a été parlé plus haut, dépend administrativement de la commune de Bayon.

L'île du Nord, plus importante, relève administrativement des communes de Gauriac et de Villeneuve; elle comprend les principaux vignobles suivants dans la partie appartenant à la commune de Gauriac :

Château Carmeil (M. Sourget)		200 tonnx.
Cru de Calmeil (M. Dupouy)		150
Dans l'île	(M. Cailleux)	20
	(M. Roux)	30

Dans la partie appartenant à la commune de Villeneuve : domaine de l'Île (Mme veuve Espinasse), 160 tonneaux.

Les vins de l'île du Nord sont plus fins que ceux de l'île Cazeaux, ont plus de vinosité et se rapprochent davantage des vins du Médoc; ils atteignent facilement les prix des bonnes côtes de Bourg.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

ARTICLE 5.

VINS DE CÔTES ET DE PALUS.

A. Côtes et palus de la Garonne.

1° CANTON DE CARBON-BLANC.

L'important canton du Carbon-Blanc, divisé en dix-huit communes, termine géographiquement l'Entre-Deux-Mers, puisqu'il finit par la commune d'Ambès qui, à la pointe du même nom, se baigne dans la Gironde formée par la jonction de la Garonne et de la Dordogne. Les communes de Bouliac, Floirac, Cenon, Artigues, Lormont, Carbon-Blanc, Bassens, Ambarès, la Grave, Montferrand, forment la première ligne des coteaux ou des palus de la rive droite de la Garonne en remontant le fleuve.

A l'est de ces coteaux, les communes de Sainte-Eulalie, Saint-Loubès, Saint-Sulpice d'Yzon, Saint-Vincent-de-Paul, sont situées sur les hauteurs qui dominent la Dordogne, dont les fertiles rives d'alluvions sont entièrement complantées de vignes.

Enfin, sur les plateaux, entre ces hauteurs, et comprises par conséquent entre la Garonne et la Dordogne, sont les communes de Tresses, Yvrac, Montussan, Beychac et Cailleau. Au point de vue vinicole, la division de ces crus est à peu près identique à leur situation géographique.

Artigues, Lormont, Ambarès et la Grave. — Les vins de palus des deux dernières de ces communes sont produits généralement par 2/3 malbec, 1/3 merlot, cabernet, mancin et verdot, et sont classés comme vins de Queyries.

Les vins de côtes (argilo-calcaires ou graveleuses), produits par 1/2 malbec et merlot, 1/4 cabernet, 1/4 mancin, ont une belle couleur vive, sont corsés et assez fins.

Ces communes ne produisent pas de vins blancs.

Bouliac, Floirac, Cenon, Carbon-Blanc, Monferrand, Bassens. — Certaines de ces communes produisent tout à la fois des vins de côtes et de palus; ce sont Bouliac, Floirac, Cenon. Le Carbon-Blanc ne récolte que des vins de côtes, tandis que les vignobles de Monferrand et Bassens sont constitués par des palus.

Vins de côtes. — Sol silico-calcaire ou silico-graveleux.

Les côtes de Bouliac, Floirac et Cenon sont complantées de 3/6 malbec, 2/6 merlot, 1/6 mancin. Les vins sont corsés, colorés, ont assez de finesse et sont cotés comme très bons ordinaires.

Les vins du Carbon-Blanc ne sont pas tout à fait aussi estimés que les précédents; ils se payent généralement 50 francs de moins par tonneau.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Vins de palus. — Les vins de palus, plus corsés que ceux des côtes, plus colorés, mais moins fins, sont plus recherchés pour l'exportation et se payent de 25 à 50 francs de plus que ceux des côtes. Les cépages sont à peu près les mêmes en palus et en côtes. Monferrand et Bassens sont des palus complantés de 2/5 verdot, 1/5 mancin, 1/5 cabernet; vins très colorés, très corsés, possédant une sève qui les fait rechercher aussi comme vins d'opération.

Tresses, Yvrac, Montussan, Beychac et Cailleau. — Terres fortes, argilo-calcaires ou argilo-graveleuses. Les vins rouges, 1/2 malbec, 1/4 mancin et 1/4 merlot, sont assez colorés, corsés et assez fins; ils forment les très bons ordinaires; bien qu'ils proviennent de l'Entre-Deux-Mers, ils sont classés parmi les vins de côtes.

2° CANTON DE CRÉON (28 COMMUNES).

Sol composé en grande partie de coteaux argilo-calcaires, argileux-siliceux ou graveleux; sous-sol pierreux. Ce canton peut se diviser, au point de vue de la production, en :

1° Vins rouges de côtes;
2° Vins rouges de palus;
3° Vins rouges et vins blancs.

Classement des communes. — Sur une ligne de coteaux parallèles à la Garonne apparaissent les communes de Haux, de Baurech, de Tourne et de Tabanac. Ces localités produisent d'excellents vins blancs; leurs vins rouges sont bons aussi, mais ils ne valent pas ceux qui sont récoltés dans les premières côtes et les palus de la Tresne, Camblanes, Quinsac et Cambes.

Les deuxièmes côtes sont formées par les communes de Carignan, Cénac, Bonnetan, Saint-Caprais.

Enfin les produits des communes suivantes peuvent être compris dans la catégorie des vins de côtes comme vins blancs et rouges, quoique déjà ils se rapprochent des vins de l'Entre-Deux-Mers, région dont ces localités font géographiquement partie : Fargues, Lignan, Soupes, Madirac, Pompignac, Sadirac, Saint-Genès-de-Lombaud, Sallebeuf, une partie des territoires de Créon, le Pont et Camarsac. La moitié Est de ces communes, ainsi que Craignon, Cursan, Saint-Léon, Blézignac et la Sauve, est comprise dans la région vinicole de l'Entre-Deux-Mers.

Haux, Beaurech, Tabanac, le Tourne. — Le sol de ces quatre communes est à peu près identique et se compose de terres argilo-calcaires ou argilo-graveleuses sur les côtes et sur les plateaux. Les palus sont composés d'alluvions anciennes et d'alluvions récentes; les vins récoltés dans les premières sont supérieurs aux vins produits par les secondes, qui sont plus riches au point de vue de la culture générale.

Les vins rouges, 9/10 malbec, 1/10 merlot, verdot et cabernet-sauvignon sont

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

colorés, corsés, moelleux et nourrissants. Classés dans les très bons ordinaires, ils sont également recherchés pour l'exportation allemande.

Les vins de côtes ont plus de finesse que les vins de palus, sont moins durs et conséquemment plus vite buvables; ils se vendent généralement, pour ce motif, 50 francs par tonneau de plus que les vins de palus.

La récolte de ces quatre communes atteint 3,000 tonneaux environ.

Les vins de Château Gaussens, à Beaurech, appartenant au comte de Lambert des Granges, se vendent de 700 à 800 francs dans les bonnes années; ils sont très recherchés, notamment en Hollande et en Allemagne.

Les autres propriétaires à citer dans la commune de Beaurech sont :

En côtes : la vicomtesse de Lafaye et le vicomte des Grottes, au château de Lyde; M^me^ de Lalande, au château Bonneau; M^me^ Brunet, au château Puygueraud; M. de Lacaussade, au château Nénine; M^lle^ de Labordère, au Puits; M^me^ de Maudhuy, au château de Lacaussade; la comtesse de Meslon, à Bellevue. En palus : le comte de la Chassaigne, président du syndicat, maire de Beaurech, ancien conseiller général, etc., au château Pressac; M. Sorbé, au Bridat; M. de Guitard, au château Canteloup, ancien manoir seigneurial de l'évêque, sis au sommet de la colline.

A Tabanac : M^me^ Rougeol, au château Renon; M^me^ de Péros-Mandis, à Madrac; M^me^ de Laprade, à Sentout; M. Coulet, à Margoton.

La Tresne, Camblanes, Quinsac, Cambes. — Ces quatre communes, rangées par ordre géographique, qui pourrait correspondre à leur ordre de mérite, produisent des vins à peu près similaires. Ils sont supérieurs à ceux de Haux, Beaurech, Tabanac et le Tourne, produits en général par 3/4 malbec, 1/4 merlot et autres cépages; ils se divisent en vins de côtes et en vins de palus. Les uns et les autres, corsés et colorés, sont recherchés par le commerce, qui les classe parmi les très bons ordinaires et les expédie en Hollande, en Belgique et dans le nord de la France.

Les vins de côtes, plus fins et plus souples que ceux de palus, entrent dans la consommation à l'âge de deux ou trois ans. Les vins de palus, plus colorés, sont recherchés pour l'exportation et pour les tables françaises.

Les propriétés de côtes du canton ont eu beaucoup à souffrir du phylloxéra; elles sont en voie rapide et féconde de reconstitution; les palus ont résisté, grâce à la submersion et au colmatage.

On indiquera donc, dans les côtes, les récoltes anciennes, qui seront de nouveau recueillies lorsque les nouvelles plantations se trouveront en pleine production.

Vignobles à citer :

À LA TRESNE.

En côtes....	Château de La Tresne (comte de Bonneval).....	800 tonn^x^.
	à Malherbe (M. Nérac).....	90
	à Borie (M. Girard).....	50

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

En palus....	au Grand Coulon (M. Beyssac).....	100 tonn[x].
	Château de La Ferrade (M. Beyssac).....	100
	à l'île d'Arcins (M. Beyssac).....	200
	à Fourmey (M. Darthès).....	100
	à Fourmey (M[me] veuve Alem).....	90
	Cru Gauvry (M. Latrille).....	80

À GAMBLANES.

En côtes....	Château Latour (M. le commandant Daumas).....	150 tonn[x].
	Château Lagarette (M. Dupuch).....	80
En côtes et en palus	La Rigaudière (M. de la Neufville).....	150
	La Chausse (M. Gabriel Trapaud de Colombe).....	200
	Château Fortage (M[me] Bordes de Fortage).....	150
En palus....	Château d'Acq (M. Miquel-Paris).....	50
	à Latour (M[me] la générale Daumas).....	80

À QUINSAC.

En côtes....	Château Lestanges (M[me] la comtesse de Montfort, née Féry d'Esclands.....	50 tonn[x].
	Château Péconnet (M. Mervy).....	50
	Château Maran (M. Lebefande).....	50
En côtes et en palus : Château Grimon (M. Sue).....		400
En palus....	Château Lalande (M. Duvergier).....	300
	Château d'Aux (M. le marquis d'Arthel).....	80

Le plus important de ces domaines est, comme on le voit, celui de La Tresne.

Achetée en 1839 par le comte de Bonneval, qui s'est consacré à son amélioration, cette propriété est admirablement située à 12 kilomètres de Bordeaux. Elle comprend environ 500 journaux, dont 300 en palus et 200 en côtes. Le phylloxéra l'a éprouvée, mais elle est aujourd'hui complètement remise en état. Les palus sont facilement inondables, grâce à des écluses prises directement dans la Garonne. Les côtes ont été entièrement replantées en vignes greffées et promettent le plus bel avenir. En mourant, le comte de Bonneval a laissé le Château La Tresne à son petit-fils, Gabriel de Bonneval, sous la tutelle de son père, auquel est échu le soin de reconstituer le vignoble. Les vins de Château La Tresne se vendent en moyenne de 600 à 800 francs le tonneau.

A Camblanes, on remarque surtout le Château La Chausse, situé sur un promontoire qui domine la Garonne. Ce lieu a été de tout temps habité; en effet, on rencontre aux environs des mosaïques gallo-romaines, et l'on trouve des sépultures et des médailles mérovingiennes.

En 1342, la maison noble de Lachausse appartenait à la famille de Gassies, à cette époque une des plus puissantes de la Guyenne. Au XVIII[e] siècle, le château fut recon-

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

struit par Messire Donnavit, seigneur de Lachausse, conseiller au parlement de Bordeaux. En 1789, la plus grande partie de la terre et la maison noble de Lachausse furent vendus à M. Dupuch, père du premier évêque d'Alger, à qui M. Blanchy, beau-père de M. Gabriel Trapaud de Colombe, le propriétaire actuel, l'acheta en 1832.

Le Château Lachausse possède un vignoble de 34 hectares, sur lesquels 6 sont en côtes; ils ont été renouvelés en partie, avec des cabernets et des castets, greffés sur jacquez; 28 hectares de palus sont indemmes de phylloxéra, grâce à des submersions annuelles; ils sont complantés par moitié en cabernets et en malbecs. La production du vignoble est d'environ 800 bordelaises ou 200 tonneaux par an, d'un vin classé comme grand ordinaire par le commerce bordelais, et remarquablement bien soigné.

Ces quatre communes ne produisent pas de vins blancs.

Seconds côteaux. — *Carignan, Cénac, Bonnetan, Saint-Caprais,* forment la seconde ligne des coteaux bordant la Garonne. Ces communes occupent les plateaux et côtes situés derrière La Tresne, Camblanes, Quinsac et Cambes. Leurs vins ont beaucoup de similitude avec ces crus, sans cependant les égaler comme prix ni comme qualité.

Produits par 2/3 malbec, 1/3 cabernet, merlot et autres cépages, les vins rouges sont corsés et colorés; ils acquièrent en vieillissant un bouquet des plus agréables.

On doit citer à Carignan : le Château de Carignan, au comte de Beaumont; les Châteaux Canteloup, à MM. du Chézeau et Lebeaud; Sabatey, à M. Ferdinand Régis; Roqueys, à M. de Lafaye. — A Cénac : les Châteaux de Sybil et Rauzé, à M. Samazeuilh; Duplessy, à M. Moulinié; Poujade, à Mme veuve Colpaert. — A Bonnetan : le Château Laloubière, au Crédit Foncier de France. — A Saint-Caprais : le superbe château Saujean, au marquis de Canolle; la Cure, à M. Prom; le Château de Gourgue, à Mme de Kercadiou; le Château de Clinet, au comte de Rosemont Chabot de Lussay.

Créon, Camarsac, Fargues, Lignan, Loupes, Madirac, Pompignac, le Pout, Sadirac, Saint-Genès-de-Lombaud, Sallebœuf. — Le sol de ces communes est généralement sablo-argileux, argilo-calcaire ou argilo-graveleux avec sous-sol argileux ou pierreux. Les vins rouges sont rouge vif, mais manquent quelquefois de fruit et de finesse; ils sont durs et un peu âpres. On remarque à Camarsac : le magnifique château de Camarsac, ancienne résidence de la famille Auguste de Gères; et Villaure, à M. Le Grix de la Salle.

3e CANTON DE CADILLAC.

Comprend seize communes, qui se groupent suivant la similitude des vins qu'elles recueillent et des prix qu'ils obtiennent. Le sol très varié est composé, à l'ouest et au sud-ouest, de fertiles palus bordant la Garonne, plaine haute généralement caillouteuse passant au gravier argileux et reposant sur un rocher calcaire. Sur les coteaux, on trouve des terres fortes argilo-calcaires ou argilo-graveleuses. Le sous-sol varié est formé de sable, d'argile ou de graves; à la base du coteau existent des carrières de

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

pierres calcaires. Sur les plateaux, le sous-sol est surtout composé d'une argile compacte rougeâtre et ferrugineuse, nommée dans le pays *ribot*.

Les vins rouges de côtes sont généralement produits par 3/4 malbec, 1/4 merlot. Ceux qui sont récoltés dans les palus proviennent de 4/5 malbec et 1/5 cépages divers.

Cadillac-sur-Garonne, Béguey. — Les vins rouges de ces deux communes, à peu près similaires, sont corsés, colorés et coulants.

Cadillac recueille 700 tonneaux de vins rouges; Béguey, 400; et une moindre quantité de blancs. A citer, parmi les propriétaires de Cadillac : M. Numa Médeville, à Fayot et Boudey; M. Lataste, au Château La Passonne; Mme Baudet, au Juge et Gard; Mme Barret, à Clarens; M. Fourcassies, à Lardiley. Parmi ceux de Béguey, le vicomte de Roussy, au Château Birot; M. Jérôme Médeville, au Pin, et Lagrange.

Rions, Paillet. — Même nature de sol et mêmes cépages que pour les deux précédentes communes. Les vins rouges sont colorés, agréables, et font d'excellents ordinaires; les blancs sont plus estimés encore.

Crus principaux : à Paillet, le Château de Paillet. Les cent hectares environ dont il se compose peuvent se diviser en deux parties presque égales : l'une comprend des vins rouges et blancs récoltés sur des coteaux argilo-calcaires; l'autre se compose d'une île où l'on récolte de très bons vins de palus.

Les vins rouges ont de la couleur, du corps et de l'arome. Le vignoble de la côte a eu beaucoup à souffrir du phylloxéra; mais sa reconstitution, activement conduite, lui permettra de dépasser ses anciens rendements et de produire au minimum cent tonneaux de vins rouges de côtes ou de palus et cinquante de vins blancs de côtes.

Le cabernet-sauvignon, la carmenère, le petit verdot, la syrha, le malbec et le merlot forment l'encépagement; ils donnent aux vins rouges une sève particulière, un bouquet prononcé de violette, qui les fait rechercher comme vins d'agrément, non moins que comme vins de santé.

M. Alphonse Féry d'Esclands, conseiller maître à la Cour des comptes, a, en 1885, acquis le Château de Paillet de M. Féry d'Esclands, son père, et de la marquise de Castelnau d'Essenault, sa sœur.

Au commencement du siècle, ce beau domaine était entre les mains de Louise d'Alphonse, comtesse de Vassan, qui l'avait eu de son père, le chevalier Jean-Baptiste d'Alphonse, conseiller au parlement de Bordeaux. Ce dernier en avait hérité d'Adélaïde de Bacalan, héritière elle-même de Messire d'Alphonse, son oncle, écuyer prêtre et chanoine de l'église de Bordeaux.

Antérieurement, il était possédé par la famille corse de Petro-Paulo, dont l'un des membres fut le compagnon d'armes de Sampiero, son parent.

A citer ensuite : M. Charron, à Deymon; Mme Moreau; les héritiers de Mme Mausacré et de M. Abraham, à Sainte-Catherine; M. le docteur de Cuttoli, MM. Sauteyron, Desbordes,

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Mme Briol et M. Ducros, au Bourg; M. Tardieu, à Marquet; MM. Labattut, Jeanneau, Florent et Volny Helliès, au Grand Chemin; MM. Rétoret et Marsan, au Port; MM. Sadran, Beynis et Combret, à Lasserre; M. Escande, rue Guiraude; M. Drouet, à Tolette; MM. Hourègue et Nimency, à Gajeau, etc.

On doit citer : à Rions le Château de Caila, au comte de Galard, dont le vin est classé comme un des principaux crus des vins de côtes; il comprend environ 25 hectares de vignes produisant une centaine de tonneaux de vin rouge, et quelques tonneaux de blanc. Une partie de ce vignoble a déjà été reconstituée en cépages américains de premier choix, et chaque année on continue à remplacer les anciens plants.

Le baron de Sinéty possède, à Mony, un cru remarquable, dont l'importance s'accroît, chaque année, à raison de l'intelligente et savante direction et du choix judicieux des cépages.

Le Château Jourdan, au comte Cardez, produit du vin blanc très estimé.

Paillet donne environ 400 tonneaux de vins rouges; la récolte de Rions s'élève à 700 tonneaux.

La Roque, Lestiac, Capian. — Vins rouges produits par 4/5 malbec et 1/5 merlot ou gros cabernet, ayant une jolie couleur, mais quelquefois durs; font un bon vin d'ordinaire.

Production totale	La Roque	150 tonn^{x}.
	Lestiac	600
	Capian	600

A Capian, notons : le Château Suau, à M. Guénant, ancien vice-président de la Société d'agriculture; le Château Ramondon, à Mme de Filhol; Sainte-Anne, à M. de Péros-Mandis; Haut-Maurin, à M. Arman de Caillavet.

Omet, Monprinblanc, Gabarnac. — Ces trois communes sont situées sur des coteaux complantés de 3/5 malbec, 1/5 grapput, 1/5 merlot, qui produisent des vins rouges ayant du corps et une assez jolie couleur.

Production totale	Omet	300 tonn^{x}.
	Monprinblanc	250
	Gabarnac	500

Donzac. — Situé sur la limite ouest de l'Entre-deux-Mers et sur un haut plateau complanté de vignes rouges : 2/3 malbec, 2/5 grapput et 1/5 cépages divers; recueille des vins un peu inférieurs aux précédents.

Production totale : 300 tonneaux de rouge.

Cardan. — Complanté de cépages rouges seulement, 9/10 malbec, 1/10 grapput, qui produisent des vins ordinaires, très colorés, estimés pour les coupages. Production totale : 600 tonneaux.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

TAB LEAU DES RÉCOLTES DES VINS DE LA GIRONDE.

Années	1847.	1848.	1849.	1850.	1851.	1852.	1853.	1854.	1855.	1856.	1857.	1858.	1859.	1860.	1861.	1862.	1863.	1864.	1865.	1866.	1867.	1868.	1869.	1870.	1871.	1872.	1873.	1874.	1875.	1876.	1877.	1878.	1879.	1880.	1881.	1882.	1883.	1884.	1885.	1886.	1887.	1888.
Dates des vendanges	25 septembre.	20 septembre.	22 septembre.	29 septembre.	27 septembre.	15 septembre.	9 octobre.	6 octobre.	7 octobre.	1er octobre.	20 septembre.	20 septembre.	23 septembre.	26 septembre.	22 septembre.	20 septembre.	23 septembre.	17 septembre.	6 septembre.	21 septembre.	18 septembre.	7 septembre.	15 septembre.	10 septembre.	18 septembre.	29 septembre.	20 septembre.	14 septembre.	21 septembre.	26 septembre.	20 septembre.	19 septembre.	5 octobre.	21 septembre.	19 septembre.	27 septembre.	1er octobre.	26 septembre.	"	"	"	"
Quantités récoltées exprimées en hectolitres de 8 barriques — Production totale	258,000	222,000	156,000	258,000	198,000	138,000	78,000	36,000	60,000	72,000	120,000	210,000	84,000	180,000	190,000	162,000	246,000	312,000	324,000	350,000	210,000	514,000	504,000	378,000	288,000	312,000	138,000	572,000	588,000	216,000	390,000	246,000	174,000	186,000	126,000	146,000	210,000	150,000	119,562	122,187	128,280	190,000
Vins rouges du Médoc	5,900	5,400	4,200	5,100	4,800	3,400	2,500	800	1,800	1,100	2,200	4,500	1,800	4,600	3,100	3,800	3,000	5,600	6,900	6,800	5,900	5,300	6,800	6,600	6,200	5,100	3,500	9,200	9,600	3,600	7,200	4,300	3,900	3,800	4,100	4,100	5,800	4,100	2,990	4,303	5,027	8,889
Vins blancs, Sauternes, Barsac	1,000	1,000	850	660	610	310	500	80	200	120	150	600	180	660	370	290	300	510	720	670	330	190	590	580	230	600	20	870	650	300	560	310	610	210	80	310	380	270	248	280	333	747
Appellation de l'intérieur	Très bons, pas très verts.	Très bons, verts.	Ordinaires.	Ordinaires, très légers.	Bons, verts.	Assez bons, très légers.	Mauvais.	Très bons, ne valent ni le quart de l'ancien.	Passables.	Très médiocres, jugés bons d'abord à cause de très clairs.	Ordinaires.	Très bons.	Ordinaires, cuvaille gâté de l'intérieur.	Très mauvais.	Bons, élégants, mais très clairs.	Qualité supérieure.	Qualité passable, mais manquant de saveur.	Très beau, très délicat, devenu complet.	Beau, mûr, long garde, pas répondu aux espérances.	Très mauvais.	Ordinaires.	D'abord très bons, devenus ordinaires.	Ordinaires au début, devenus très bons.	Bons, mûrs, très verts.	Légers, très clairets.	Ordinaires.	Ordinaires	Très bons, sans durée.	Très bons, élégants.	Ordinaires.	Ordinaires au début, devenus bons ensuite.	Bons.	Ordinaires.	Assez bons.	Bons.	Légers, sont finis.	Ordinaires.	Beau. Le milieu cause des ravages dans la partie extérieur parmi du vignoble.	Qualité supérieure.	Assez bons.	Bons.	Assez bons.

EXPOR TATIONS. — VALEURS ET QUANTITÉS. — COMMERCE GÉNÉRAL.

		1847.	1848.	1849.	1850.	1851.	1852.	1853.	1854.	1855.	1856.	1857.	1858.	1859.	1860.	1861.	1862.	1863.	1864.	1865.	1866.	1867.	1868.	1869.	1870.	1871.	1872.	1873.	1874.	1875.	1876.	1877.	1878.	1879.	1880.	1881.	1882.	1883.	1884.	1885.	1886.	1887.	1888.
Vins en futailles.	Russie, Mer Baltique	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	18,166	"	"	14,191	"	"	31,380	"	"	36,681	"	"	29,754	"	"	20,430	"	25,008	17,571	19,714	15,128	9,470	7,857	5,952	3,791	"
	Suède	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	4,651	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	2,251	"	10,607	6,391	3,667	3,269	4,120	2,732	3,191	"
	Norvège	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	9,775	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	5,723	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"
	Danemark	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	6,376	"	"	9,500	"	"	6,687	"	"	12,095	"	"	13,563	"	"	21,038	"	18,251	16,181	12,224	16,281	18,915	13,115	12,336	14,393	"
	Allemagne	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	119,970	"	"	157,674	"	"	212,858	"	"	207,378	"	"	360,072	"	"	153,806	"	196,107	136,186	196,183	127,802	190,062	107,685	175,096	161,016	181,272
	Pays-Bas	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	52,016	"	"	72,554	"	"	81,186	"	"	73,676	"	"	131,385	"	"	60,818	"	66,555	85,015	100,140	74,350	70,918	76,257	71,888	69,806	70,396
	Belgique	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	53,160	"	"	113,857	"	"	91,905	"	"	101,827	"	"	110,102	"	"	71,179	"	98,367	77,037	85,218	65,000	78,660	58,805	75,089	65,067	66,497
	Angleterre	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	52,343	"	"	106,092	"	"	107,883	"	"	160,725	"	"	160,315	"	"	106,099	"	103,919	118,235	180,680	172,106	171,172	183,068	173,084	152,804	151,506
	Espagne	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"
	Possessions anglaises d'Afrique																																										
	Indes hollandaises	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	58,319	"	"	80,881	"	"	26,511	"	"	26,111	"	"	35,116	"	"	20,416	"	19,561	20,683	17,116	19,335	10,803	9,560	10,955	11,736	"
	Chine	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	6,003	"	"	"	3,843	2,820	3,679	"	"
	États-Unis (Océan Atlantique)	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	6,069	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	2,986	1,603	"	"
	États-Unis (Océan Pacifique)	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	46,607	"	"	109,023	"	"	96,838	"	"	55,823	"	"	31,187	"	"	33,521	51,998	51,354	41,579	22,830	30,902	32,069	21,354	"	"
	Mexique	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	12,229	"	"	16,106	"	"	3,258	"	"	11,748	"	"	12,344	"	"	10,895	"	6,761	5,600	5,668	"	"	"	"	"	15,078
	Nouvelle-Grenade	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	6,674	"	"	15,756	"	"	8,840	"	"	10,244	"	"	8,213	"	"	"	"	7,021	12,765	16,891	11,190	5,988	3,719	2,146	5,214	"
	Vénézuela	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	3,349	"	"	2,888	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	6,336	7,365	11,814	17,347	16,138	18,017	20,876	"
	Brésil	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	16,128	"	"	3,679	"	"	5,934	"	"	12,630	"	"	12,630	"	"	7,189	"	10,095	10,818	6,618	6,115	5,314	5,351	5,317	6,979	"
	Uruguay	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	16,228	"	"	22,199	"	"	17,056	"	"	19,057	"	"	18,121	"	"	18,689	"	18,891	16,355	15,209	17,093	18,019	11,580	14,512	12,000	"
	République Argentine	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	35,514	"	"	108,356	"	"	121,029	"	"	73,620	"	"	58,315	"	"	58,315	"	78,967	65,667	75,260	70,580	80,643	72,910	87,951	90,960	72,020
	Haïti	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	68,187	"	"	129,907	"	"	160,966	"	"	168,963	"	"	198,817	"	"	190,017	189,865	198,115	210,389	211,587	202,208	219,021	167,615	224,134	
	Chili	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	4,567	"	"
	Pérou	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	3,762	"	"	5,178	"	"	5,487	"	"	14,505	"	"	7,202	"	"	7,563	"	4,395	6,158	5,819	5,355	4,141	"	"	"
	Cochinchine	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	17,476	"	"	"	5,811	"	"	"	"	"
	Nouvelle-Calédonie	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	6,805	"	"	"	"	"	22,756	"	"	15,973	"	"	10,183	"	"	7,879	"	9,789	10,958	13,444	14,010	16,541	13,116	20,163	19,116	"
	Guadeloupe	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	33,691	20,362	21,807	24,600	10,669	18,355	7,978	"
	Martinique	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	6,623	"	"	7,018	"	"	6,925	"	"	5,115	"	"	3,353	"	"	9,545	6,696	8,198	6,109	5,289	"	"	4,936	"	"
	La Réunion	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	5,430	"	"	8,452	"	"	11,096	"	"	7,078	"	"	5,936	"	"	6,000	2,152	7,862	5,267	8,329	3,913	4,934	4,820	"	"
	Sénégal	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	22,928	"	"	26,168	"	"	18,098	"	"	7,329	"	"	10,148	"	"	10,799	7,100	7,537	12,671	6,907	6,305	10,879	11,812	"	"
	Guyane française	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	2,125	"	"	8,108	"	"	8,108	"	"	7,607	"	"	12,733	"	"	10,767	12,187	14,859	15,124	15,938	14,920	16,598	"	"	
	Autres pays	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	7,286	"	"	12,811	"	"	9,311	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	3,575	3,858	"	2,679	1,202	"	"
	Totaux	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	37,263	"	"	16,216	"	"	42,320	"	"	81,334	"	"	99,201	"	"	43,299	"	52,477	26,629	20,365	20,575	21,670	15,289	56,864	29,686	160,358
Vins en bouteilles.	Valeurs de la Douane	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	662,921	556,179	509,509	850,404	635,215	681,376	578,830	1,081,661	1,010,809	1,092,566	1,229,855	1,176,405	1,261,780	1,383,318	1,326,162	1,113,444	1,412,284	1,162,569	1,258,513	946,810	1,333,199	1,088,858	1,060,917	1,090,902	1,060,215	1,120,659	1,058,797	1,160,257	1,112,810	1,060,689
		"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	73,721,881	"	"	92,278,209	"	"	107,495,983	"	"	107,495,983	"	"	105,913,233	"	"	76,721,367	"	111,960,915	116,705,168	116,879,956	104,102,777	118,544,132	114,686,846	125,266,363	117,771,218	100,966,533
	Suède	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	513	"	"	801	"	"	"	"	"	"	"	"	"	1,256	"	3,095	2,586	3,333	2,730	2,421	2,200	1,913	1,687	"
	Norvège	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	1,306	"	"	"	"	"	6,909	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	683	"	"	"	"	"
	Allemagne	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	1,623	"	"	3,613	"	"	2,601	"	"	3,725	"	"	3,725	"	"	5,667	"	8,811	"	2,445	"	2,776	2,550	3,353	2,983	"
	Pays-Bas	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	1,317	"	"	1,679	"	"	2,858	"	"	3,172	"	"	3,356	"	"	1,883	"	2,053	2,141	2,982	2,241	2,114	2,615	2,338	2,112	1,629
	Belgique	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	1,006	"	"	595	"	"	1,281	"	"	960	"	"	1,063	"	1,089	1,484	1,326	866	1,980	2,961	3,878	1,868	"
	Angleterre	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	12,298	"	"	14,009	"	"	23,213	"	"	31,736	"	"	37,207	"	"	40,894	"	58,020	60,489	41,665	26,830	38,216	39,066	31,913	26,994	"
	Indes anglaises	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	5,924	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	5,618	"	"	"	819	1,256	891	1,108	"	"	"
	Indes hollandaises	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	1,016	"	"	1,605	"	"	2,563	"	"	2,857	"	"	3,674	"	"	5,168	"	8,200	3,514	3,658	4,961	6,107	3,800	3,203	"	"	"
	États-Unis (Océan Atlantique)	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	10,332	"	"	29,761	"	"	14,765	"	"	8,136	"	"	7,073	"	"	3,838	"	9,332	9,601	8,069	11,216	10,414	10,068	10,841	9,917	8,314
	Mexique	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	3,525	"	"	6,671	"	"	1,980	"	"	2,958	"	"	4,006	"	"	1,512	"	2,576	4,905	3,253	3,210	2,376	1,056	1,198	1,713	"
	Guatémala	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	1,117	"	"	1,600	"	"	2,109	"	"	1,202	"	"	2,161	"	2,189	3,023	1,661	1,281	838	"	"	"	"	"
	Nouvelle-Grenade	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	989	"	"	1,284	"	"	1,673	"	"	1,026	"	"	663	"	1,861	2,886	2,982	3,101	3,443	5,600	4,606	4,579	"
	Vénézuela	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	553	"	"	571	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	1,117	1,308	708	1,498	763	"	892	"	"
	Brésil	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	1,726	"	"	1,841	"	"	3,815	"	"	1,067	"	"	3,862	"	"	3,285	"	5,416	5,689	2,212	2,796	2,287	3,726	2,780	2,552	1,829
	Uruguay	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	1,980	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	607	"	"	"	1,213	1,178	903	"	"
	République Argentine	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	2,980	"	"	4,314	"	"	7,088	"	"	5,924	"	"	5,560	"	"	6,534	"	9,218	4,043	7,158	5,454	5,551	6,037	8,993	8,772	7,069
	Chili	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	880	"	"	986	"	"	2,803	"	"	2,535	"	"	2,435	"	"	1,705	"	1,483	2,268	2,574	2,526	2,135	932	2,180	"	"
	Pérou	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	1,608	"	"	3,154	"	"	3,356	"	"	7,205	"	"	7,205	"	"	3,604	"	5,616	"	5,031	2,280	1,240	"	1,207	"	"
	Équateur	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	814	"	"	1,089	"	"	999	"	"	1,791	"	"	"	"	"	1,808	"	9,870	3,249	716	2,158	2,895	"	"	"	"
	Possessions anglaises d'Amérique N	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	607	"	"	969	"	"	1,208	"	"	1,135	"	"	638	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	1,186	1,096	"
	Sénégal	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	986	"
	Cochinchine	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"
	Tonkin	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	1,149	"	"
	Nouvelle Calédonie	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	859	1,826	"	"
	Autres pays	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	18,973	"	"	18,879	"	"	22,665	"	"	18,670	"	"	20,246	"	"	7,463	"	6,169	16,548	6,368	6,333	6,563	8,180	9,135	11,892	28,850
	Totaux	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	62,296	66,954	69,802	49,917	60,074	67,006	58,496	92,883	69,145	67,686	93,862	86,698	87,635	109,006	109,620	106,363	106,670	101,088	109,346	91,438	102,635	106,845	104,668	95,134	100,447	96,195	96,203	100,535	83,555	78,388
	Valeurs de la Douane	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	10,176,021	"	"	23,095,323	"	"	24,604,125	"	"	24,595,567	"	"	18,667,267	"	"	13,715,618	"	17,629,904	17,468,883	15,697,179	15,569,886	15,384,999	15,876,734	16,637,711	18,799,966	16,287,200

Langoiran. — Vins rouges de côtes, provenant de 3/4 malbec, 1/4 verdot, merlot, colorés, fruités, souples. Production totale : 600 tonneaux.

Vins rouges de palus, 9/10 malbec et 1/10 cépages divers, moins fins que ceux de côtes, mais tendres, coulants et charnus. Production totale : 700 tonneaux.

Le plus remarquable cru de cette localité est celui du château de Langoiran. Construit sur un coteau qui domine la vallée de la Garonne, il attire encore, par ses ruines imposantes, l'attention des archéologues et des amateurs de pittoresque.

D'abord propriété de Séguin d'Escoussan, il passa successivement par des mariages aux familles d'Albret et de Montferrand. Saccagé, durant les guerres de religion, il fut acheté au commencement du XVII^e^ siècle par M. Daffis, du parlement de Bordeaux, qui fit élever dans un de ses angles une construction, bientôt détruite par les ordres du duc d'Épernon, seigneur de Cadillac.

Plus tard, le château de Langoiran devint la propriété du marquis de Jumillac, gouverneur de la province, et resta dans sa famille, jusqu'au moment où on le vendit à M. Roux, dont la fille le céda, en 1885, à M. le comte de Tarragon.

L'antique domaine des barons de Langoiran et de Lestiac produit des vins rouges et blancs, estimés et classés sous le nom de *Jumillac*. Aujourd'hui ces vins sont connus sous le nom de *Château de Langoiran*.

Viennent ensuite : le château Pomarède, à M. Viton, capitaine adjudant-major au 140^e^ territorial; les châteaux Fonbernet, à M. Larroque; Laurétan, à M. Gardère; Lataste, à M. Fabre de Rieunègre; Gardera, à M. Bonnamy; Richefort, à M. de Gaulne; Biac, à M^lle^ Andrieu; les châteaux du Vallier, Barreyre, Gourran, etc.

Villenave-de-Rions. — Cette commune récolte principalement des vins rouges de côtes (500 à 600 tonneaux) corsés, classés comme bons ordinaires. Les blancs sont plus fins, surtout ceux de Château-Fauchey, à M. de Gorse, ancien président du tribunal civil.

A signaler encore : le cru de Ricaud, à M. Guérin, et ceux qui appartiennent à MM. Grousset, Andrieux, Dupuy, Laroque, Peyron, Suberoie, Barbier, etc.

Loupiac et Sainte-Croix-du-Mont. — Les vins rouges de ces deux communes proviennent de 1/2 malbec et 1/2 merlot, complantés surtout dans les palus et donnant des vins ordinaires. Les vins blancs sont, surtout à Sainte-Croix, les meilleurs de la rive droite de la Garonne.

Production totale : 600 tonneaux à Loupiac; 900 à Sainte-Croix.

Principaux crus :

Loupiac...	Château du Creis (M. le comte de Lachassaigne).....	100 tonn^x^.
	à Gaudiet (M. Dezeimeris, conseiller général).....	75
	à Rondillon (M. le comte de Montbron).....	25
	Château de Berthumieux (M. Promis).....	50

IMPRIMERIE NATIONALE.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Sainte-Croix-du-Mont.	Château La Marque (M. le marquis de Rolland).....	120 tonn[x].
	Château Loubens (M. Dumeau).....	90
	Château du Cros de Vertheuil (M. Corne).....	120
	Château de Taste (M. Lafon).....	70
	Château Lafue (M. Hirrigoyen).....	150
	Château Lamat (M. de Vathaire).....	60
	Château de Terfort (M. le vicomte du Pavillon).....	60

4° CANTON DE SAINT-MACAIRE.

Le canton de Saint-Macaire est le seul de l'arrondissement de la Réole qui donne des vins rouges méritant d'être signalés. Situé au sud de l'arrondissement, il est borné à l'est par le canton de la Réole, à l'ouest par le canton de Cadillac.

Sol très varié : au sud, plaine alluviale bordant la Garonne et ligne de coteaux parallèle à cette rivière. Au centre et au nord, coteaux plus élevés, atteignant jusqu'à 110 mètres d'altitude, et présentant en majeure partie des terres fortes argilo-calcaires sur les versants, et des terres graveleuses ou sablo-argileuses sur les sommets.

Sous-sol des coteaux et des plateaux : terre rougeâtre très dure, sablo-argileuse, quelquefois graveleuse. Vers la base des coteaux, carrières de pierre très dure, très estimée dans le département et qui fait l'objet d'un grand commerce.

Contrairement à d'autres cantons de l'Entre-deux-Mers, qui vendent leurs vins nus, celui de Saint-Macaire établit ses prix logés.

Le canton de Saint-Macaire comprend quatorze communes, qui peuvent se diviser en deux parties : celles qui produisent les vins rouges les plus communs; celles qui donnent des rouges supérieurs.

Les vins rouges sont produits par les cépages suivants : malbec, grapput, pardotte, larrivet, mancin, prueras, etc. Ajoutons que nombre de ces vignobles sont reconstitués par des plants américains greffés; que les cépages communs sont remplacés par des cépages plus fins, et que les soins apportés à la viticulture, comme aux procédés de vinification, amènent l'amélioration constatée depuis quelques années dans la qualité de nombre de vins communs du département.

Les vins rouges les plus ordinaires de ce canton viennent des communes de Saint-Laurent-du-Bois, Saint-Laurent-du-Plan, Saint-Martial, une partie de Sainte-Foy-la-Longue et de Saint-Germain.

Les vins supérieurs sont produits par les communes suivantes, classées à peu près par ordre de mérite, celles qui produisent les vins inférieurs les premières :

Saint-Pierre-d'Aurillac, le Pian, Saint-André-du-Bois, Caudrot, Semens, Saint-Martin-de-Sescas, Saint-Maixant, Aubiac et Verdelais, une partie de Saint-Germain-de-Graves et de Sainte-Foy.

Saint-Macaire a un territoire peu étendu et produit conséquemment peu de vins.

Les vins rouges provenant des cépages déjà indiqués sont dans ces communes assez

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

corsés, bien colorés, droits de goût, et font au bout de trois ou quatre ans de bons ordinaires. Les vins de plaine sont un peu inférieurs.

Tous ces vins, connus dans le commerce sous le nom de *vins de Saint-Macaire,* sont recherchés pour l'exportation.

B. Côtes et palus de la Dordogne.

1° canton de carbon-blanc.

Certaines communes du canton de Carbon-Blanc appartiennent à la région de la Dordogne, ce sont : Saint-Sulpice-d'Izon, Sainte-Eulalie, Saint-Loubès, Saint-Vincent-de-Paul et Ambès.

Sainte-Eulalie, Saint-Sulpice-d'Izon, situés sur les plateaux entre la Garonne et la Dordogne, produisent des vins de côtes provenant de 1/2 malbec, 1/4 merlot, 1/4 cabernet. Les vins de Sainte-Eulalie sont très corsés et colorés. Classés comme bonnes côtes, ils sont considérés comme supérieurs à ceux de Saint-Sulpice-d'Izon.

Les palus de la rive gauche de la Dordogne, dans lesquels sont complantées une partie des vignes de Sainte-Eulalie, produisent des vins corsés et colorés, recherchés pour la cargaison.

Ces deux communes, dont le sol des côtes est argilo-calcaire et argilo-graveleux, ne produisent pas de vins blancs; ils n'atteindraient pas les prix rémunérateurs des vins rouges. Saint-Loubès et Saint-Vincent-de-Paul fournissent des vins de palus.

On récolte aussi dans la première de ces deux communes des vins de côtes sur un sol silico-graveleux. Ces vins de côtes, produits par 1/4 merlot, 1/4 malbec, 1/4 mancin, 1/4 cabernet, sont plus fins que les vins de palus et, constituant un vin bien complet comme bon ordinaire, sont exportés sans coupages.

Les vins de palus, plus communs, mais plus corsés et plus colorés, proviennent de 1/3 verdot, 1/3 mancin, 1/3 malbec.

Ambès fournit beaucoup de vins ordinaires rouges de cargaison; ils proviennent de 1/3 mancin, 1/3 malbec et verdot colon, 1/3 verdot, béquignol et autres cépages.

2° canton de branne.

Le canton de Branne, situé au sud du canton de Libourne, est arrosé par la Dordogne et ses affluents. Au nord se trouve une très riche plaine basse alluviale formée par la Dordogne, et au sud un plateau élevé dont le sol est sablo-argileux, argilo-calcaire ou graveleux, avec sous-sol pierreux, sableux et graveleux.

Les vins rouges, peu abondants, se divisent en vins rouges de côtes et de palus, mais les dix-neuf communes qui composent ce canton produisent surtout des vins blancs.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Les vins rouges de côtes et de palus se récoltent dans les communes de Moulon et Génissac, situées au nord du canton; ils sont produits dans la commune de Moulon par 1/2 malbec, 1/4 merlot, 1/4 cépages divers.

Les vins de palus sont plus recherchés à cause de leur belle couleur; ils se vendent plus cher que ceux de côtes.

Au contraire, les vins de côtes de Génissac, assez fins et très corsés, se rapprochent des deuxièmes côtes de Fronsac, tandis que les vins de palus de cette commune, malgré leur belle couleur, n'obtiennent que des prix moins élevés.

Bien que leurs vins soient inférieurs aux précédents, Saint-Germain-de-Puch et Nérigeau sont encore considérés comme faisant partie de la région des côtes.

3° CANTON DE SAINTE-FOY-LA-GRANDE.

Le canton de Sainte-Foy, situé à l'extrémité est du département de la Gironde, est borné au nord et à l'est par le département de la Dordogne, au sud par le département du Lot-et-Garonne, à l'ouest par les cantons de Pellegrue et de Pujols.

Il est arrosé par la Dordogne, qui le limite au nord; son sol, très accidenté, est absolument identique à celui du canton de Pujols; aussi les vins produits dans ces deux contrées ont-ils entre eux beaucoup de similitude. Il appartient en partie à la région des côtes et palus de la Dordogne, en partie à l'Entre-deux-Mers.

Les communes de ce canton qui font partie de la première peuvent être groupées comme il suit au point de vue vinicole :

1° Les vins inférieurs rouges de Saint-Nazaire et de Saint-Avit-du-Moiron;

2° Les vins de qualité intermédiaire de Caplong, Eynesse, les Lèves, Pineuilh, Saint-Avit-de-Soulèges, Saint-Philippe-du-Seignat;

3° Les vins supérieurs de Saint-Quentin-de-Caplong, Saint-André-et-Appelles.

La quinzième commune, Sainte-Foy, n'a que 53 hectares qui couvrent la ville et les jardins, et, conséquemment, ne produit ni vins blancs ni vins rouges.

1° *Saint-Nazaire, Saint-Avit-du-Moiron.* — Les vins rouges de ces deux communes ont de la couleur et du corps : 1/3 malbec, 1/3 périgord, 1/3 grapput, merlot, cabernet, etc.

2° *Caplong, Eynesse, les Lèves, Pineuilh, Saint-Avit-de-Soulèges, Saint-Philippe-du-Seignat.* — Ces communes, classées par ordre de mérite comme production, ont des vins bien colorés, corsés, droits de goût qui font un bon ordinaire.

3° *Saint-Quentin-de-Caplong, Saint-André-et-Appelles.* — Ces deux communes, surtout la dernière, produisent des vins provenant de 2/3 malbec, 1/3 grapput ou cabernet; ils ont une belle couleur rouge vif, sont corsés, colorés et doués d'une certaine souplesse, qui les fait classer dans la catégorie des très bons ordinaires.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

4° CANTON DE GUÎTRES.

Situé au nord-ouest de l'arrondissement de Libourne et à l'est du canton de Saint-Savin, dont il est limitrophe, le canton de Guîtres est arrosé par l'Isle et ses affluents de la rive droite. Sur les bords de cette rivière le sol est alluvial et forme de riches palus. Dans le reste du canton on trouve des plateaux ou des coteaux variés, sableux, sablo-argileux ou sablo-graveleux.

Les treize communes qui le composent, sont : sur la rive droite de l'Isle et au nord-ouest du canton, près du canton de Saint-Savin, Tizac, Lapouyade; puis, en descendant, au sud, Maransin, Bayas, Saint-Ciers-d'Abzac, Saint-Martin-du-Bois, Saint-Martin-de-Laye; au sud-ouest, Savignac, Bonzac; puis, au nord-est, Sablon, Guîtres et, enfin, Lagorce, sur la Dronne, affluent de l'Isle; enfin, au sud-est, sur la rive gauche de l'Isle, Saint-Denis-de-Pile.

Certaines de ces communes ne produisent que des vins blancs, d'autres des vins rouges ordinaires, quelques-unes des vins rouges de qualité moyenne, d'autres, enfin, des vins supérieurs, dans l'ordre suivant, qui s'écarte peu, du reste, de leur situation géographique : Tizac, Lapouyade, Maransin, Bayas, Saint-Martin-du-Bois.

Les vins rouges les plus ordinaires proviennent des communes de Sablon, Saint-Ciers-d'Abzac, Savignac, Lagorce, Guîtres, Saint-Denis-de-Pile.

Même nature de terrain que pour les précédentes communes, avec des palus sur les bords de l'Isle ou de ses affluents : la Dronne et le Larry. Les vignobles rouges, complantés de 2/5 malbec, 2/5 merlot, 1/5 mancin et cabernet, produisent des vins corsés d'une assez jolie couleur; ils font un bon ordinaire, surtout dans les dernières de ces communes.

Saint-Martin-de-Laye, Bonzac. — Fournissent les meilleurs vins rouges de l'arrondissement, 3/5 malbec, 2/5 merlot et cabernet, récoltés dans les palus ou sur des coteaux très accidentés argilo-calcaires, argilo-marneux ou sablo-argileux. Ces vins, surtout à Bonzac, sans égaler la finesse de ceux de Fronsac, atteignent dans les bons crus les qualités des premières et des deuxièmes côtes du Fronsadais. Comme ceux-ci, ils ont une belle couleur, sont corsés et d'une grande netteté de goût. On les recherche pour la Belgique et pour l'Angleterre.

5° CANTON DE COUTRAS.

Le canton de Coutras, borné au nord par le département de la Charente-Inférieure, à l'est par le département de la Dordogne, au sud par le canton de Lussac, à l'ouest par le canton de Guîtres, reçoit les eaux de l'Isle et de la Dronne, qui forment entre les coteaux une plaine basse argileuse.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Sol : les plateaux et les coteaux sont sablo-argileux ou argilo-calcaires, avec sous-sol graveleux, argileux ou de terres fortes.

Le canton comprend douze communes qui sont :

Au nord-ouest du canton, sur la rive gauche de la Dronne : Chamadelle, les Églisottes, les Peintures, Coutras;

Au sud-ouest, sur la rive gauche de l'Isle : Abzac, Saint-Médard-de-Guizières, Camps, Saint-Seurin-sur-l'Isle;

Au sud-est, sur la rive droite de l'Isle : Porchères, Saint-Antoine-de-l'Isle;

Enfin, au nord-est du canton : le Fieu, Saint-Christophle-de-Double.

La division vinicole de ces communes est des plus simples à établir; toutes, en effet, sauf Coutras, Abzac, les Églisottes, produisent en petite quantité un vin rouge ordinaire.

Les vins rouges sont produits surtout par les communes de Coutras, Abzac, les Églisottes.

6° CANTON DE SAINT-ANDRÉ-DE-CUBZAC.

Le canton de Saint-André-de-Cubzac peut se diviser, au point de vue de la production des vins, en deux parties principales :

a. Les communes comprenant des vignobles en palus et en coteaux;

b. Les communes comprenant des vignobles en coteaux seulement.

Les premières sont celles qui produisent les meilleurs vins du canton; elles sont situées à l'est de la Dordogne, dont les rives sont complantées de vignes des plus fertiles. Par ordre de mérite : Saint-Gervais, Saint-André-de-Cubzac, Cubzac, Saint-Laurent-d'Arce.

Les secondes, situées sur les plateaux, ne produisent que des vins de côtes assez ordinaires comme qualité; ce sont : Virsac, Salignac, Peujard, puis Aubie, dont les vignes, plantées depuis peu d'années, commencent seulement à produire des vins rouges de qualité équivalente à ceux des autres communes.

Enfin, Gauriaguet ne donne que des vins blancs, et Saint-Antoine récolte si peu de vins blancs et rouges que l'on pourrait les passer sous silence.

Saint-Gervais, Saint-André-de-Cubzac, Cubzac et *Saint-Laurent-d'Arce*. — Sol : fertiles palus sur les bords de la Dordogne; terres argilo-calcaires ou sablo-argileuses sur les pentes et les plateaux.

Sous-sol généralement pierreux et quelquefois d'*alios*. Vignobles complantés en 1/3 malbec, 1/3 merlot, 1/3 mancin et verdot.

Les vins rouges de Saint-Gervais sont les meilleurs du canton; corsés, colorés, moelleux, ils se rapprochent comme qualité de ceux de Bourg.

Saint-André-de-Cubzac et Cubzac produisent des vins de côtes légers, agréables,

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

vite buvables, qui se vendent en primeur de 50 à 100 francs le tonneau de plus que les vins de palus, plus colorés, mais moins fins.

Saint-Laurent-d'Arce a des vins un peu inférieurs aux précédents.

Virsac, Salignac, Peujard, Aubie. — Sol très varié et accidenté, sablonneux, sablo-argileux ou argilo-calcaire.

Sous-sol généralement pierreux et quelquefois d'*alios*.

Vins rouges de côtes, assez colorés et corsés, constituent un bon ordinaire, 1/3 malbec, 1/3 merlot, 1/3 mancin ou verdot.

ARTICLE 6.

VINS DE L'ENTRE-DEUX-MERS ET DE DIVERSES RÉGIONS.

Si l'Entre-deux-Mers géographique comprend toute la région qui s'étend entre la Garonne et la Dordogne, on restreint au point de vue vinicole cette dénomination à l'arrondissement de la Réole, au canton de Pujols et à une partie des cantons de Sainte-Foy-la-Grande, de Branne, de Créon et de Cadillac-sur-Garonne.

A. L'Entre-deux-Mers.

L'arrondissement de la Réole est borné : au nord, par l'arrondissement de Libourne; à l'est, par le département de Lot-et-Garonne; au sud, par l'arrondissement de Bazas; à l'ouest, par celui de Bordeaux. Dans sa presque totalité, il est situé sur la rive droite de la Garonne; quelques communes seulement du canton de la Réole se trouvent sur la rive gauche; il est arrosé par plusieurs cours d'eau, dont le plus important est le Drot, petite rivière canalisée et navigable jusqu'à Eymet.

Sol : sur les bords de la Garonne et du Drot, riches plaines alluviales, avec sous-sol graveleux, formant de belles prairies et produisant des céréales, de la milloque, des plantes fourragères et du tabac.

Le reste de l'arrondissement est très accidenté, composé de nombreux coteaux dont le sol est, dans la plus grande partie, argilo-calcaire, ou de terres douces sablo-argileuses.

Le sous-sol de ces terrains est composé généralement de pierre dure, de pierre tendre dans certaines parties, notamment dans les communes de Saint-Macaire et de Frontenac. Sur les hauteurs, on trouve une terre compacte, argileuse, propre en général à la fabrication des tuiles et briques connues et justement estimées dans le département sous le nom de *tuiles de Gironde*.

L'arrondissement de la Réole, dont les vignobles sont presque entièrement complantés en joualles, comprend six cantons : la Réole, Monségur, Saint-Macaire, Sauveterre, Targon, Pellegrue.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Tous ces cantons produisent presque exclusivement des vins blancs; les vins rouges ont peu d'importance au point de vue de la quantité et de la qualité. Seul, le canton de Saint-Macaire fournit des vins rouges offrant un certain intérêt; il a été étudié dans la région des côtes et palus.

1° CANTONS DE LA RÉOLE, MONSÉGUR, PELLEGRUE, SAUVETERRE, TARGON.

Les vins rouges récoltés dans ces cantons ont une faible couleur et peu de degré; légèrement acides en général, ils servent aux coupages.

On signalera tout particulièrement, dans la commune de la Réole, un vignoble dont les produits rouges et blancs font prime; il appartient à M. Cazenave, un des viticulteurs les plus distingués du département, inventeur du système de taille connu sous le nom de *système Cazenave*.

2° CANTON DE SAINT-MACAIRE.

Saint-Laurent-du-Bois, Saint-Laurent-du-Plan, Saint-Martial, une partie de Sainte-Foy-la-Longue et de Saint-Germain appartiennent au plateau qui sépare la Dordogne de la Garonne; leurs vins sont peu colorés, peu corsés et manquent de fruit; ils obtiennent les prix des autres cantons du pays.

3° CANTON DE SAINTE-FOY-LA-GRANDE.

La Roquille, Ligueux, Margueron et Riocaud forment dans la Gironde l'extrémité nord-est de l'Entre-deux-Mers; leurs vins ont de la couleur et du corps; 1/2 malbec, 1/4 grapput, 1/4 merlot, périgord, picardan, etc.

4° CANTON DE PUJOLS.

Limité au nord par la Dordogne, qui le sépare du canton de Castillon, le canton de Pujols offre un sol très accidenté, composé de vastes alluvions sur les bords de la Dordogne, puis d'une première ligne de coteaux s'étendant de l'est à l'ouest, et enfin, au sud et au centre du canton, de vallons argileux ou sablo-argileux très riches. Sur les pentes des plateaux et sur les hauts coteaux sont des terres fortes argilo-calcaires et des terres douces sablo-argileuses.

Le sous-sol est parfois siliceux sur les plateaux; le plus souvent il est formé d'une terre compacte, sablo-argileuse. Sur les coteaux, on trouve la pierre dure exploitée pour moellon; dans la plaine sont des bancs de graviers.

Par suite de la nature de ces terrains, la production en céréales est assez importante, tandis que celle des vins est d'autant moindre que la plupart des vignes sont complantées en joualles.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Les seize communes qui composent le canton récoltent des vins rouges ayant entre eux une telle similitude, que toute classification vinicole est pour ainsi dire impossible.

Sur les coteaux et les alluvions de la rive gauche de la Dordogne se trouvent les communes suivantes : Saint-Jean-de-Blaignac, Saint-Pey-de-Castets, Mouliets, Flaujagues, Juillac, Gensac, Pessac, puis Sainte-Florence qui, avec Bossugan, produit les meilleurs vins rouges du canton.

Sur les plateaux et dans les vallons de l'intérieur : Doulezon, Pujols, Coubeyrac, Rauzan, Saint-Vincent-de-Pertignas, Sainte-Radegonde, Civrac-de-Dordogne, cette dernière commune produisant très peu de vins.

Les vins rouges proviennent de 2/5 malbec, 1/5 merlot, 2/5 cabernet ou mancin; ils sont coulants, droits de goût, assez corsés et peuvent être classés dans les bons ordinaires; l'un des meilleurs et des mieux dirigés est le château du Soulat, à Juillac, appartenant à M. Roudié, ancien député de la Gironde, 80 tonneaux.

5° CANTON DE BRANNE.

Saint-Quentin-de-Baron, Tizac-de-Curton, Grézillac, Branne, Baron, Daignac ont des vins rouges; la valeur en est établie par l'ordre dans lequel ont été indiquées ces communes, les vins inférieurs étant les premiers.

Sol, généralement argilo-calcaire, avec sous-sol pierreux, 1/2 malbec, 1/4 merlot, 1/4 cépages divers.

Les vins rouges présentent une jolie couleur, sont assez corsés, mais manquent de fruit.

6° CANTON DE CRÉON.

Si le plateau qui constitue l'Entre-deux-Mers se continue jusque dans le canton de Carbon-Blanc, la région vinicole de ce nom se termine dans le canton de Créon, dont elle ne comprend que la partie est, c'est-à-dire Croignon, Cursan, Saint-Léon, Blézignac, la Sauve et une partie des communes de Créon, du Pont et de Camarsac.

Blézignac ne donne que des vins blancs; les vignobles des autres localités donnent un vin rouge vif, manquant généralement de fruit et de finesse; ils diffèrent d'ailleurs bien peu des produits des localités voisines.

B. ARRONDISSEMENT DE BAZAS.

L'arrondissement de Bazas est borné au nord : par ceux de Bordeaux et de la Réole, à l'est par le département de Lot-et-Garonne, au sud par celui des Landes, à l'ouest par l'arrondissement de Bordeaux. La Garonne, dont les affluents traversent le territoire, le borne au nord.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Le plus important des affluents de la Garonne est le Ciron, qui mérite d'autant plus d'être signalé, que c'est sur ses rives que se récoltent les premiers vins blancs du monde, *les sauternes*.

Sol : ce ruisseau, le Ciron, dont le nom indique bien l'importance plus que modeste, semble cependant être le seul dispensateur de la fertilité et de la richesse dans l'arrondissement de Bazas. Ces dons paraissent s'être tous concentrés dans la partie nord-nord-est de sa rive droite, formée d'un sol très accidenté et très varié, offrant alternativement et à peu de distance le sable, la grave, l'argile, le calcaire, mélangés en d'inégales proportions.

Biarnès décrit ainsi ce coin de terre privilégié :

Des lieux où le Ciron en serpentant bouillonne
Et vient mêler son onde aux flots de la Garonne,
On voit se dessiner en groupes gracieux
Les monts où s'élabore un nectar précieux.
.....
De gothiques châteaux, élevés sur leur crête
Au loin, de leur pignon montrent le sombre faîte.
Que leur nom soit modeste ou leur blason altier,
Chacun d'eux est fameux dans l'univers entier.

En opposition avec ce riant tableau, la rive gauche et la partie sud-est de la rive droite du Ciron n'offrent que des terrains plats, sablonneux, où vit une population peu favorisée, tirant à grand'peine de maigres revenus de l'exploitation des pins et de la culture du seigle, du millet et de la pomme de terre; ce sont en un mot les landes avec leurs étendues incultes, marécageuses, tristes, nourrissant à grand'peine quelques milliers de brebis.

L'arrondissement de Bazas comprend sept cantons, dont six : Auros, Bazas, Captieux, Grignols, Saint-Symphorien, Villandraut, sont formés de terrains de landes, produisant quelques vins blancs ou rouges, dont l'importance au point de vue de la qualité et de la quantité est médiocre. On n'en fera donc point l'analyse et l'on passera de suite au canton de Langon, le seul de l'arrondissement offrant un réel intérêt au point de vue vinicole.

Il est borné au nord par la Garonne, à l'est et au sud-est par le canton d'Auros, au sud par les cantons de Bazas et Villandraut, à l'ouest par le canton de Podensac.

Sol : fort accidenté et varié comme nature et fertilité. A côté de terrains argilo-calcaires ou argilo-graveleux très fertiles, on trouve des terres douces graveleuses ou sablonneuses qui le sont plus ou moins. Le sous-sol est alternativement constitué par la pierre, la grave ou l'argile.

Le canton comprend treize communes qui peuvent se grouper comme suit :

1° Les communes de landes récoltant peu de vins, et par suite offrant peu d'intérêt; ce sont Mazères et Roaillan, auxquelles on peut joindre Castets-en-Dorthe, située sur

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

la rive gauche de la Garonne, à l'embouchure du canal latéral; beaucoup de céréales, peu de vins;

2° Toulenne, Saint-Loubert, Bienjac, Langon, Léogeats.

Le sol, qui est en général celui que l'on a indiqué pour le canton, est complanté dans les vignobles rouges de 1/4 malbec, 1/2 cabernet, 1/4 mancin. Les vins rouges, produits en faible quantité, ont une jolie couleur, assez de corps, sont droits de goût et constituent un acceptable ordinaire. Au nord-est et au sud de la commune de Langon, ces vins rouges ont une plus grande valeur; ils sont bien colorés, corsés, très agréables, se développent bien en bouteilles, acquièrent en vieillissant un bouquet et une finesse qui les font considérer comme vins fins.

C. Arrondissement de Bordeaux.

Les landes qui s'étendent dans la partie sud-ouest de l'arrondissement de Bordeaux contrastent singulièrement avec les autres régions de cette circonscription :

1° canton d'Audenge (7 communes).

Sol sablonneux, plat, coupé de hautes dunes de sables, complanté de pins. Cette commune, qui offre peu d'intérêt au point de vue vinicole, produit du blé; mais les principaux revenus sont constitués par l'exploitation des bois de pins, des pêcheries et des huîtrières, lucratives dans un canton qu'arrosent l'Océan et le bassin d'Arcachon.

2° canton de la Teste (4 communes).

Mêmes observations que pour le canton d'Audenge. On y récolte cependant quelque peu de vins rouges, provenant de cépages du pays, colorés, corsés, communs, ne vieillissant pas, se consommant sur place.

3° canton de Belin (6 communes).

Même sol que celui des deux cantons précédents. Les seuls revenus proviennent de l'exploitation des bois de pins et de chênes.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

CHAPITRE V.

VINS BLANCS.

ARTICLE PREMIER.

CONSIDÉRATIONS GÉNÉRALES ET CLASSIFICATION.

Les vins blancs de la Gironde méritent une étude toute spéciale, à cause des soins particuliers dont les plus méritants d'entre eux sont l'objet, et des procédés de vinification qui justifient leur réputation universelle.

Les vignobles de Sauternes sont complantés de sauvignons blancs, de semillons et de muscadets doux; échalassés au moyen de carassonnes, reliées les unes aux autres par des fils de fer sur lesquels sont liés les bois et les pampres qu'on effeuille dans le bas seulement. On opère ainsi pour que le raisin reçoive les rayons du soleil adoucis par l'ombrage des feuilles hautes.

Les vendanges sont beaucoup plus tardives que dans les autres vignobles; elles commencent au plus tôt dans les premiers jours d'octobre et finissent en novembre. Autrefois, le consommateur se contentait de la finesse, du parfum, du corps des grands vins de Sauternes, et l'on coupait alors les raisins dès qu'ils étaient mûrs. Aujourd'hui, le goût s'est modifié; aux qualités précédentes, il a fallu joindre l'onctuosité, la douceur, que possèdent actuellement ces vins hors de pair. Aussi, pour obtenir cette liqueur, ce moelleux, doit-on laisser arriver le raisin à sa maturité la plus complète, et voici comment on opère :

Tout d'abord, on ne commence la cueillette que le matin vers 8 ou 9 heures, quand les premiers rayons du soleil, en réchauffant le raisin, l'ont débarrassé de l'humidité des nuits ou du brouillard des matinées d'octobre; puis le vendangeur passe à chaque pied et choisit les graines couvertes d'un léger duvet semblable à de la moisissure, ce qui indique la maturité parfaite; il rejette tous les grains grillés et échauffés.

C'est là un premier tri qui constitue le *vin de crème*.

Ce premier tri opéré, on en fait un second de la même manière; celui-ci donne un vin qu'on appelle *vin de tête*.

On arrête alors la cueillette pour la reprendre quelques jours plus tard, quand les raisins sur pied sont arrivés à une maturité à peu près égale à celle des premiers tris, et le vin ainsi produit se nomme *vin de centre*.

Enfin on cueille le reste de la récolte en opérant de la même façon et en laissant toujours quelques jours d'intervalle entre chaque tri. Ce dernier vin se nomme *vin de queue*.

Ce mode de procéder donne au vin une liqueur, une onctuosité des plus remar-

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

quables; mais ces qualités ne sont obtenues qu'au détriment de la quantité, car on conçoit que le raisin ainsi confit au soleil se flétrit, puis se résorbe pour ne garder que le maximum de sucre qu'il peut rendre. Aussi perd-on un bon tiers de la récolte et quelquefois la moitié, ce qui explique le prix élevé des vins de Sauternes.

Les raisins cueillis sont placés dans les bastes et les douilles, ainsi qu'on l'a déjà indiqué pour les vins rouges, puis mis dans les pressoirs et foulés avec les pieds, au fur et à mesure qu'ils arrivent. On recueille dans des barriques et on répartit dans chacune d'elles le jus produit par chaque foulée. Enfin, le soir, on presse la râpe foulée dans la journée et on la laisse pendant la nuit sous l'action de la presse. On met dans les barriques de la journée le vin obtenu, et dont la quantité est à peu près égale à celui produit par le foulage, la râpe ne contenant presque que les pellicules des grains.

Le vin fermente en barriques et se dégage par la bonde des impuretés qu'il contient. La fermentation dure de trois semaines à un mois, plus ou moins longue, suivant que le vin est plus ou moins liquoreux, car il faut, pour qu'elle cesse, qu'il y ait équilibre entre la quantité d'alcool produite et le sucre qui reste dans le vin. Ce mode de procéder s'applique en Gironde à tout le vignoble blanc.

Il paraît superflu de faire ici l'éloge des vins de Sauternes; ils sont trop connus, leur réputation est trop grande et ils ont déjà été trop acclamés par nombre d'écrivains de valeur, tels que Monselet, pour que nous osions ajouter quoi que ce soit à des éloges si vrais et si éloquemment exprimés. On doit cependant citer ce témoignage des plus éclatants rendu à la supériorité des vins de Sauternes par un partisan loyal et passionné des produits de la Bourgogne, M. Auguste Luchet, qui, vers 1864, écrivait dans *le Siècle*, après avoir expliqué ce qu'on entend par tête, centre et queue :

> L'exquise crème est ordinairement réservée pour les jouissances ou les magnificences du propriétaire qui a pu goûter au cellier même une gorgée de crème d'une grande année; il s'en souviendra toute sa vie. Feu, étoffe, parfum, bouquet, tout s'y trouve, trop concentré peut-être, et avec trop de sucre. Quelque chose d'inconnu, enfin l'ambroisie grecque d'Homère, l'extravagance du parfait!

Ajoutons que dans la plupart des crus (yquem est du nombre), le propriétaire fait un ensemble de ses vins de crème, tête, centre et queue, pour n'en faire qu'un vin unique. Dans d'autres vignobles, au contraire, ces quatre catégories de vins demeurent séparées, et l'acheteur en tire le parti que bon lui semble.

Les hommages rendus aux vins de Sauternes se sont traduits en maintes circonstances par des chiffres, plus éloquents que toutes paroles. Qui n'a entendu parler en effet de l'acquisition que fit en 1859, lors de son passage à Bordeaux, le grand-duc Constantin, frère de l'empereur de Russie, d'un tonneau de vin d'yquem au prix de 20,000 francs! Pour être moins connue, la vente que fit M. Saint-Ricul Dupouy, propriétaire du Château Pichard-Laufaurie, aujourd'hui Peyraguey, n'en est pas moins

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

remarquable. Le roi d'Espagne lui acheta une barrique de Pichard-Lafaurie 1858, au prix de 6,000 francs.

Enfin plus récemment, lors de l'Exposition universelle de 1867, l'un de nos premiers crus remporta une victoire éclatante signalée par les membres de la commission spéciale d'organisation de l'exposition des vins de Bordeaux :

Les jurés dégustateurs des vins du Rhin, influencés peut-être à leur insu par le milieu dans lequel ils opéraient, prétendaient pour ces vins à une supériorité sans rivale et offrirent à plusieurs reprises, à l'appui de leur opinion, une dégustation comparative avec nos vins de Sauternes. Il ne pouvait venir à l'esprit de notre délégué de reculer devant un pareil défi, et lorsqu'il se fut assuré que tout se passerait dans les conditions d'impartialité qui étaient pour lui la meilleure des chances de succès, il consentit à entrer dans la lice. Notre salon de dégustation devait être le théâtre choisi pour cette épreuve solennelle, et vous croirez sans peine, Messieurs, que ceux de vos compatriotes à qui il fut donné d'y assister étaient, malgré leur confiance en leur noble champion, en proie à la plus vive et à la plus naturelle émotion. Le président de la classe 73, qui était Prussien, désigna lui-même les deux bouteilles de vin du Rhin qui furent apportées. Nous leur opposions deux bouteilles de Château Vigneau-Pontac 1861. Vingt des dégustateurs les plus expérimentés de tous les groupes, parmi lesquels figuraient des délégués de la Prusse, étaient les juges du camp. Deux verres contenant les deux vins différents leur furent présentés sans désignation destinative, et les voix furent recueillies. Elles se sont trouvées unanimes, et le vainqueur fut reconnu sans contestation.

Est-il besoin de vous dire que c'était le sauternes?

Il fut avoué ensuite que le vin du Rhin provenait d'une barrique unique, résultant de raisins choisis grain à grain sur toute une récolte. Ce succès éclatant fit beaucoup de bruit et se répandit rapidement dans le petit monde du Champ de Mars. Il ne surprendra certainement personne à Bordeaux ni au dehors; cependant, quelque rassasiés de gloire qu'on puisse nous supposer à l'endroit de nos incomparables vignobles, chacun comprendra, nous l'espérons, que nous ne puissions nous défendre d'un très légitime orgueil devant cette constatation nouvelle d'une supériorité déjà reconnue. Nous n'avons pas su, quant à nous, résister au plaisir de vous en faire part.

Et remarquez que le Château Vigneau n'est pas le Château Yquem!

Dans ces vignobles, plus encore que dans ceux du Médoc, l'acheteur doit s'attacher à la réussite d'un cru plutôt qu'à sa classification. En effet, pour une même année, tel cru supérieur comme rang à tel autre aura obtenu de moins bon vin, parce que les vendanges auront été faites un peu trop tôt, un peu trop tard, ou un peu trop vite. Aussi les principes qui régissent les différences de prix entre les divers crus ne sont-ils pas toujours d'une application absolue; ici encore s'impose l'emploi d'un courtier, qui connaissant le vin depuis son origine pourra prédire son avenir et bien juger de sa valeur.

En général, le Château Yquem obtient 1/4 de plus que les premiers crus, et les deuxièmes crus obtiennent les 3/4 ou les 4/5 du prix accordé aux premiers.

Ces proportions ont été observées dans la vente de la récolte de 1890.

La classification des grands vins blancs a été faite en 1855, et on peut faire à son sujet les mêmes réserves que pour la classification des vins rouges. En voici le tableau :

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

GRAND PREMIER CRU.

Château Yquem	Sauternes.

PREMIERS CRUS.

Château La Tour-Blanche	Bommes.
Château Peyraguey	Bommes.
Château Vigneau	Bommes.
Château Suduirant	Preignac.
Château Coutet	Barsac.
Château Climens	Barsac.
Château Bayle (Guiraud)	Sauternes.
Château Rieussec	Fargues.
Château Rabaut	Bommes.

DEUXIÈMES CRUS.

Château Mirat	Barsac.
Château Doisy	Barsac.
Château Pexoto	Bommes.
Château d'Arche	Sauternes.
Château Filhot	Sauternes.
Château Broustet-Nérac	Barsac.
Château Caillou	Barsac.
Château Suau	Barsac.
Château Malle	Preignac.
Château Romer	Preignac.
Château Lamothe	Sauternes.

En réalité le nombre de ces crus est actuellement plus élevé, un certain nombre d'entre eux ayant été divisés en plusieurs propriétés.

ARTICLE 2.

GRANDS VINS BLANCS.

§ 1. — CRUS CLASSÉS.

A. Premier grand cru.

Château Yquem (Sauternes).

(Héritiers du marquis de Lur-Saluces.)

Le Château Yquem a appartenu longtemps à la famille de Sauvage d'Yquem, qui l'a transmis par mariage aux seigneurs de Lur-Saluces, en 1785. Il est encore aujourd'hui dans cette famille, et les propriétaires actuels sont les héritiers du marquis de Lur-Saluces. Sur 148 hectares, qui composent ce domaine, 90 sont plantés de vignes reposant sur un sol argilo-graveleux. C'est au choix de cépages convenables à ce terrain que l'on est redevable des qualités qui font du Château Yquem un vin unique, le roi des vins blancs.

B. Premiers crus.

Château La Tour-Blanche (Bommes).

(M. Osiris.)

C'est sur les instances de son ami, M. Em. Fourcaud, sénateur et maire de Bordeaux, que le Château La Tour-Blanche fut acquis en 1876 par M. Osiris, dont le nom se retrouve toujours lorsqu'il y a quelque œuvre généreuse à entreprendre, et qui notamment offrit, en 1889, un prix de 100,000 francs à distribuer à l'œuvre la plus remarquable de l'Exposition universelle.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

M. Osiris, guidé par un sentiment tout patriotique, fit les plus grands sacrifices pour enlever aux Anglais l'adjudication de ce vignoble, qu'ils visaient depuis longtemps; il empêcha ainsi un des meilleurs crus de la Gironde de passer aux mains d'une nation étrangère. Le nouveau propriétaire fit exécuter ensuite des travaux considérables, tant pour la restauration du château, qui menaçait ruine, que pour les chais et les bâtiments agricoles. Il prit à sa solde un personnel de 200 paysans et ouvriers.

Aujourd'hui, le vignoble peut produire une moyenne de 100 tonneaux par an; mais ce résultat n'est obtenu qu'au prix des efforts les plus onéreux et les plus persévérants, et des soins tout personnels du propriétaire, qui a atteint le but qu'il s'était proposé, celui de rivaliser presque, dans les années d'extrême réussite, avec l'yquem. 12 diplômes d'honneur ou médailles ont récompensé l'initiative de M. Osiris, dans les expositions françaises et étrangères, notamment à Paris en 1878 et à Anvers en 1885.

Château Peyraguey (Bommes).

(MM. Farinel et Grédy.)

Le Château Peyraguey ou Péraguey appartenait, à la fin du siècle dernier, au président de Pichard. En 1794, il fut vendu comme bien national à M. Lafaurie, viticulteur distingué, qui fit de ce vignoble un des premiers de la contrée et lui laissa le nom de Pichard-Lafaurie. En 1860, il passa entre les mains de M. J. Saint-Rieul Dupouy, qui l'a vendu aux héritiers de M. le comte Duchâtel, desquels MM. Farinel et Grédy l'ont acheté le 26 juin 1879.

Ce domaine, complanté des meilleurs cépages, est cultivé avec un soin tout particulier; aussi ses vins, pleins de finesse, d'onctuosité, d'arome et de distinction sont-ils des plus recherchés de leur classe. On n'en récolte que 15 tonneaux par an.

Barrail-Peyraguey (Bommes).

(M. Lassauvajue.)

Comme les autres crus de cette côte, cet excellent domaine fournit un vin exquis, véritable liqueur limpide. On en recueille 6 tonneaux environ.

Barrail-Bulle-Peyraguey (Bommes).

(M. Bertin.)

Ce vignoble participe aux qualités qui distinguent les autres crus de Peyraguey. La récolte est de 8 tonneaux.

Haut-Peyraguey (Bommes).

(M. E. Grillon.)

Le Haut-Peyraguey, limitrophe de Château Yquem, est situé sur la partie la plus élevée du coteau où se trouve le Château Peyraguey; il a été détaché de ce domaine dans une vente faite par les héritiers de Mme la comtesse Duchâtel. Par sa position

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

élevée et par la nature exceptionnelle de son terrain argilo-marno-caillouteux, le Haut-Peyraguey formait une des meilleures parties de ce premier cru, si remarqué pour son cachet particulier de grande race et de distinction, et constituait comme la base de sa séculaire réputation. Séparé aujourd'hui du reste du domaine, le Haut-Peyraguey, sous l'habile direction de son nouveau propriétaire et celle d'un régisseur des plus expérimentés, conserve son ancienne réputation, comme le prouvent les médailles d'or obtenues aux Expositions de 1867 et 1878. Le rendement est de 15 tonneaux.

Château Vigneau (Bommes).

(M. le vicomte G. DE PONTAC.)

Situé sur une croupe en face d'Yquem, Château Vigneau comprend 100 hectares, dont 60 en vignes. La récolte annuelle est de 50 tonneaux d'un vin dont le prix, en 1859, a atteint 4,000 francs, et, en 1861 et en 1884, s'est élevé jusqu'à 5,000 francs. On a vu plus haut comment il avait, en 1867, soutenu la réputation de nos sauternes de la manière la plus éclatante.

Château de Suiduirant (Preignac).

(M. RABOURDIN.)

Le domaine de Suiduirant (ancien cru du Roy), limitrophe de celui d'Yquem, est situé sur Sauternes et Preignac, à leur jonction avec Bommes. Il comprend environ 70 hectares de vignes tenues sur fils de fer et cultivées à la charrue. Sa position exceptionnelle, son étendue, son superbe ensemble, la quantité et la supériorité de ses produits en font un des plus beaux vignobles du pays.

Ce château a une très ancienne réputation; de tout temps ses vins ont été considérés comme premiers grands crus. D'une belle couleur paillée, ils possèdent un arome suave, du moelleux et de l'onctuosité, et se distinguent surtout par une longue tenue et une quantité relativement considérable de vin de tête. Ces qualités sont la conséquence d'un choix irréprochable de cépages, de terrains essentiellement propres aux vignes blanches, admirablement situés, où le sémillon et le sauvignon sont judicieusement mis à leur place, et de soins aussi intelligents qu'assidus apportés à la culture et à la vinification. Sa tenue en fait un modèle d'exploitation, comme l'a hautement proclamé la Société d'agriculture de la Gironde. Le rendement est de 100 tonneaux. Un des propriétaires, M. Em. Petit, ingénieur, a obtenu une médaille d'or ministérielle, des distinctions aux diverses Expositions, dont plusieurs médailles d'or.

Château Coutet (Barsac).

(Héritiers du marquis B. DE LUR-SALUCES.)

Le Château Coutet est un cru de premier ordre. Les vins, dont la récolte moyenne s'élève à 40 tonneaux, sont chauds, corsés, capiteux et très parfumés.

IMPRIMERIE NATIONALE.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Château Climens (Barsac).

(M. H. Gounouilhou.)

Dans son important ouvrage *Bordeaux et ses vins*, M. Féret donne les renseignements suivants sur ce vignoble :

« Le Château Climens, acheté par M. Alfred Ribet en 1871, est depuis cette époque l'objet d'importantes améliorations qui porteront sa production moyenne à 40 tonneaux, lorsque tout le vignoble sera en rapport. Ce vignoble, situé dans le haut Barsac, sur de magnifiques croupes argilo-calcaires, est divisé en trois clos faisant suite les uns aux autres, et séparés par la maison d'habitation. Il a une étendue de 27 hectares, complantés pour les 4/5 en sémillon et pour 1/5 en sauvignon et en muscadelle.

« Inutile de faire l'éloge des vins de Château Climens; leur ancienne réputation et la faveur dont ils jouissent dans le commerce de Bordeaux nous en dispensent. »

M. Henri Gounouilhou est devenu propriétaire de ce grand cru en 1885; il apporte à sa culture les soins les plus éclairés. La production moyenne est de 40 tonneaux.

Château Bayle ou **Château Guiraud** (Sauternes).

(Héritiers de M. P. Bernard.)

Le Château Guiraud est le premier cru de la commune de Sauternes, après celui du Château Yquem. Les propriétaires actuels recueillent 55 tonneaux de ce précieux liquide. Ce domaine comprend 154 hectares, dont 66, consacrés à la vigne, sont situés sur des croupes admirablement exposées, et complantées en cépages de choix.

Château Rieussec (Fargues).

(M. Ch. Crépin.)

Château Rieussec est le meilleur cru de Fargues. Ses vins, dont la récolte se monte à 40 tonneaux, ont obtenu une médaille d'or à la dernière Exposition de Paris. Le domaine comprend 62 hectares, dont 36, en un seul tenant, consacrés à la vigne.

Château Rabaut (Bommes).

(M. Drouilhet de Sigalas.)

Le cru de Rabaut comprend 42 hectares, sur un terrain argilo-calcaire élevé et admirablement bien situé. Ce cru, qui avait une grande importance sous la direction de M. Cazeaux, était depuis longtemps négligé, lorsque M. Drouilhet de Sigalas l'acheta en 1865. Depuis, il a repris son ancienne splendeur et son rang parmi les premiers crus de la contrée, par suite des travaux de reconstitution (voir la notice sur le Château Pexoto).

Le Château Rabaut est très recherché; ses vins ont été distingués en de nombreux

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

concours et dans plusieurs expositions. Ils ont notamment obtenu deux diplômes d'honneur à Paris et à Bruxelles.

C. Deuxièmes crus.

Château Mirat (Barsac).

(M. Paul Flangergues.)

Situé dans le haut Barsac, le Château Mirat est un des plus anciens domaines de la localité. Toujours il a joui d'une grande réputation pour l'excellente qualité de ses vins.

Il a été classé en tête des seconds crus, immédiatement après les grands crus de Sauternes, dont il se rapproche au point de les égaler, surtout depuis la reconstitution de ses vignobles. Ce domaine, qui a une étendue de 28 hectares, est en majeure partie complanté en vignes renouvelées par les soins du propriétaire, et exclusivement assorties de cépages français du meilleur choix. Château Mirat est une des rares propriétés de la région, peut-être la seule, dont la reconstitution ait été entièrement effectuée avec des éléments propres au pays; aussi ses vins ont-ils conservé leur grand caractère, leur finesse remarquable et leur perfection si vantée autrefois. Comme par le passé, ils se distinguent entre tous les grands vins par un cachet *sui generis* et une élégance particulière qui les fait rechercher des gourmets.

La production, un moment ralentie pendant la dernière période de reconstitution, atteindra bientôt son ancien chiffre de 30 à 35 tonneaux.

Château Doisy (Barsac).

(M. M. Dubroca.)

La superficie de cette propriété du haut Barsac est de 20 hectares. C'est dans ce vignoble que se rencontrent les plus vieilles vignes de la commune; elles sont encore peu atteintes par le phylloxéra. Grâce à l'âge des ceps, les vins de Château Doisy sont d'une finesse remarquable et ont beaucoup de tenue.

La production varie de 15 à 40 tonneaux. Le tonneau s'est vendu jusqu'à 4,000 francs dans les grandes années. La dernière récolte, celle de 1888, a été cédée au prix de 1,700 francs le tonneau.

Château de Pexoto (Bommes).

(M. le comte Drouilhet de Sigalas.)

Le vignoble de Pexoto appartient depuis 1885 à son propriétaire actuel. Il est situé au sommet des croupes qui constituent la propriété de Rabaut. Les vignes des deux domaines sont enchevêtrées les unes dans les autres. Les terrains qui pouvaient

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

laisser à désirer sont maintenant couverts de vignes rouges commençant à peine à reproduire. Cette œuvre d'intelligente transformation a été remarquée par la Société d'agriculture de Bordeaux, qui a décerné à M. Drouilhet de Sigalas sa grande médaille d'or.

Château Filhot (Sauternes).

(Héritiers du marquis de Lur-Saluces.)

Le Château Filhot produit 80 tonneaux.

Château Lamothe (Sauternes).

Le cru Lamothe appartient en partie à M. Conseil, et en partie à M. Dietz; le premier récolte 15 tonneaux, le second 6.

Château Broustet-Nairac (Barsac).

(M. Brunet Capdeville.)

Le cru de Nairac fournit 4 tonneaux de vin blanc.

Château Caillou (Barsac).

(M. L. Sarrante.)

Le Château Caillou donne 20 tonneaux; il constitue, après Château Mirat, le deuxième cru de la commune de Barsac.

Château d'Arche (Sauternes).

Le domaine d'Arche a été divisé; il comprenait les propriétés suivantes :

1° Cru d'Arche, propriétaire M. Lafaurie, récolte 20 tonneaux;

2° Château d'Arche, appartenant à M. Méric, 8 tonneaux;

3° Château d'Arche, appartenant à M. Dupeyron, 5 tonneaux;

4° Château d'Arche-Vinceney; M. Cornet y recueille 8 tonneaux;

5° Une partie du vignoble de Château Raymond-Lafon, dont le reste se trouve entremêlé avec les vignes d'Yquem. Ce domaine, qui comprend en tout 8 hectares, produit 10 tonneaux d'un vin très recherché pour sa finesse, son moelleux et son agrément. Il a obtenu à Paris une médaille d'argent en 1878, une médaille d'or en 1879, et à Bordeaux une médaille d'or en 1882.

Cocks et Feret rangent encore parmi les deuxièmes crus de Sauternes les propriétés suivantes, non dénommées dans la classification de 1855 :

Château-Lafon.

(M. P. Lafon.)

Récolte : 12 tonneaux.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Au Pouit.

(M. F. Lafon.)

Récolte : 5 tonneaux.

Château Suau (Barsac).

(Mme A. Chaîne, née de Chasteau.)

Le domaine de Suau est situé à une très petite distance du bourg de Barsac, à 38 kilomètres au sud-est de Bordeaux.

Il produit un vin plein de finesse, de moelleux et des plus estimés. Son vignoble de 16 hectares, classé au rang des meilleurs crus de la rive gauche de la Garonne, est assis sur un sol silico-calcaire. Le rendement moyen est de 10 tonneaux.

Château Malle (Preignac).

(M. le comte de Lur-Saluces.)

Le propriétaire récolte 45 tonneaux de vin dans son domaine de Château Malle.

Château Romer (Preignac).

(M. le comte de Beaurepaire-Louvagny.)

Le cru de Romer fait partie des vignobles possédés par M. le comte de Beaurepaire. Il est situé sur un haut plateau, aux confins de Preignac, Fargues-de-Langon et de Sauternes. On y récolte annuellement de 25 à 30 tonneaux d'un vin blanc de premier choix, qui se vend en barriques et en bouteilles à une clientèle d'élite.

Château Montalier-Romer (Preignac).

(M. le comte de la Myre-Mory.)

Le propriétaire de ce domaine obtient un rendement de 15 tonneaux.

Château des Rochers (Preignac).

(Mme la marquise de Rolland.)

Construit au siècle dernier par le marquis de Rolland, président à mortier au parlement de Bordeaux, le Château des Rochers s'élève sur un terrain argileux et graveleux. Grâce à cette circonstance et au choix du cépage, ce vignoble, qui ne figure pas dans les anciennes classifications, voit augmenter chaque jour sa réputation, et Cocks n'hésite pas à le classer parmi les deuxièmes crus. Il appartient à Mme la marquise de Rolland et fournit une récolte moyenne de 20 tonneaux.

On peut citer encore les propriétés suivantes, rangées par Cocks au nombre des deuxièmes crus :

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Les Claveries (Fargues).

(M. Champetié.)

Rendement moyen : 8 tonneaux.

Le Peyron (Fargues).

(M. Lignières.)

Rendement moyen : 20 tonneaux.

Ces vins se récoltent, on le voit, dans les communes de Fargues, de Bommes, de Sauternes (canton de Langon), de Barsac et de Preignac (canton de Podensac). Si elles sont séparées administrativement, ces communes n'en forment pas moins un groupe vinicole bien homogène.

§ 2. — VINS NON CLASSÉS.

Barsac. — Cette commune produit dans les graves de bons vins rouges ayant de la finesse, du bouquet et de la distinction. Ils atteignent parfois le prix des crus bourgeois du Médoc, mais la réputation de cette commune est surtout établie par la valeur de ses vins blancs.

Les vignobles de Barsac, complantés de 2/3 semillon, 1/6 sauvignon, 1/6 raisimotte, produisent des vins blancs chauds corsés, capiteux, très parfumés, ayant, comme les sauternes, de la liqueur, du moelleux dans les bonnes années. Il faut ajouter, du reste, que les vendanges s'y font de la même manière.

Cette commune contient deux premiers crus : Château Coutet et Château Climens; cinq second crus : Château Mirat, Château Doisy, Château Nérac, Château Caillou et Château Suau.

Preignac. — Ces vins blancs, ceux du haut Preignac surtout, jouissent de la même réputation que les vins de Sauternes. Produits par les mêmes cépages, récoltés avec les mêmes soins, faits par les mêmes procédés, ils sont dignes par leur sève, leur arome et leur liqueur de marcher de pair avec les vins de Sauternes.

Les villages de Boutoc et d'Arronçon produisent aussi des vins blancs très remarquables. La commune de Preignac comprend un premier cru, Château Suduirant, et quatre deuxièmes crus : Romer-Montalier, Romer, Malle et les Rochers.

Fargues. — Les vins blancs produits dans cette localité sont similaires de ceux de Sauternes; ils se vendent sous le même nom et aux mêmes prix. Elle renferme un premier cru, Château Ricussec; les deux crus de Romer et de Romer-Montalier sont situés en partie sur son territoire; on cite encore les propriétés des Claveries et du Peyron.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Bommes. — On ne peut mieux décrire les vins de Bommes qu'en disant que ce sont de véritables sauternes. Du reste, cette commune contient quatre premiers crus : Château Vigneau, le domaine maintenant morcelé de Peyraguey, Château La Tour-Blanche et Château Rabaut; et un deuxième cru, Château Pexoto.

Sauternes. — Les qualités incomparables des vins de Sauternes ont été suffisamment exposées plus haut, il est donc inutile de revenir sur ce sujet.

Cette commune renferme l'unique premier grand cru, le Château Yquem; elle possède un premier cru, Château Guiraud, et dix deuxièmes crus, dont six provenant de la division de l'ancien cru d'Arche, puis le Puits, le Château Filhot et les deux crus Lamothe.

Saint-Pierre-de-Mons ou Saint-Pey-de-Langon récolte des vins blancs très fins, qui se rapprochent beaucoup de ceux de Sauternes, grâce aux soins apportés dans le choix des cépages et dans la vinification. Les vins de Saint-Pardon ne leur sont guère inférieurs.

ARTICLE 3.

PETITES GRAVES ET CÔTES.

Sur la rive gauche de la Garonne on fabrique une quantité considérable de vins blancs moins exquis et moins célèbres que les sauternes, néanmoins fort recherchés.

1° CANTON DE LANGON.

Au premier rang, on peut citer ceux de diverses localités du canton de Langon : Toulenne, Saint-Loubert, Bieujac, Langon, Leogats récoltent des vins blancs fins, alcoolisés, offrant un peu de liqueur, une jolie couleur ambrée et de la finesse. Ils proviennent des mêmes cépages que les vins de Sauternes. On trouve aussi quelques produits analogues à Roaillan, à Mazères et à Castets.

2° CANTON DE PODENSAC.

Outre les crus fameux de Barsac et de Preignac, dont il vient d'être question, le canton de Podensac renferme un certain nombre de localités dont les vins blancs sont estimés. Les treize communes de cette région ont entre elles, comme production de vins blancs, des points si communs, que l'on peut analyser à la fois un groupe de trois ou quatre communes produisant des vins à peu près similaires.

Podensac, Illats, Portets, Landiras, Arbanats et Virelade. — Les vins de ces six communes sont généralement produits par 2/5 sémillon, 2/5 sauvignon et 1/5 plants divers. Ils se distinguent par une couleur paille, du corps, un bouquet très agréable, et constituent d'excellents ordinaires. Il y aurait certainement une classification à faire

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

entre ces communes, mais elle serait si subtile, que l'on peut les grouper. A Virelade se trouve le beau château de Mme la baronne Joseph de Carayon-Latour.

Budos. — Les vins de cette commune se rapprochent beaucoup des précédents; ils ont peut-être cependant plus de finesse.

Cérons. — Les vins de Cérons, produits par 3/4 semillon et 1/4 sauvignon, ont beaucoup de finesse, de la nervosité et se conservent très longtemps.

Pujols. — Ces vins corsés, liquoreux, fins et parfumés sont fournis par 2/3 semillon et 1/3 sauvignon. Ce sont, après ceux de Barsac et de Preignac, les meilleurs du canton.

Les deux petites communes de Saint-Michel-de-Rieufret et de Guillas, récoltent un vin blanc ordinaire en petite quantité, qui suffit à peine à la consommation locale.

3° CANTON DE LABRÈDE.

Quelques communes du canton de Labrède fournissent des vins blancs. Ceux de Saint-Morillon proviennent d'enrageat et de cépages fins. Ils constituent un très joli vin d'ordinaire, sous le nom de *petites-graves-saint-morillon*. Le baron de Montesquieu en récolte de très estimés au château de La Brède. La plus forte production de Saint-Selve consiste en vins blancs, notamment au château. Il en est de même des vins de Sancate, dont la qualité est un peu moindre.

On peut encore citer les vins blancs de Villenave-d'Ornon; comme il a été dit plus haut, la production en est maintenant restreinte.

4° CANTON DE CARBON-BLANC.

Si l'on traverse la Garonne, on trouve sur la rive droite de ce fleuve quelques communes produisant des vins blancs très agréables.

Dans le canton de Carbon-Blanc : Tresses, Yvrac, Montusson, Saint-Sulpice-d'Izon, Beychac-et-Caillau donnent des vins produits par 1/2 enrageat et 1/2 blanquette, qui se rapprochent de ceux du canton de Créon.

5° CANTON DE CRÉON.

Les vins blancs récoltés sur les premières lignes des coteaux de cette région, parallèlement à la Garonne, sont les plus fins; ils proviennent des communes de Haux, Baurech, le Tourne et Tabanac. Ils sont produits par 1/2 sémillon, 1/4 sauvignon, 1/4 muscadelle, enrageat et autres cépages, se distinguent par du corps, parfois un peu de liqueur, mais surtout par de la finesse et un parfum délicat. La production totale de ces quatre communes est d'environ 1,200 tonneaux.

Créon, Croignon, Camarsac, Cursan, Fargues, Lignan, Loupes, Madirac, Pompignac, le Pout, Sadirac, Saint-Genès-de-Lombaud, Saint-Léon, Sallebeuf, la Sauve,

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

ont des vins blancs produits par 7/10 enrageat et 3/10 sémillon, blanquette, muscadelle, assez semblables aux autres vins de l'Entre-deux-Mers.

Blézignac produit seulement des vins blancs ordinaires d'enrageat. Les vins blancs récoltés dans la commune de Saint-Caprais sont supérieurs à ceux de l'Entre-deux-Mers, mais restent au-dessous de ceux de Langoiran et des crus identiques; ils ont du corps et de la finesse dans les bonnes années.

6° CANTON DE CADILLAC.

Dans le canton de Cadillac, les vins blancs fins sont produits par 3/4 sémillon et 1/4 sauvignon ou blanquette. Toutefois ceux qui se récoltent aux extrémités est et nord-est proviennent de cépages de l'Entre-deux-Mers, c'est-à-dire de 4/5 enrageat et 1/5 sémillon.

Cadillac, Béguey. — Les vignes complantées 1/2 sémillon, 1/4 sauvignon, 1/4 cépages divers, fournissent, dans la première de ces communes, 400 tonneaux; dans la seconde, 250 tonneaux de vins souples, corsés, agréables, dont les prix varient de 700 à 900 francs dans les bonnes années.

Rions, Paillet. — Les vins blancs de ces localités (1/3 sémillon, 1/3 sauvignon, 1/3 blanquette) sont fins, alcoolisés et parfumés. A Rions, on remarque les vins blancs de MM. le comte de Galard, le baron de Sinéty, le comte Cardez, Roussereau, Cazenave, Chemin, Constantin, de Peyronnin, etc.; à Paillet, ceux de MM. Féry d'Esclands, propriétaire du château de Paillet, Charron, Mausacré, Briol, Rétoret, etc.

Les vins blancs de la Roque, assez fins, proviennent de 3/4 sémillon et 1/4 sauvignon.

Production totale.	La Roque	100 tonn[x].
	Lestiac	200
	Capian	350

Les vins blancs d'Omet, de Montprinblanc et de Gabarnac sont plus ordinaires que ceux des vignobles précédents, quoiqu'ils soient encore assez fins. On les tire de 1/2 sémillon, 1/4 sauvignon, 1/4 enrageat ou autre cépage.

Production totale.	Omet	150 tonn[x].
	Montprinblanc	150
	Gabarnac	150

Quand ils proviennent de cépages fins, les vins blancs de Donzac obtiennent en primeur de 300 à 400 francs, tandis que les vins d'enrageat ne se vendent que 250 à 300 francs logés. Cette commune en récolte 75 tonneaux seulement.

Langoiran a des vins parfumés et nerveux, donnés par 5/8 sémillon, 1/8 sauvignon, 2/8 blanquette ou muscadelle. Ces vins, qui n'égalent pas ceux de Sainte-Croix-du-Mont, se vendent cependant assez cher. Production totale : 400 tonneaux.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Les vins blancs de Sainte-Croix-du-Mont, récoltés sur les coteaux argilo-calcaires, sont produits par 1/3 sauvignon, 1/3 sémillon et 1/3 blanquette. Ce sont les meilleurs de la rive droite; quelques-uns même sont supérieurs à des vins de la rive gauche de la Garonne, dont ils ont, sauf la sève, toutes les qualités. Production totale : 600 tonneaux.

Principaux crus.

Château La Marque (M. le marquis de Rolland)	50 tonn[x].
Château Loubens (M. A. Durneau)	40
Du Cros de Vertheuil (M. P. Cornes)	40
Château de Taste (M. Lafond)	30

Loupiac a des vins moins fins que ceux de Saint-Croix-du-Mont, quoique provenant de mêmes cépages; s'en rapprochent cependant beaucoup, surtout ceux qui sont récoltés sur les coteaux.

On y récolte 400 tonneaux de vins blancs.

Principaux crus.

Château du Cros (M. le comte de Lachassaigne)	50 tonn[x].
A Gaudiet (M. Dezeimeris)	25
A Berthoumieux (M. Promis)	12

7° CANTONS DE L'ARRONDISSEMENT DE LA RÉOLE.

L'enrageat fournit presque tous les vins blancs de l'arrondissement de la Réole, aussi présentent-ils entre eux une grande similitude. Ils sont corsés; les bons crus, dans les années réussies, atteignent 12 degrés.

Autrefois très recherchés pour la distillation, ils produisaient les eaux-de-vie dites *de Marmande.*

Depuis quelques années, les bons crus sont consommés en nature, et les crus inférieurs servent à des coupages à bon marché.

8° CANTON DE SAINTE-FOY.

L'arrondissement de Libourne produit aussi des vins blancs.

Le canton de Sainte-Foy-la-Grande en récolte une certaine quantité, donnés en général par l'enrageat et quelque peu de jurançon; ils sont, dans la majeure partie des communes de cette région, nets de goût, assez corsés et classés parmi les bons Entre-deux-Mers.

Les communes de Ligneux, Saint-André, Appelles, les Lèves, Saint-Quentin-de-Caplong, Saint-Philippe-du-Seignat, fournissent les meilleurs vins blancs du canton. On a amélioré l'encépagement de ces vignobles, en remplaçant en grande partie l'en-

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

rageat par le jurançon, le sauvignon, le sémillon. Ces vins ont une couleur ambrée, de la douceur, parfois de la finesse et du bouquet.

9° CANTON DE PUJOLS.

Les vins blancs du canton de Pujols, généralement produits par 3/4 enrageat, 1/4 jurançon et sémillon, sont très corsés, agréables, et ils possèdent de la finesse, suivant les communes dont ils proviennent.

Les meilleurs se récoltent à Doulezon, Genzac, Sainte-Radegonde, surtout à Rauzan et Mouliets.

10° CANTON DE BRANNE.

On trouve dans le canton de Branne des vins blancs provenant de l'enrageat. Ils sont neutres, assez corsés, et doivent être assimilés, comme valeur, à ceux de l'Entre-deux-Mers, principalement à ceux du canton de la Réole. Ils sont, dans les années mauvaises ou médiocres, utilisés pour les coupages, tandis que dans les années bien réussies, on les consomme en nature.

Ils constituent la seule production de Cabara, Camiac, Dardenac, Espiet, Guillac, Jupazan, Lugaignac, Saint-Aubin-de-Blagnac, Naujac et Postiac. Les meilleurs proviennent de Moulon et de Génissac.

11° CANTON DE LUSSAC.

Saint-Sauveur, Gours, Puynormand, Tayac, Petit-Palais et Francs sont les seules communes du canton de Lussac qui donnent des vins blancs; on les achète pour la chaudière ou pour des coupages communs.

12° CANTON DE CASTILLON.

Les vins blancs du canton de Castillon sont uniquement produits par les communes de Castillon, Belvès, Gardegean, les Sables.

Ils proviennent de l'enrageat et de cépages plus fins, tels que sauvignon, sémillon, jurançon, etc.

13° CANTON DE FRONSAC.

Dans le canton de Fronsac, Périssac et Saint-Genès-de-Queuil recueillent exclusivement des vins blancs sur leur sol accidenté, sablo-argileux, avec sous-sol argileux. Provenant de l'enrageat, ils servent souvent aux coupages. Tarnès, Galgon, Lalande-de-Cubzac, Mouillac, Verac et Villegouge tirent aussi de l'enrageat quelques vins blancs, plus corsés que les précédents et qui atteignent en primeur un prix plus élevé.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

14° CANTONS DE LIBOURNE, COUTRAS ET GUÎTRES.

La région de Libourne n'a que fort peu de vins blancs, récoltés dans les communes de Cadarsac et de Vayres. Assez corsés et très neutres, ils proviennent de 3/4 enrageat et 1/4 cépages fins.

Les produits des cantons de Coutras et de Guîtres sont en général assez communs.

Toutes les communes du pays de Coutras, sauf Abzac, les Églisottes et Coutras, récoltent un vin blanc destiné le plus souvent à la distillation ou au coupage.

Les produits du canton de Guîtres proviennent comme ceux-ci de l'enrageat; ils sont plus corsés et plus neutres. Saint-Martin-de-Laye, Bouzac, Tizac, Lapouyade, Maransin, Bayas, Saint-Martin-du-Bois obtiennent les mêmes prix et livrent leurs vins pour les mêmes usages.

On ne rencontre pas de meilleurs vins blancs dans l'arrondissement de Blaye.

15° CANTONS DE BOURG ET DE SAINT-SAVIN.

La plupart des communes du Bourgeais tirent aussi de l'enrageat leurs vins blancs.

Presque toutes les localités du canton de Saint-Savin, spécialement Saugon, Saint-Savin, Civrac, Cézac, Cubnezais, Domezac, Saint-Mariens, Cavignac, Marsas, Marcenais, Laruscade, obtiennent de 4/5 enrageat et de 1/5 chalosse des vins peu élevés en degré, acides et sans finesse suffisante, qui s'emploient pour la chaudière ou pour le mélange avec les vins exotiques.

16° CANTONS DE BLAYE ET DE SAINT-CIERS.

Les produits du canton de Blaye, assez ordinaires et provenant surtout de l'enrageat, ont la même valeur que les précédents, font des eaux-de-vie assez bonnes, dont la qualité se rapproche sensiblement de celles de la Charente-Inférieure. Le même résultat est obtenu avec les vins du canton de Saint-Ciers-Lalande. Ces derniers sont de qualité inférieure. On les extrait de l'enrageat dans les communes de Reignac, Étauliers, Braud, Anglade, Eyrans, notamment dans celles de Pléneselve, Saint-Palais, Saint-Ciers, Saint-Caprais, Saint-Aubin et Marcillac.

17° CANTON DE SAINT-ANDRÉ-DE-CUBZAC.

Entre les arrondissements de Blaye et de Libourne se trouve le canton de Saint-André-de-Cubzac, auquel on donne souvent le nom de Cubzadais.

Les vins blancs du canton comptent parmi les plus ordinaires du département de la Gironde; produits par l'enrageat, acides, ne pesant que 6 à 9 degrés en année moyenne,

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

ils sont employés pour des opérations communes, ou bien achetés à la sortie du pressoir pour la distillation. Ils produisent, paraît-il, des eaux-de-vie séveuses, dont le terroir rappelle celles des Charentes.

CHAPITRE VI.

CARACTÈRES DISTINCTIFS DES VINS DE LA GIRONDE.

LEUR EMPLOI, LEURS PRINCIPAUX DÉBOUCHÉS.

La totalité des vins de la Gironde peut, au point de vue de la qualité, se diviser en cinq catégories principales, soit pour les vins blancs, soit pour les vins rouges :

1° Les vins communs;
2° Les vins petits ordinaires et d'exportation;
3° Les vins grands ordinaires;
4° Les vins fins;
5° Les grands vins.

1° La première catégorie comprend les vins les moins recherchés, que produisent les cantons de Saint-André-de-Cubzac, Branne, Créon, et de l'Entre-deux-Mers, y compris celui de Saint-Macaire. Ils ont une assez jolie couleur, mais ils manquent généralement de vinosité, de fruit et d'alcool. Ils sont droits de goût et, sauf dans les années bien réussies, ont un peu d'acidité, de verdeur. Cependant le commerce en tire un excellent parti en les mélangeant avec des vins exotiques d'Espagne, de Portugal et de Dalmatie, dont la trop grande maturité et la dureté, provenant de leur excès d'alcool, est heureusement corrigée par la verdeur et le manque de corps des vins de ces cantons. Fait avec soin, ce mélange trouve un facile débouché, attendu qu'il constitue un bon vin de ménage. Cependant une notable quantité en est exportée à la Réunion, à la Martinique, au Mexique, au Sénégal, à la Guadeloupe, etc., malheureusement sous des noms qu'ils ne méritent pas.

2° Les vins petits ordinaires et d'exportation sont les vins inférieurs et moyens du Libournais, du Fronsadais, du Blayais et du Bourgeais, les bons vins du canton de Castillon et les vins de palus de toutes ces contrées.

Ces vins sont, en des années bien réussies, assez complets pour être consommés en nature. Dans les années médiocres ou mauvaises, leur couleur n'est pas suffisante; ils sont maigres, manquent de fruit et de couleur; on les utilise alors en les aidant de bons roussillons ou d'excellents vins du Midi. On fait ainsi un bon vin ordinaire, pour lequel on trouve un débouché facile dans la clientèle bourgeoise. Enfin, pour l'exportation, qui demande des vins plus couverts, plus généreux, plus fruités, on les opère

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

avec des vins exotiques de choix. C'était autrefois l'emploi principal des vins d'Italie, que remplacent aujourd'hui les vins de Portugal et de Dalmatie.

Les principaux débouchés de ces vins sont : le Brésil, la Chine, la Cochinchine, les colonies françaises, l'Uruguay et surtout la République Argentine.

Les vins les moins bons des cantons de Saint-Vivien et de Talais, maigres, peu colorés, sont aussi répandus sur ce mélange pour lui donner quelque bouquet. Tous les vins inférieurs du canton de Fronsac, des petites graves, doués de parfum, reçoivent aussi ces emplois.

3° *Les vins de côtes grands ordinaires.* — Sous cette définition générale, se groupent les vins de la rive droite de la Garonne, de Cadillac au Bec-d'Ambès, puis ceux des bons crus du Bourgeais, du Blayais, du canton de Fronsac (sauf Fronsac et Saint-Michel-la-Rivière), enfin les vins de sables de Libourne (à l'exclusion de Saint-Émilion et de Pomerol). On doit comprendre encore dans cette catégorie les vins inférieurs de Graves, de Cérons à Bordeaux, puis la même catégorie des vins du Médoc.

Ces vins sont consommés tantôt comme vins ordinaires, tantôt comme vins d'entremets, mais ils trouvent un grand débouché dans divers pays d'Europe : Danemark, Allemagne, Belgique, Pays-Bas, Angleterre, et aussi aux États-Unis. Là ils sont consommés en nature, ou servent à des mélanges avec des crus supérieurs qu'ils complètent sans leur enlever leur distinction, et dont ils diminuent le prix de revient.

4° *Les vins fins.* — Par vins fins on entend les vins de Fronsac et de Saint-Michel-la-Rivière; les crus bourgeois de Blaye; les bons crus du Médoc et des Graves non classés. Ce sont encore les pays d'Europe que nous venons d'indiquer qui, avec la France, s'en rendent acquéreurs.

5° *Les grands vins.* — Cette dénomination comprend tous les crus classés ou bourgeois supérieurs de Saint-Émilion, de Pomerol, des Graves et du Médoc. Étant uniques au monde, il s'ensuit que tous les pays en sont les tributaires. Les principaux acheteurs sont : l'Allemagne, l'Angleterre, les Pays-Bas, la Belgique, les États-Unis, et enfin la Russie qui, nous avons le regret de le constater, s'éloigne de plus en plus de nous au point de vue vinicole.

Établir les classifications entre ces diverses catégories de vins, qui ont tant de points communs, est chose difficile et téméraire; d'autant plus que celles qui existent depuis longtemps ne sont pas admises sans contestations. Il y a donc des généralités dans lesquelles il importe de se renfermer.

Les vins de côtes (de Cadillac-sur-Garonne au Bec-d'Ambès) sont fermes, colorés, ont sève couleur, et moelleux. Ils vieillissent très bien en bouteille, peuvent y demeurer plus de dix ans sans être usés. Très riches en tanin, ils sont excellents contre la fièvre.

Les vins des côtes de Blaye ont eu longtemps la réputation de vins mous et à ter-

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

roir. Si ce reproche a été mérité, il n'a plus sa raison d'être aujourd'hui; les encépagements faits avec soin et intelligence, les procédés rationnels de vinification leur permettent au contraire d'occuper un rang des plus honorables parmi les vins de la Gironde.

Doués d'une vive couleur, d'un goût net et mûr, d'une nature essentiellement souple et coulante, ils ont l'avantage d'être assez tôt buvables et de pouvoir néanmoins se conserver dans leur fraîcheur aussi longtemps que les autres vins de la même classe.

Vins de côtes de Bourg. — Ces vins ont toujours eu une très belle couleur, mais ils possédaient un goût de terroir qui disparaît depuis les soins apportés à l'encépagement. Les bons crus sont remarquables par la netteté, la couleur, le corps, le degré et la finesse : telles sont les qualités de ces vins qui se développent bien en bouteilles, et durent longtemps.

Les vins de palus de ces diverses côtes possèdent à un degré moindre les qualités que nous venons d'indiquer; par contre, ils ont plus de maturité et de couleur, et sont donc préférables pour les coupages.

Fronsac. — Les vins de côtes de Fronsac peuvent au début paraître un peu durs, car, à leur belle couleur, à leur sève, à la finesse de leur bouquet, ils joignent beaucoup de fermeté. Ils ont besoin de vieillir, d'être un peu usés, avant d'être mis en bouteilles; leurs qualités s'y développent avantageusement.

Il reste à établir un parallèle entre les vins de Saint-Émilion, de Graves et de Bordeaux, et à définir, le plus exactement possible, les caractères distinctifs de chacun d'eux, puis des principales communes du Médoc entre elles.

Les vins de Saint-Émilion ont été appelés les *bourgognes de la Gironde.* Ils se rapprochent de ceux-ci, en effet, par leur corps, leur fermeté. Ils sont séveux, colorés, (rouge rubis), généreux, toniques, peuvent paraître durs au début, mais, à quatre ou cinq ans, cette dureté s'est atténuée en fût et disparaît après un an ou deux de bouteille; ils se conservent sans rien perdre de leurs qualités pendant vingt ans et plus. Leur bouquet, qui rappelle la violette, a moins de suavité que celui des vins de Médoc, mais il a beaucoup de distinction.

Pomerol produit des vins qui, quoique récoltés dans le voisinage de Saint-Émilion, ont cependant plus de rapport avec ceux du Médoc, dont ils possèdent le moelleux, la sève délicate et le bouquet.

Les vins de Graves tiennent le milieu entre les vins de Saint-Émilion et les médocs. Ils sont supérieurs aux premiers par la sève et la race, mais sont moins capiteux, moins corsés. Les vins de Graves ont une belle couleur, de la finesse, du corps et une sève très délicate. Ils durent fort longtemps; il n'est pas rare d'en trouver qui aient conservé toutes leurs qualités après quinze ou vingt ans de bouteille. Les vins de Médoc ont moins de fermeté, mais leur sont supérieurs par le bouquet.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Vins de Médoc. — Les médocs les plus ordinaires sont ceux dont le bouquet, un peu plus rude que celui des crus classés, affecte plus ou moins l'odorat; ils caressent moins le palais que les vins supérieurs, dont la dégustation produit une impression des plus suaves. De plus, le bouquet des grands vins s'exhale doucement comme les parfums de haute distinction. Ils ne montent pas au cerveau; leur force n'est nullement capiteuse, elle réchauffe l'estomac au lieu de le fatiguer.

On voit par là combien serait subtile une distinction entre chaque cru du Médoc. Nous nous bornerons en conséquence à comparer quatre types de vins réunissant autant que possible les qualités diverses des médocs : Cantenac, Margaux, Saint-Estèphe, Pauillac.

Les vins de Cantenac se distinguent par une belle couleur vive, du moelleux, de la souplesse, un parfum délicat et abondant.

Les vins de Margaux sont corsés, sans être capiteux, avec une jolie couleur, de l'enveloppe, beaucoup de finesse, un parfum des plus suaves.

Les vins de Saint-Estèphe sont fins, veloutés très délicats. Fort agréables à boire, ils sont légers à l'estomac, et promptement faits en bouteilles où leur parfum aromatisé se développe.

Les vins de Pauillac sont les plus charnus, les plus généreux, mais sans grande fermeté. Comme tous les vins du Médoc, ils sont souples, onctueux et possèdent un parfum des plus délicats tenant à la fois de la violette et de l'amande.

Les vins de Saint-Julien tiennent le milieu entre ces deux derniers types.

CHAPITRE VII.

LES VINS DE LA GIRONDE À L'EXPOSITION.

L'Exposition collective des vins de la Gironde, organisée par le comité départemental, comprenait les échantillons présentés par un certain nombre d'exposants individuels, et les spécimens réunis par les sociétés suivantes :

1° Société d'agriculture de la Gironde;

2° Syndicat viticole et agricole des cantons de Blanquefort et Castelnau et de l'arrondissement de Lesparre;

3° Syndicat régional agricole des cantons de Cadillac-sur-Garonne, Podensac et des cantons limitrophes;

4° Comice viticole et agricole du canton de Cadillac;

5° Comice viticole et agricole du canton de Podensac;

6° Commune de Gradignan;

7° Syndicat viticole et agricole de Saint-Émilion;

8° Comice viticole et agricole de l'arrondissement de Libourne;

9° Comice agricole de l'arrondissement de la Réole.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

A la liste de ces diverses collectivités, il faut ajouter le Syndicat des vins et spiritueux de la Gironde, qui avait organisé une importante exposition.

Le résultat de ces efforts combinés a permis à beaucoup de personnes d'affirmer que l'exposition de la Gironde présentait l'ensemble le plus complet et le mieux réussi que l'on rencontrât au quai d'Orsay. Mieux inspirés que beaucoup d'autres, les producteurs avaient compris l'intérêt spécial qui s'attachait au concours international de 1889; au lieu de se borner à envoyer de vieux échantillons, ils présentaient en même temps des vins d'origine récente. Sans doute, l'examen des premiers a son utilité au point de vue des qualités de garde, mais les seconds offraient un sérieux intérêt d'actualité; comme provenant des vignes plantées depuis les ravages du phylloxéra.

Tous ces vins étaient répartis en neuf catégories :

VINS ROUGES.

1° Crus classés;
2° Vins de Médoc non classés;
3° Graves;
4° Vins de Saint-Émilion, Pomerol et Fronsac;
5° Vins de Bourg et de Blaye;
6° Vins de côtes et de palus.

VINS BLANCS.

7° Pays des grands vins blancs;
8° Petites graves et côtes.

VINS ROUGES ET BLANCS.

9° Vins présentés par divers négociants.

Chacun des quatre grands crus classés avait envoyé des échantillons de 1878, 1881 et 1887. Par leur sève, leur bouquet et leur finesse, Château Lafitte, Château Latour, Château Margaux et Château Haut-Brion sont toujours ces vins inimitables qu'aucun vin de l'étranger ne peut approcher; généreux et corsés, ils ont excité l'admiration de tous ceux qui ont été à même de les déguster. Les 1887 ont été jugés supérieurs aux 1878 et aux 1881, les premiers semblant passer un peu, les seconds légèrement durs; ces imperfections, presque imperceptibles, proviennent des influences climatériques et se retrouvent partout dans les produits des deux années : elles ne compromettent donc nullement le mérite de ces grands vins.

La plupart des échantillons des seconds crus provenaient des mêmes années 1878, 1881 et 1887; quelques-uns dataient de 1874, 1875, 1884 et 1888. On y pouvait facilement trouver des types d'une si parfaite qualité, qu'ils se rapprochaient des premiers crus; ceux qui ne réalisaient pas cet idéal des vignerons du Médoc n'en dénotaient pas moins de singuliers perfectionnements et faisaient le plus grand honneur à leurs

Imprimerie Nationale.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

producteurs. Tous les crus de cette classe étaient représentés à l'Exposition. Celui de Mouton-Rothschild a été estimé par le jury valoir le Château Lafitte.

Parmi les troisièmes crus, on voyait figurer Château Langoa, Château Malescot-Saint-Exupéry, Château Cantenac-Brown, Château Lagrange, Château La Lagune et Château Desmirail.

Les quatrièmes crus étaient au nombre de 6 : Duhart-Milon, Château Marquis-de-Therme, Château Beychevelle, Château Saint-Pierre, Château Latour-Carnet et Château Branaire.

Enfin on rencontrait 7 cinquièmes crus : Bages-Croisé-Calvé, Château Lynch-Bages, Pontet-Canet, Château Dauzac, Château Le Tertre et Cos-Labory.

Ces crus étaient dignement représentés. Parmi leurs vins, il en était qui se rapprochaient tellement des crus supérieurs, qu'une personne inexpérimentée eût pu les confondre.

La seconde catégorie renfermait les bons-bourgeois ou bourgeois supérieurs, les artisans et les paysans du Médoc. On a pu remarquer que plusieurs vins du bas Médoc égalaient, s'ils ne les surpassaient, certains produits du haut Médoc; cette constatation est bien susceptible d'exciter l'émulation des vignerons des deux contrées. Saint-Julien et Margaux avaient peu exposé. Les moulis, les pauillacs, les saint-estèphes étaient en revanche très nombreux; Listrac, Macau, Lamarque venaient ensuite; les autres communes n'avaient que deux ou trois représentants. Quelques propriétés : Château Labégorce, Loubaney-Pourcas, Château Priban, Château de Pez, Château Anseillan et Château Pretou avaient fourni des vins ayant vingt et vingt-quatre ans; on voyait même un Château Moulis et un Abbaye de Vertheuil de 1848; mais en général on n'avait envoyé que des produits des dernières années. Par leur belle couleur de rubis, leur corps, leur finesse et leur moelleux, ces vins promettent un brillant avenir aux vignes reconstituées qui s'étendent entre Blanquefort et Soulac.

Les vins rouges de Graves formaient la troisième catégorie; colorés, fins et séveux, ces liquides sont très agréables lorsqu'ils sont bien préparés, comme l'étaient beaucoup d'entre eux. Pessac, Gradignan, Portets, Léognan sont les communes dont on retrouvait le plus souvent le nom. Les résultats qu'on y pouvait constater devraient encourager les propriétaires à ne rien négliger pour accroître la valeur d'un produit auquel ses qualités de goût et de conservation assurent de faciles débouchés.

Sur les quelque 120 exposants que renfermait la quatrième catégorie, plus de 60 étaient venus de Saint-Émilion même; une quinzaine étaient fournis par Saint-Christophe, Saint-Laurent, Saint-Hippolyte et Saint-Étienne. Les vins du Saint-Émilionnais, qui « constituent la plus haute expression des vins de côtes », étaient donc largement représentés. Grâce à de récents perfectionnements, ils atteignent le plus souvent leur perfection avant l'âge de dix ans et, dans les bonnes années, se conservent plus longtemps qu'autrefois. Les nombreuses distinctions qu'ils ont obtenues témoignent de la satisfaction du jury.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

On voyait peu de pomerols, mais les types corsés et moelleux qu'offraient huit ou dix producteurs étaient dignes d'attention; en les dégustant, on retrouvait bien le bouquet *sui generis* et la saveur délicate qui caractérisent ces vins. Plus importante, l'exposition du Fronzadais présentait des échantillons de 1874, 1881, 1884, 1887 et 1888. Dans certaines années, les meilleurs crus de cette région donnent des produits supérieurs aux grands ordinaires, si bien qu'au bout d'un certain temps on peut les considérer comme des vins fins.

Quoiqu'elle ne renfermât que les produits de 23 propriétaires, la cinquième catégorie était digne de la plus sérieuse attention. Ces spécimens suffisaient à montrer combien les vins de Bourg et de Blaye sont susceptibles d'être améliorés. S'ils ne peuvent plus prétendre surpasser comme jadis les meilleurs crus du Médoc, les produits du Bourgeais ne s'en recommandent pas moins par leur couleur et par leur corps. Plus faibles, les vins de Blaye sont plus vite faits, mais ils se conservent rarement trente ou quarante ans, comme les précédents : couleur, fruit, maturité, souplesse et moelleux, telles ont paru à l'Exposition être leurs qualités spéciales. L'absence de terroir et le degré alcoolique (10° 5) de la plupart d'entre eux les rendent essentiellement aptes à donner du corps aux graves trop légers, sans en dénaturer le bouquet. Quelques échantillons pouvaient constituer des vins grands ordinaires; certains promettaient de véritables vins fins après quelques années de garde.

La sixième catégorie réunissait aux vins de côtes et de palus quelques produits de l'Entre-deux-Mers; elle comprenait les échantillons de 157 exposants. En général, les vins de côtes étaient d'une belle couleur et suffisamment fermes. Bassens, Cenon et Camblanes présentaient des collections intéressantes. Les types de la première de ces localités, agréables et coulants, n'étaient surpassés dans leur région que par quelques échantillons de Cenon. Les spécimens de Camblanes se montraient colorés et séveux. Le canton de Cadillac était largement représenté; la grande qualité des produits des communes de Béguey, Rions, Paillet, Lestiac, Langoiran, de celles aussi de Capian, Villenave, Loupiac, Sainte-Croix-du-Mont, témoignaient des efforts des producteurs et permettaient de placer ce pays aux premiers rangs de ceux qui fournissent de bons ordinaires.

Les vins de palus sont, en général, produits par des cépages nouveaux; peut-être ont-ils paru un peu plus mous que les récoltes d'autrefois; en revanche, ils deviennent plus rapidement vendables. Toutefois, nombre de vignerons de cette région tendent à revenir au verdot, qui a fait jadis la réputation de leurs crus.

Quelques types de Cubzac et d'Ambès représentaient les palus de la Dordogne et attestaient le succès de la lutte entreprise contre le phylloxéra dans le bassin de cette rivière.

Les vins rouges de l'Entre-deux-Mers jouissent en général d'une médiocre réputation; quelques spécimens montraient qu'ils peuvent cependant réaliser de réels progrès, par la substitution des cabernets aux enrageats.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Moins nombreux que les vins rouges, les vins blancs rachetaient leur infériorité numérique par leur incontestable valeur; ils constituaient la septième catégorie de l'exposition bordelaise. Proclamé depuis longtemps *le roi des vins blancs,* le château yquem s'était tenu à l'écart; le jury n'a pu constater, une fois de plus, la supériorité de ce nectar. Les autres crus classés de la commune de Sauternes avaient imité cette réserve, à l'exception du château Raymond-Lafon, qui présentait une collection de 1869, 1874, 1878 et 1881, dont le moelleux, l'élégance, le parfum et la sève étaient remarquables. Le vin de Bommes est l'émule du sauternes. Le château la-tour-blanche et le haut-peyraguey en soutenaient seuls la réputation, mais ils se sont montrés à la hauteur de la mission qu'ils s'étaient donnée. La région de Preignac participait à l'Exposition dans une plus large mesure. Bien que le voisinage des deux crus ne soit pas une garantie de similitude, on ne doit guère s'étonner des qualités du château Suduirant : les vignes qui le produisent confinent à celles du château Yquem. Suaves, onctueux, offrant une belle couleur paillée, les échantillons présentés au jury se distinguaient par leur finesse et leur bonne tenue. Six autres crus de Preignac se groupaient autour de ce premier cru.

Le haut Barsac avait envoyé des types éminemment fins, parfumés et moelleux, bien que semblant un peu durs, comparés aux sauternes, auxquels ils sont pourtant supérieurs en ce qui concerne la force alcoolique. Château Doisy figurait dans cette partie. Les produits du bas Barsac semblaient peut-être moins fins, mais ils dénotaient de sérieuses améliorations dans les procédés de viticulture et de vinification.

Des podensacs d'une belle couleur, d'un moelleux et d'un bouquet agréables, des cérons très fins, des fargues-de-langon analogues aux sauternes, avaient encore été rangés dans cette catégorie qui, bien qu'incomplète, donnait une juste notion des merveilleuses qualités de nos grands vins blancs de la Gironde.

Venaient ensuite dans une huitième section les vins blancs plus provenant des petites graves et des côtes, avec des types beaux et très réussis de Sainte-Croix-du-Mont, de Loupiac, de Cadillac, de Rions, de Paillet, de Capian, de Langoiran. On voyait encore des budos, et même des entre-deux-mers d'excellente qualité.

Comme on l'a vu, la neuvième catégorie groupait un certain nombre de négociants dont les spécimens ne le cédaient en rien à ceux des producteurs; leurs vins, comme ceux du Syndicat des vins et spiritueux de la Gironde, témoignaient de l'expérience des commerçants bordelais et des soins habiles qu'ils savent donner aux produits des crus les plus divers.

L'Exposition de 1889 aura été des plus glorieuses pour le Bordelais : non seulement il est sorti vainqueur de sa lutte contre ses ennemis, surtout contre le phylloxéra, mais il est en progrès notable sous le rapport de l'étendue et de la qualité des produits. L'amélioration, plus sensible dans les bons crus que dans les crus relativement inférieurs, s'accentue à mesure que l'on s'élève dans l'échelle de la classification, pour devenir très remarquable dans les domaines qui donnent les grands vins; ce phénomène

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

se produit surtout dans le Médoc, le pays de Sauternes, le Bourgeais et le Blayais. Il est à désirer que ce mouvement s'étende, que les retardataires se mettent à l'œuvre, que les négligents songent à leurs intérêts, que les plus réfractaires s'instruisent et emploient des procédés perfectionnés. S'il en est ainsi, le département de la Gironde ne souffrira nullement de la concurrence étrangère, ses grands vins resteront uniques au monde et ses produits les plus ordinaires ne trouveront pas de rivaux.

En vue de témoigner sa satisfaction pour les résultats obtenus, le jury a décerné un grand prix aux vignobles de la Gironde, représentés par les expositions dont l'organisation était due aux soins du Comité départemental et du Syndicat viticole et agricole de Saint-Émilion et de Blanquefort et Lesparre, ainsi que par les expositions des maisons de commerce de Bordeaux et du Syndicat du commerce en gros des vins et spiritueux de la Gironde.

TITRE XIV.

RÉGION DU MIDI.

Les produits auxquels on donne spécialement le nom de *vins du Midi* se récoltent surtout dans le Gard, l'Hérault et l'Aude. A ces trois départements il convient de joindre ceux de la Lozère, du Tarn, du Tarn-et-Garonne, de la Haute-Garonne et de l'Ariège. Avec l'Ardèche, qui se rattache à la région vinicole des côtes du Rhône, ces différentes circonscriptions formaient jadis le Languedoc et le comté de Foix.

L'importance vinicole de la contrée qui borde la Méditerranée est extrême; sans doute les cépages dont elle est complantée sont choisis en vue de la quantité beaucoup plus qu'en vue de la qualité, mais son sol est très productif. Pris dans leur ensemble, ses vins sont des liquides ordinaires, neutres, sans goût de terroir, d'une belle couleur et d'un degré alcoolique variant entre 9 et 14 degrés. Jadis ils étaient en partie distillés; aujourd'hui il est reconnu plus avantageux de les livrer à la consommation. Les uns sont des vins de table qui, par leur finesse, leur corps et leur spiritueux, pourraient figurer parmi les grands vins s'ils avaient le bouquet qui caractérise ceux du Bordelais et de la Bourgogne; les autres, c'est la majorité, consistent en vins communs, en vins de coupages d'une incontestable valeur.

Les quelque 1,000 hectares de vignes que renferme la Lozère ne fournissent guère que des vins verts et acides. Un choix plus éclairé des cépages et de meilleurs procédés de vinification pourraient y donner des résultats intéressants, mais les habitants du pays semblent s'exagérer les difficultés que présente leur pays montagneux. Il y a lieu de penser que la vue du climat chaud qui règne dans les régions voisines et surtout le voisinage des belles vignes du Gard ont porté les viticulteurs de la Lozère à se faire une idée erronée des conditions dans lesquelles ils se trouvent placés.

Il y a vingt ans, le vignoble du Gard couvrait près de 100,000 hectares, soit le sixième de la superficie totale du département; la moyenne des récoltes atteignait

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

1,895,000 hectolitres. Quelques crus de vins rouges étaient renommés. Chuzelan avait des vins peu colorés, mais fins, légers, spiritueux et agréables; ceux de Tavel et de Lirac s'en rapprochaient beaucoup, quoiqu'ils fussent plus fermes et moins légers. Avec les produits de Saint-Geniez, de Laudenou, de Saint-Laurent-des-Arbres, ils étaient connus dans le commerce sous le nom de *vins fins du Languedoc*. On citait encore les canteperdrix de Beaucaire, les roquemaures, les saints-gilles, les bagnols et plusieurs autres. Les lacostières, les jonquières, les langlades servaient à remonter les vins faibles. Parmi les crus de vins blancs, on notait Laudun et Calvisson.

Depuis l'invasion phylloxérique de 1872 et 1873, ces vignobles ont presque totalement disparu; on travaille activement à leur reconstitution. Pour avoir été menée sans bruit, cette œuvre n'en est pas moins remarquable; son accomplissement ne constituera point un des épisodes les moins intéressants de la lutte de notre viticulture contre son plus dangereux ennemi.

Quelques essais de plantations de cépages français furent d'abord tentés; mais les jeunes vignes succombaient dès leur deuxième ou troisième année sans avoir rien produit. L'importation des premiers cépages américains en 1875 et 1876 ne donna pas de résultat, soit que les boutures eussent été mal soignées, soit que leur provenance fût suspecte ou leur adaptation difficile. Ce n'est guère que vers 1879 que l'on put se procurer, à des prix excessifs, des jacquez et des riparias en plants racinés ou en boutures. Dès lors, l'élan était donné; pourtant beaucoup de propriétaires, découragés par les insuccès des années précédentes, ne voulaient plus entendre parler des vignes américaines; les autres ne pouvaient faire les sacrifices nécessaires pour s'en procurer. Il ne fallut rien moins que les résultats satisfaisants obtenus en 1883 et 1884, les beaux rendements des années 1885 et 1886, pour triompher des hésitations.

Le mouvement se propagea et l'on planta de plus en plus, si bien que 24,659 hectares étaient couverts, en 1889, de cépages américains. Les espèces préférées sont le jacquez, le solonis, le riparia. Tous les trois s'adaptent bien à la greffe : aramon, carignan, petit bouschet et hybrides divers à jus coloré. Le jacquez a aussi donné comme producteur direct des résultats assez satisfaisants.

Les autres moyens de lutte ne sont pas négligés; sans parler des plantations effectuées dans les sables, 4,100 hectares ont été submergés, 979 traités par le sulfure et le sulfocarbonate; toutefois les vignerons préfèrent en général reconstituer leurs vignes plutôt que de recourir à ces deux derniers modes de traitement.

Diverses autres maladies, notamment le mildew, tiennent en échec les efforts des producteurs; elles sont combattues, mais les succès qu'ils remportent sont dispendieux. Ces diverses circonstances ont modifié la physionomie de la production du Gard; c'était donc sous un aspect nouveau qu'elle se présentait à l'Exposition.

Il en était de même du vignoble de l'Hérault. On a longuement parlé, dans une autre partie de ce travail, de l'énergie déployée contre le phylloxéra par les produc-

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

teurs de ce département; aussi nous bornerons-nous à rappeler ici que de 226,000 hectares de vignes qui existaient en 1869, on ne retrouvait plus, en 1888, que quelques restes épars. Encore sur les 18,000 hectares subsistants, 4,000 étaient-ils traités par les insecticides et 6,000 soumis au régime de la submersion.

Ce riche pays eût été ruiné à brève échéance sans l'activité et l'intelligence de ses viticulteurs. Peu à peu les plants américains ont remplacé les cépages français, si bien qu'aujourd'hui l'Hérault possède de 120,000 à 130,000 hectares de vignobles. Les récoltes se sont relevées; on les avait vues monter à 15 millions d'hectolitres; elles étaient tombées à 2 millions; elles sont revenues à 4,500,000 en 1888; d'après M. G. Bazille, un des premiers promoteurs de ce magnifique travail de reconstitution, l'année 1889 a vu un rendement d'environ 5 millions d'hectolitres. Le retour des anciennes récoltes moyennes de 10 à 12 millions d'hectolitres n'est plus qu'une question de quelques années. On ne saurait trop louer ce magnifique exemple, ni trop le signaler aux vignerons français et à leurs concurrents étrangers. Une carte exposée au quai d'Orsay faisait ressortir les principales phases de cette longue et pénible lutte, et montrait à tous le résultat de ces laborieux efforts.

Souvent on confond dans une même catégorie tous les vins du département: c'est commettre une grave erreur; l'Hérault produit une énorme quantité de vins de consommation courante, mais il a aussi ses vins de luxe, d'autant plus précieux que, malgré leur valeur, le prix en reste toujours abordable.

Le meilleur cru de vins rouges est celui de Saint-Georges; sans rivaliser avec certaines localités du Médoc ou de la Bourgogne, il se recommande par la délicatesse et le bon marché de ses produits. Il est surtout planté de carignanes, de cinsauts, de morrastels. Saint-Drézery, Saint-Christol et Saint-Geniez sont avantageusement connus en France et plus encore peut-être à l'étranger; leurs produits sont fins et pleins de bouquet.

Au second rang viennent les vins de coteaux, récoltés sur un sol pierreux, que l'on désigne ordinairement sous le nom de *montagnes de premier choix*. On trouve dans les vignobles de ces régions beaucoup de carignanes; l'aramon y figure dans une forte proportion, et l'on tend à y introduire l'alicante-bouschet. Les plus recherchés de ces vins sont le montagne-frontignan, qui se rapproche des saint-georges; le villeveyrac et l'assas, qui sont forts et colorés. Viennent ensuite, avec moins de couleur, avec plus de bouquet, les crus de Restinclières, de Teyran, de Clapiers, de Vendargues, de Baillargues, de Castries, de Montbazin, de Mireval, de Saint-Jean-de-Védas, de Lavérune et de Pérols. Beaucoup de ces montagnes premier choix remontent le Rhône et la Saône pour s'écouler entre Lyon et Dijon.

Au-dessous de la région qui renferme ces différentes communes, dans des terrains bien exposés, qui occupent plus particulièrement la partie occidentale de l'arrondissement de Montpellier, se récoltent les demi-montagnes. Les meilleurs types se rencontrent à Pignan, Saussan, Fabrègues, Cournonterral, Cournonsec, Gigean, Loupiau, Poussau,

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

et sur les pentes de la Gardiole. Là encore le carignan, l'alicante, le petit-bouschet et l'aramon forment la base des plantations. Du mélange de leurs raisins résulte un bon vin de table, souvent appelé *côtes de Montpellier,* et accepté sous ce nom dans le centre et le nord de la France. Bien soigné, mis à l'abri de la chaleur, il s'améliore et se transforme rapidement.

Les vins de consommation courante constituent la partie la plus abondante et la plus connue des vins de l'Hérault. Depuis quelques années, la fabrication a réalisé des progrès considérables. Jadis il fallait en abandonner une grande partie à la chaudière; mieux préparés, ils constituent maintenant une boisson saine et réconfortante, que son prix modéré met à la portée des fortunes les plus modestes. De vins ordinaires, ils sont devenus les petites-montagnes, produits surtout entre Montpellier et Lunel. Les communes de Lattes, Mauguio, Saint-Nazaire, Saint-Just, Lunel, etc., sont réputées pour les rendements élevés qu'obtiennent leurs propriétaires. L'aramon domine dans leurs vignobles, y donnant un vin de 7 à 9 degrés, qui résiste bien aux voyages et se fait remarquer par sa fraîcheur. Destiné par sa nature à être consommé dans l'année de sa récolte, il convient surtout aux classes laborieuses. Les départements du nord-est et les agglomérations ouvrières de la Loire en achètent de grandes quantités. C'est dans cette catégorie de produits de consommation courante que se classent naturellement les vins de submersion. On affirme que la submersion préjudicie à la qualité : c'est une erreur; la qualité médiocre des vins récoltés dans les vignes ainsi traitées provient de la nature de ces terrains bas, qui n'ont à aucune époque donné de produits suffisamment alcooliques. Sans être riches, les vins de submersion, notamment ceux de l'aramon et du petit-bouschet, ont souvent une teneur suffisante. Leur mélange avec des liquides plus corsés donne d'excellents résultats. Si les vins de sable ont peu d'étoffe, ils sont en revanche susceptibles de pouvoir entrer dès leur récolte dans la circulation.

Un seul cépage américain produit directement une certaine quantité de vins, mais il ne s'étend pas, et s'il prend quelque développement dans certaines localités, il perd du terrain dans d'autres : c'est le jacquez. Il donne une boisson très colorée et vraiment bonne; comme sa production est insuffisante et sa vinification difficile, les vignerons s'en dégoûtent, malgré les cours rémunérateurs qu'atteignent encore ses bonnes cuvées.

Outre les vins rouges, l'Hérault possède des vins blancs. Beaucoup, qui proviennent de l'aramon, sont appréciés pour la fabrication des vins mousseux. Dans une partie des arrondissements de Béziers et de Montpellier, principalement le long de la mer, on récolte les terrets-bourrets et les piquepouls, recherchés pour la vermouterie. Les premiers, absolument sans couleur, se placent en France et à l'étranger, surtout dans les départements de l'est et en Suisse. Les seconds, plus alcooliques et plus fins, rappellent les sauternes. On les appelle quelquefois *vins de la marine,* probablement parce qu'on les récolte sur les bords de l'étang de Thau.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Jadis l'Hérault produisait des picardans justement réputés; ils provenaient de la clairette, que l'on traitait, soit en doux, soit en sec; ils ont presque disparu.

Les vins de liqueur de l'Hérault sont célèbres; tout le monde connaît le lunel et le frontignan. Maraussan et Cazouls, dans l'arrondissement de Béziers, produisent encore des quantités appréciables sur de vieilles souches; à Lunel et à Frontignan même, on a planté à nouveau des muscats et des grenaches, qui promettent beaucoup. Malheureusement les vins de liqueur demandent pour leur préparation des précautions multiples; ils arrivent rarement à donner d'aussi beaux bénéfices que les vins ordinaires. Beaucoup de propriétaires accordent leurs préférences à ces derniers. On ne saurait trop s'élever contre un pareil calcul, qui sacrifie l'avenir au présent, et réserve de cruels mécomptes à ses auteurs le jour où la production étrangère aura restreint les débouchés intérieurs et extérieurs de nos vins de consommation courante.

Sans le phylloxéra, le département de l'Aude aurait aujourd'hui un vignoble triple de celui qu'il possédait il y a un demi-siècle. Les bénéfices réalisés par ses vignerons ont provoqué un tel mouvement de plantations, que ses récoltes ont sensiblement augmenté alors que diminuaient celles des contrées voisines. Il a fallu compter avec le terrible parasite, et l'extension prodigieuse du vignoble en a été quelque peu ralentie, mais la défense est vivement menée : 27,150 hectares, en 1889, avaient été reconstitués, 4,150 submergés, 10,600 traités par les insecticides, et tout donne lieu de prévoir que ce mouvement ira en s'accentuant.

Les vins de l'Aude tiennent à la fois de l'abondance de ceux de l'Hérault et des qualités de ceux du Roussillon. Ce dernier caractère est surtout remarquable dans la partie méridionale du département. En allant vers le nord, ils deviennent plus légers, moins corsés, moins alcooliques, et leur valeur décroît parallèlement à la force de leur constitution. Cette transformation graduelle n'empêche pas les vins de Narbonne d'être encore très forts en couleur et en esprit, corsés et de bon goût; ils constituent souvent des ordinaires de première qualité. Les meilleurs se récoltent dans les cantons de Sijean, de Narbonne et de Ginestas. On distingue surtout les vignobles de Fiton, Leucate, Treilles, Portel, Narbonne, Névian, Villedaigne, Mirepesset, Argelliers, Saint-Nazaire et Ginestas.

Les vins rouges de Limoux se rapprochent de ceux de Saint-Georges-d'Orques; ils sont plus légers. De nature à rivaliser avec certains types de la Bourgogne, ils sont meilleurs, mais peut-être moins populaires que la blanquette, fabriquée dans cette localité et sur le territoire de Magrie. Ce vin blanc, doux et crémant, est léger et présente un joli bouquet.

Dans le reste du département, on ne rencontre guère que des liquides propres aux coupages; ces vins, pour la plupart rouges, étaient jadis assez communs, pâteux et lourds, avec un goût prononcé de terroir. Les vignerons ont beaucoup amélioré leur production depuis une vingtaine d'années.

Un phénomène analogue s'est manifesté dans le Tarn. Bien que François Ier eût fait

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

au gaillac l'honneur de l'admettre sur sa table, les vins de ce département étaient d'abord peu estimés en France; on ne les recherchait que pour teindre en rouge les vins blancs ou pour les exporter. Grâce aux efforts persévérants des vignerons du pays, on est un peu revenu sur cette opinion, et l'on doit espérer que ce revirement sera un jour plus complet. Certaines localités des environs d'Alby : Cunac, Caisaguet, Saint-Juéry, Saint-Amarans, etc., récoltent en effet des vins rouges, légers, délicats, moelleux et parfumés, qui présentent quelque ressemblance avec les bons vins d'ordinaire du Mâconnais et de la Bourgogne. Gaillac a des produits foncés, corsés, spiritueux et agréables, se conservant longtemps; on s'y applique surtout à obtenir des vins de commerce et de coupage; les blancs sont recherchés dans le pays et à l'étranger. Dans le même arrondissement se trouvent les vins de Cordes, qui constituent des vins de table et non de coupage.

Le Tarn s'est vu obligé d'entreprendre la réfection de ses vignes; cette opération s'est déjà étendue à plus de 1,700 hectares; des champs d'essais ont été installés, surtout en vue de l'introduction des porte-greffes. Un syndicat de défense a été créé à Gaillac.

La même activité est déployée dans le Tarn-et-Garonne, grâce à l'énergique impulsion donnée par le comité central de Montauban, et aux exemples de la vigne-école de la ville. On peut évaluer à 5,000 hectares l'étendue occupée par les cépages américains, alors qu'en 1887 il n'y en avait que 1,000, et en 1888 que 2,500. Si cette progression continue, le vignoble du département sera bientôt reconstitué. Il est à désirer que les vignerons profitent de cette circonstance pour restreindre la multiplicité des espèces et en améliorer la qualité. Cette variété trop grande et l'alliance des cépages du Languedoc avec ceux de la Gascogne étaient signalées par le docteur Guyot comme les deux principales causes du médiocre classement des vins de Tarn-et-Garonne; ces défauts sont loin d'avoir disparu. L'ensemble de la production est bon, très bon même; en buvant ces vins néanmoins on les trouve trop chauds pour une large consommation courante et souvent trop faibles et trop peu caractérisés pour constituer des vins de coupage. Les premières qualités de vins rouges proviennent de la Ville-Dieu, de Fau, d'Aunac, d'Auvillar, de Saint-Loup, de Compans et de Montbartier; ils ont une belle couleur, du spiritueux et un bon goût. On faisait aussi dans le pays quelques vins blancs très doux.

On peut placer au même rang que les premiers crus de Tarn-et-Garonne ceux de Villaudric et de Fronton, qui donnent les meilleurs vins rouges de la Haute-Garonne, avec plus de finesse, de délicatesse et de bouquet. Montesquieu, Cappens, Buzet, Cugnaux, jouissent aussi d'une certaine réputation. Leurs vins sont susceptibles de donner de bonne eau-de-vie; il est vrai que depuis l'invasion du phylloxéra on les distille rarement. Il est à désirer qu'ils apportent de nouveau un sérieux appoint à la consommation; ce sera le résultat des travaux actuellement entrepris pour la réfection du vignoble. Des écoles de greffage et des vignes d'expériences ont été créées; en 1889,

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

5,718 hectares étaient replantés, 7,986 hectares traités par les insecticides et 257 hectares submergés.

Au point de vue de la quantité comme au point de vue de la qualité, les récoltes du département de l'Ariège sont inférieures à celles des départements voisins. Cependant on peut obtenir dans ce pays des vins colorés, corsés, d'un bouquet assez remarquable, d'une générosité suffisante et constituant de vrais types de vins de table. L'arrondissement de Pamiers, et particulièrement les communes de Bordes, de Campagne, de Teilh et d'Engraries, sont les plus favorisés au point de vue vinicole. Le phylloxéra exerce ses ravages dans les arrondissements de Pamiers et de Foix; 200 hectares ont été reconstitués.

La lutte contre les maladies de la vigne absorbe en ce moment tous les soins des vignerons du Midi. Dans nulle autre région, on n'a encore réalisé de semblables efforts. Le Bordelais, le Roussillon et la Provence ont, eux aussi, planté beaucoup de ceps et traité d'immenses superficies, mais aucun département n'a dépassé dans cette voie l'Aube et l'Hérault. Les circonstances ne permettaient donc pas à tous les producteurs de prendre une large part à l'Exposition de 1889. Un grand nombre cependant avaient trouvé le moyen de répondre à l'appel du Gouvernement, la plupart d'entre eux appartenaient aux départements du Gard, de l'Hérault et de l'Aude.

Le Gard comptait 42 exposants dans la classe 73; la classe 75 en renfermait également un grand nombre. Ils avaient été groupés par la Société d'agriculture du département, dont l'ensemble a obtenu une médaille d'or. Quelques échantillons représentaient les vieux vins du pays, parmi lesquels on remarquait des piquepouls, des alicantes et des tokays; mais l'attention se portait plutôt vers les produits des nouvelles vignes. Près de 200 échantillons venus d'Aigues-Vives, de Vergèze, de Bernis, de Saint-Laurent, de Campagnet, de Beaucaire, de Calvisson, de Ledenon, de Bellegarde, des environs de Nîmes, etc., permettaient de s'en former une idée aussi complète qu'il est possible de le faire, lorsque des vins ont été soumis à des causes multiples de détériorations, comme le sont presque toujours les vins envoyés aux expositions.

Les types fournis par des producteurs directs étaient assez peu nombreux. Le jacquez et l'herbemont sont les cépages les plus employés; ils paraissent donner dans le Gard des vins plus légers que dans les autres régions, effet dû à la nature du sol. Quelques jacquez étaient beaux; leur fermeté et leur solidité se montraient plus grandes qu'à l'ordinaire. Les bons herbemonts étaient plus rares, cependant il s'en rencontrait quelques-uns. A signaler aussi un assez joli cynthiana et un secretary.

Les plants français greffés sur cépages américains fournissent la plus grande partie des vins de la région, et permettent d'obtenir des montagnes et des demi-montagnes qui ne manquent pas de valeur. Par malheur le petit-bouschet, les hybrides bouschet et l'aramon sont trop systématiquement substitués aux anciens cépages. Ceux-ci fournissaient des vins plus moelleux, moins maigres, plus alcooliques et de meilleur goût. Dans cette catégorie si nombreuse, on ne pouvait guère admirer que trois ou quatre

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

échantillons : un aramon de submersion, un petit-bouschet, des alicantes-bouschets susceptibles de rendre de bons services pour les coupages. Les quelques spécimens des produits des anciens cépages : clairette, morastel, carignane, etc., que l'on rencontrait au quai d'Orsay, prouvaient cependant qu'ils réussissent bien sur les porte-greffes américains; la même remarque peut être faite au sujet des diverses espèces importées du Bordelais.

Les viticulteurs du Gard devraient se préoccuper un peu plus de la valeur de leurs récoltes, un peu moins de leur importance. Sans doute, beaucoup d'entre eux s'efforcent de corriger les défauts des différentes variétés en mélangeant les raisins, et leurs tentatives ne restent pas toujours sans succès; mais il n'est pas toujours aisé de découvrir et encore moins d'observer les proportions convenables; enfin, sous prétexte de corriger un défaut, on s'expose à en communiquer un autre, si l'on n'est pas d'une habileté consommée.

La plupart des exposants de l'Hérault étaient des adhérents de la Société centrale d'agriculture, du Comice de Béziers et du Syndicat des vins de l'Hérault.

Au milieu d'un certain nombre d'échantillons de récoltes antérieures aux ravages du phylloxéra, on distinguait une collection de vins de muscat frontignan, présentant une production ininterrompue depuis 1868. Ces vins, irréprochables, ont vivement intéressé le jury. Le doyen était un échantillon rappelant le malaga, que l'on avait envoyé de Béziers; il datait de 1789, et avait par conséquent sa place marquée à notre Exposition du centenaire.

Plus importants et plus nombreux étaient les produits des nouvelles plantations.

L'École de viticulture de Montpellier avait envoyé des vins dans la section du Ministère de l'agriculture. La collection se composait de 15 échantillons de vins de cépages, à goût plus ou moins foxé, de 23 échantillons de vins de cépages américains producteurs directs à goût non foxé, de 9 échantillons de vins de cépages français greffés sur pieds américains. Ces liquides, préparés, autant que possible, dans les mêmes conditions que les vins des récoltants ordinaires, avaient été analysés à l'école. En ce qui concerne les cépages américains, l'alcool varie entre 7.5 et 14.75, l'acidité entre 3.05 et 6.74, l'extrait sec entre 14.8 et 35.20. Le blackjuly donne les plus hauts chiffres, et le triumph les plus bas. Le jacquez, l'herbement, le cunningham, le brandt, le rulander, l'othello, le noah figurent entre ces deux extrêmes.

De l'examen du jury il semble résulter que, seul parmi les plants américains, le jacquez est susceptible de donner des vins dignes de ce nom, encore faut-il que la fabrication n'en soit point négligée. Le mélange de raisins de jacquez et de raisins de cépages français donne des résultats intéressants. L'avenir, on l'a constaté une fois de plus dans ce magnifique champ d'expériences que constitue l'Hérault, est aux plants greffés, surtout aux carignans, aux bouschets, aux cabernets, aux syrhas, sur pieds américains. Au contraire, l'aramon semble donner des résultats médiocres et n'offrir d'autre avantage que sa productivité, avantage trompeur, lorsqu'il est obtenu aux dépens de la

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

qualité. Le petit-bouschet pourra fournir de bons vins de coupages, et l'alicante-bouschet se distingue par sa jolie couleur. Les vins de sables ont été en général trouvés peu alcooliques, mais fruités et frais; quelques-uns même avaient de la finesse et du bouquet.

Les vignerons de l'Hérault s'occupent presque autant de vinification que de viticulture; ils se livrent à de nombreux essais; le plâtrage, le phosphatage, le tartrage sont actuellement l'objet de leurs expériences; aucun de ces procédés ne semble avoir satisfait les consommateurs autant que les producteurs.

Quoique moins importante que l'exposition de l'Hérault, celle de l'Aude n'en réunissait pas moins un très grand nombre d'échantillons dans les classes 73 et 75. Plus de 320 types, présentés par environ 200 producteurs, permettaient au jury et aux visiteurs de se faire une idée de l'état actuel du vignoble. La Société d'agriculture de l'Aude et le Comice de l'arrondissement de Narbonne, sous les auspices desquels cette belle collection avait été réunie, ont reçu, la première, une médaille d'or; le second, une médaille d'argent.

A côté de Grenache 1878, de Piquepoul et de vieux Narbonne figuraient les produits des nouvelles plantations. Les principaux vignobles du pays étaient représentés; en vins rouges : Narbonne, Massiant, Mirepenet, Salvaza, Ginestas, Piton, Saint-Hilaire, Verseilles, Lend, Rouillac, Saint-André-de-Roquelongue, Carcassonne, Saint-Court, Cazens, Messiant, Villesèque, Blomac, Azille, Vaissière, Floris, Pépieux, Montlaur, Saint-Laurent, Pradelle, Tuchau, Talairon, etc. Une collection nombreuse et intéressante avait été envoyée de Lésignan. Le jury, tout en refusant ses encouragements aux vignerons pour la plantation de producteurs directs américains, a récompensé un bel ensemble de vins de cette espèce : secretary, black-défiance, senasqua, elvira, jacquez et othello. Le york-madeira et le rupestris avaient également fourni leur contingent. Ces beaux produits rouges du Minervois, des Corbières, de Narbonne, étaient accompagnés de quelques vins blancs provenant surtout d'Azille, de Verseille, de Coursan et de Moussouleux. On remarquait de bonnes blanquettes de Limoux et de Careblongue.

S'il est permis de fonder de sérieuses espérances sur l'avenir vinicole de l'Aude et de toute la région que baigne la Méditerranée entre le Rhône et les Pyrénées-Orientales, l'Exposition de 1889 n'a pas fourni l'occasion de formuler un jugement bien éclairé sur les autres départements du Languedoc, car ils n'avaient pas donné les éléments nécessaires à un examen approfondi de leur production.

Le Tarn faisait jusqu'à un certain point exception. S'il ne comptait que trois exposants, groupés par le sous-comité de Gaillac, ces concurrents avaient envoyé plus de vingt types différents : vins rouges, vins blancs, vins mousseux, provenant en général de cépages américains et de cépages français greffés sur plants américains. Quelques échantillons rouges étaient assez corsés et colorés.

Le Tarn-et-Garonne, la Haute-Garonne et l'Ariège n'étaient pour ainsi dire pas

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

représentés. Deux producteurs avaient envoyé du premier de ces départements des vins de quelque mérite avec un goût net, une jolie couleur et une force alcoolique régulière..Quatre ou cinq exposants de la Haute-Garonne montraient des vins de Villandric, de Fronton, du Galet et de Saint-Maurice, dont le corps, la délicatesse et le goût agréable en faisaient regretter le petit nombre. L'Ariège n'avait qu'un seul exposant et trois spécimens de ses récoltes.

Comme il a été dit plus haut, cette abstention presque complète s'explique en partie par les travaux de réfection du vignoble; elle n'en est pas moins regrettable. Sans pouvoir prétendre au premier rang, les vins de ces départements n'en ont pas moins leur place marquée dans un concours se proposant de réunir les produits de tout le vignoble français, et leur absence constituait une sérieuse lacune.

TITRE XV.

RÉGION DU NORD.

La région vinicole du Nord ne mérite guère qu'une simple mention. Les produits des départements de l'Aisne, de Seine-et-Marne, de la Seine, de Seine-et-Oise et des quelques vignes de l'Eure sont des plus ordinaires.

Pragnant, Craonne, Craonnelle, Jumigny, Vassogne, Bellevue et Cussy donnent les meilleurs vins rouges de l'Aisne; ils sont légers, délicats, assez spiritueux et assez agréables. Les vins blancs de Cussy, de Château-Thierry, de Chaily, d'Essonne, d'Azay et surtout de Pargnant ont assez bon goût; ils se consomment dans le pays et dans les départements voisins.

L'Oise récolte quelques vins blancs dont les plus connus sont ceux de Mouchy-Saint-Éloi et de Compiègne; ils sont moins acerbes que ceux de Clermont, qui passent pour les meilleurs produits de la région.

En Seine-et-Marne se récoltent d'assez bons vins rouges communs à la Grande-Paroisse, doués de couleur, de goût et de fermeté. Ceux des Sablons et de Moret doivent être mélangés avec des vins de meilleure qualité. Si de l'arrondissement de Fontainebleau on passe dans celui de Melun, on rencontre le cru des Vallées aux Chartrettes, dont les vins rouges ont un goût assez bon, ainsi que ceux de Boissise, d'Héricy et de Féricy. Les vins des arrondissements de Provins et de Coulommiers sont âpres et ne s'améliorent que sur les confins de la Brie. Les vins de Meaux, peu colorés, secs, verts, froids, doivent être consommés promptement. A part les produits des Vallées et de quelques rares vignobles, les vins blancs ne sont guère supérieurs aux rouges.

La Seine ne recueille que quelques petits vins acides. La Seine-et-Oise est un peu mieux partagée. Les environs de Mantes, particulièrement la côte des Célestins, Septeuil et Boissy-sans-Avoir, donnent des liquides pouvant constituer d'assez bons ordinaires. Athis, Mons et même Argenteuil sont susceptibles d'obtenir des boissons de

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

faible qualité, mais nullement désagréables, lorsqu'on en soigne la culture et la fabrication. Le mignaux est un vin blanc que l'auteur de l'*Almanach des Gourmands* compare aux meilleures tisanes de la Champagne, opinion, fort exagérée, est-il besoin de le dire, qui n'a rencontré aucune créance. Ces vins ne sont connus que dans le pays et dans les régions voisines, deshéritées de vin.

Un petit coin de l'Eure a gardé quelques vignes, dont le jus, généralement acerbe et dénué de qualité, semble prendre à tâche de donner raison aux autres parties de la Normandie, qui ont remplacé leurs ceps par des pommiers.

La faible qualité de ses vins ne permettait pas à cette région de prendre une part bien active à l'Exposition. Deux ou trois exposants avaient envoyé des échantillons de Seine-et-Oise et de Seine-et-Marne; les premiers étaient très droits de goût. Les uns et les autres ont été récompensés. Paris comptait une vingtaine d'exposants; ils présentaient des vins récoltés en dehors du département de la Seine. Le Comice et le Syndicat des agriculteurs de l'Aisne avaient envoyé quelques échantillons, dont plusieurs assez agréables.

Les vins blancs champanisés de ce pays manquent généralement de fermeté.

TITRE XVI.

PROVENCE.

La région vinicole de la Provence comprend les trois départements formés par cette province : Basses-Alpes, Var et Bouches-du-Rhône, auxquels on doit ajouter le département des Alpes-Maritimes, constitué par la réunion, en 1860, d'une partie du Var et du comté de Nice.

Sans être très remarquable, la production des Basses-Alpes n'est pas dépourvue de mérite. Les vins des cantons de Manosque et de Valensolle ont de bonnes qualités : chauds, corsés et solides; ceux des Mées sont particulièrement intéressants par leur riche couleur, leur force, leur générosité et leur bouquet. Quand ils sont bien faits et proviennent d'une bonne année, ils constituent d'excellents vins de côte et se rapprochent des vins de liqueur. Les vignes ont pris beaucoup d'extension dans ce département depuis un demi-siècle, et ce mouvement se serait accentué si le phylloxéra n'était venu le ralentir : il a fallu traiter près de 300 hectares et planter 2,100 hectares en cépages américains.

Malgré les avantages climatériques que présente son littoral, le département des Alpes-Maritimes n'accorde qu'une place relativement peu considérable à la culture de la vigne. Dans l'arrondissement de Grasse, on la rencontre principalement aux environs de Vence, d'Antibes et de Cannes; elle y donne les vins de la Gaude, qui sont très remarquables par leur couleur, leur force, leur saveur, en même temps que par leur bouquet. Après cinq ou six ans de garde, ils deviennent très agréables et ne laissent

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

à ceux qui les boivent aucune des impressions chaudes et de rancio que l'on trouve trop souvent dans les vins forts du Midi. Saint-Laurent, Cagnes et Saint-Paul récoltent des vins qui en diffèrent peu. Il en est de même du Bellet, c'est-à-dire de la partie des cantons de Lerins et de Nice qui forme la rive gauche du Var; toutefois les vins de cette dernière région sont plus légers. Quand ils ont été bien faits, et ne sont pas avariés, ceux de la banlieue de Nice sont sains et bons.

Les Alpes-Maritimes ont été envahies par le phylloxéra, surtout dans leur partie occidentale; il a fallu traiter ou replanter 500 hectares. Toutefois le mal est loin d'avoir les proportions qu'il a prises dans le Var. Ce dernier département avait déjà été obligé, en 1889, de reconstituer 19,266 hectares et d'appliquer les insecticides ou la submersion à 1,021 hectares; malgré un tel effort, son vignoble se trouve encore bien réduit auprès de ce qu'il était il y a vingt ans. Les vins rouges du Var sont généralement colorés, alcooliques et plus agréables à la consommation que bien des vins du Languedoc. Les plus recherchés par le commerce se récoltent aux environs de Toulon, dans les communes de Bandols, du Castelet, de Saint-Cyr et de Beausset; viennent ensuite ceux de la côte de Toulon, qui leur ressemblent fort.

On peut encore rapprocher des vins de Bandols une partie des récoltes du département des Bouches-du-Rhône; ils ont une belle couleur, une saveur agréable, sont alcooliques. Ceux que l'on recueille aux environs de Marseille sont légers et délicats. Autrefois, la banlieue de cette ville suffisait presque à sa consommation; on citait les crus de Séon-Saint-Henri, de Séon-Saint-André, de Saint-Louis et de Sainte-Marthe; l'extension de la ville et la dérivation de la Durance ont amené la destruction des vignobles les plus rapprochés de la cité. A Aubagne, à Gemenos et dans les environs, on cite des vins corsés, spiritueux, moins forts et plus agréables à l'usage ordinaire que ceux de la région de Tarascon. Ces derniers sont très colorés, très forts et très généreux, mais moins délicats que les précédents. La Crau donne de bons vins; les produits de la Camargue ont une couleur foncée, assez de spiritueux et un agréable goût.

A Cassis, on fait des vins blancs fort agréables, corsés et spiritueux, mais cette localité est plus célèbre pour ses muscats rouges et blancs, qui ont du corps, du velouté, de la finesse, un goût charmant et un joli parfum.

La Ciotat et Roquevaire ont aussi de forts beaux muscats; le malvoisie de ce dernier cru jouit d'une grande renommée.

Le vignoble des Bouches-du-Rhône comptait jadis environ 50,000 hectares; en 1881, les maladies l'avaient réduit à 9,000; aujourd'hui il se relève : 7,910 hectares sont soumis à la submersion, au sulfure et au sulfocarbonate, et 4,253 ont été reconstitués à l'aide de plants américains.

Le phylloxéra trouve, on le voit, dans toute la région une résistance énergique. Il paraît que ces efforts sont couronnés de succès et que les vins nouveaux ne sont pas sans valeur, malheureusement il n'a pas été donné de le constater à l'Exposition. Trois échantillons de vin de la Camargue représentaient seuls la Provence.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

TITRE XVII.

ROUSSILLON.

« Dans les Pyrénées-Orientales, » dit le récent rapport de M. G. Couanon, inspecteur général des services du phylloxéra, « 256 hectares sont soumis à la submersion, 5,000 hectares sont sulfurés, 80 hectares sont soumis au sulfocarbonatage, 30,000 hectares sont consacrés aux plantations de cépages américains. » Il y a vingt ans, le département comprenait 60,000 hectares de vignes; aujourd'hui, plus de 35,000 sont rétablis ou soignés; on peut donc dire que son vignoble est en pleine reconstitution et entrevoir le moment où il sortira vainqueur de la lutte entreprise contre le terrible puceron.

Le Roussillon est fort connu pour ses vins généreux et toniques. Les plus célèbres sont ceux de Rivesaltes, de Banyuls, de Collioure et de Grenache. Dans sa *Topographie de tous les vignobles connus,* Julien dit que le vin muscat de Rivesaltes « est sans contredit le meilleur vin de liqueur du royaume; plein de finesse, de feu et de parfum, il embaume la bouche et la laisse toujours fraîche : lorsqu'il a 10 à 12 ans, c'est une liqueur douce, parfumée et agréable, qui peut être comparée aux vins de Malvoisie les plus estimés. Grimod de la Reynière considère le muscat de Rivesaltes comme le meilleur vin de liqueur de l'Europe; et *l'Épicurien français* le compare au fameux vin du cap de Bonne-Espérance. Ces éloges ne sont pas exagérés; il est bien constant que ce vin est un des meilleurs de l'univers, lorsqu'il provient d'une bonne année et qu'il a vieilli; cependant il est beaucoup moins recherché en France que certains vins étrangers qui ne le valent pas ». Certes ces vins n'ont pas perdu ces qualités et aujourd'hui encore ils sont très appréciés; mais les grenaches des vignobles de Banyuls et de Collioure sont encore plus connus et, on peut le dire, plus populaires. Ces vins de liqueur, que l'on appelle tantôt *grenache,* du nom du cépage qui les produit, tantôt *banyuls* ou *collioure,* du nom de leur cru, sont d'abord rouges, puis leur couleur se dissipe, ils deviennent légers et fins; leur goût rappelle celui du rota et du chypre. Rodez donne également un grenache estimé; Salce et Saint-André fournissent des vins de liqueur et des vins blancs secs.

Outre ces crus savoureux, les Pyrénées-Orientales comptent d'excellents vignobles dont les produits sont des vins ordinaires, forts en couleur, corsés, généralement spiritueux et de bon goût, ou, dans les environs de Perpignan, de petits vins légers, fins, qui au bout de quelques années font un rancio délicieux.

Les vins du Roussillon se vendent en France; on en exporte dans le centre et dans le nord de l'Europe, même dans l'Amérique du Sud. Dans beaucoup de ces contrées, ils sont prisés pour leur ressemblance avec les portos et autres produits de la péninsule.

Le département des Pyrénées-Orientales offrait un grand nombre d'échantillons

IMPRIMERIE NATIONALE.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

dispersés, les uns dans la classe 73, les autres dans la classe 75; ils provenaient en partie des vignes maintenant détruites par le phylloxéra et en partie des cépages nouvellement plantés.

Parmi les premiers on trouvait d'excellents rivesaltes, des banyuls pleins de corps et de moelleux, des vins blancs de Castelnau, des macabeo de Salces, des cospeiou, des espira-de-l'agly. Le cru de Collioure était représenté par sa récolte de 1868, et l'on pouvait voir des rancios 1835 et 1847 encore séveux et parfumés. Les seconds, nets de goût et bien frais, sont plus maigres et moins beaux que leurs aînés, qu'ils parviendront un jour à égaler si les vignerons veulent sacrifier la quantité à la qualité, contrairement à la tendance actuelle.

La plupart des exposants appartenaient à la Société agricole des Pyrénées-Orientales; quelques-uns cependant figuraient individuellement.

TITRE XVIII.

SAVOIE.

Bien qu'elle soit hérissée de montagnes et de rochers escarpés, la Savoie présente dans presque toutes ses parties des terrains convenables pour la culture de la vigne. La variété des expositions, les différentes espèces de cépages, les divers modes de culture occasionnent de grandes dissemblances dans la qualité de ses produits, et, tandis que quelques vignobles donnent de fort bons vins, beaucoup n'en produisent que de qualité inférieure.

Le plus célèbre cru du département de la Savoie est Montmélian, dont les vins rouges ont une belle couleur, du corps, du spiritueux et un goût qui les rapprochent parfois de ceux des côtes du Rhône. Au bout de cinq ans de garde en tonneau, ils ont acquis un bouquet agréable. Les meilleurs sont comparés aux vins de Côte-Rôtie. Comme d'ailleurs ceux de Saint-Jean-de-la-Porte, du Cruet, d'Arbins et de Ruffieux, qui leur ressemblent, les vins de Montmélian sont essentiellement digestifs, ils ne portent point à la tête et n'agitent pas le système nerveux. Mont-Terminot donne aussi des vins de bonne qualité, moins légers que ceux de Saint-Jean-de-la-Porte; les uns, dits *clairets*, sont fins, délicats; les autres sont plus colorés, plus fermes et doivent être gardés plus longtemps avant d'être bus. Saint-Pierre-d'Albigny, Challes, Grésy, Montailleur, Conflans, Prinsens, divers autres vignobles de l'arrondissement de Saint-Jean-de-Maurienne et de la vallée de l'Isère jouissent de quelque réputation. La Chantagne est une petite contrée qui s'étend sur les bords du Rhône, depuis le lac du Bourget jusqu'à l'embouchure du Fier; elle produit des vins de fort bonne qualité, analogues à ceux de Mont-Terminot.

Dans les abîmes de Myans et aux environs, on récolte une grande abondance de liquides, que le commerce recherche pour ses mélanges.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Plusieurs des communes qui entourent Chambéry fabriquent des vins blancs délicats, moussant comme le champagne, lorsqu'ils sont mis en bouteilles au mois de mars; les plus remarquables se récoltent sur le coteau d'Altesse, près de l'abbaye d'Hautecombe. Comme tant d'autres, cette région est atteinte par le phylloxéra; certains vignobles ont succombé et ce ne sont point les moins remarquables.

Pendant plusieurs années, des traitements de démonstration avaient été effectués: malgré les conditions peu favorables du climat et des terrains, on avait réussi à maintenir et à rétablir les vignes. Ces enseignements sont restés sans utilité pour les vignerons qui ont vu une série d'années défavorables sévir sur leurs cultures. On ne traite plus que 40 hectares et 250 hectares seulement ont été reconstitués. Il faut bien dire aussi que la vigne est mal plantée dans tout le département, qu'elle reçoit des soins très médiocres, de telle sorte que la culture est peu rémunératrice. Dans ces conditions les frais des traitements sont excessifs pour le résultat obtenu. Les propriétaires de la Savoie ne pourront réussir qu'en transformant leurs procédés de viticulture, qui sont incompatibles avec les difficultés créées par le phylloxéra et les autres ennemis de la vigne.

Les mêmes considérations peuvent être appliquées au département de la Haute-Savoie, où la culture de la vigne n'est guère mieux comprise. Il faut toutefois faire exception pour l'arrondissement de Saint-Julien, où l'entretien du vignoble est pareil à celui du canton de Genève, c'est-à-dire constitué dans les meilleures conditions. Les arrondissements de Bonneville et de Thonon ont également réalisé quelques progrès. Ce dernier est encore indemne du phylloxéra, les deux autres ne renferment que sept taches. Mais l'arrondissement d'Annecy néglige trop ses plantations et a presque complètement abandonné les traitements entrepris pour les préserver du fléau.

La plupart des vins de la Haute-Savoie sont de qualité très ordinaire. Parmi les rouges, on distingue cependant ceux de Thonon, peu spiritueux, il est vrai, mais assez agréables après deux ans de garde, dont les plus estimés se récoltent à Monargue, près du château de Ripaille. La région d'Annecy a également quelques bons produits; les meilleurs, Désigny, sont hygiéniques et assez savoureux. Quant aux vins blancs, les plus connus proviennent de Rumilly et de Désigny; quelques-uns rappellent la blanquette de Limoux et la tisane de Champagne. A Évian, ils sont légers, sains et agréables. Les vins des vignes basses sont un peu plus alcooliques et plus corsés que ceux des vignes hautes; moins de finesse et de délicatesse. Les vins blancs de Bonneville et d'Aïsse sont agréables et coulants; en vieillissant, ils prennent du spiritueux et se rapprochent du pouilly.

La Société centrale d'agriculture de la Savoie avait organisé une exposition qui réunissait les vins de vingt-trois producteurs. La plupart des vins rouges étaient des années 1884, 1886 et 1887; un arbin de 1848 rappelait les vins de palus du Bordelais; quelques échantillons de 1865 et 1868 étaient appréciés.

Les crus les mieux représentés étaient ceux d'Arbin, de Touvierre, de Montmélian,

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

de Saint-Jean-de-la-Porte, de Saint-Jeoire, de Prussent, de Villard-d'Héry et de Chignon. Peut-être la vinification laissait-elle quelquefois à désirer, mais l'ensemble n'en était pas moins satisfaisant. Moins nombreux et moins remarquables étaient les vins blancs, parmi lesquels on peut citer ceux de la Rochette, de Montmélian et de Cruet. On ne rencontrait qu'un seul spécimen de vin mousseux.

TITRE XIX.

TOURAINE.

La culture de la vigne constitue une des principales ressources de l'Indre-et-Loire; la production et le commerce des vins y sont très considérables, si bien que ce département constitue, avec le Maine-et-Loire, la plus importante région vinicole de l'ouest.

Cette industrie n'est pas nouvelle en ce pays; dans l'*Histoire des Français des divers États*, d'Amans-Alexis Monteil, nous voyons le frère Jehan, cordelier de Tours, écrire au frère André, cordelier de Toulouse, d'intéressants détails sur les vignerons tourangeaux du XIV^e^ siècle :

Nous avons parlé des vignes, sa manière de les cultiver est fort ordinaire. Il les mare, il les taille avant la mi-avril; il faut au moins quatre-vingts provins par arpent. Il bine avant la Madelaine, il rebine avant les vendanges.

Sa manière de faire le vin est fort bonne, car son vin est fort bon. Il corrige avec beaucoup d'habileté la verdure des vins par le vin cuit; il tire grand parti d'un vin de truel (treille) et fait quelquefois même des vins artificiels.

«En quel temps, lui ai-je dit, plantez-vous la vigne? — Je la plante vers le commencement du printemps. — Achetez-vous bien cher le maillou, le jeune plant? — Quelquefois comme dans la Provence, m'a-t-il répondu, on le donne de voisin à voisin; quelquefois on le vend. — Sans que je le lui demandasse, il m'a dit qu'on paisselait pendant l'été, qu'on affutait le paissel, qu'on le faisait durcir au feu. Et aussi, sans que je le lui demandasse, il m'a dit qu'en plusieurs lieux, pour la gaîté des vendanges, on cultivait le tachaut, dont les jeunes garçons et les jeunes filles, en folâtrant, se barbouillaient mutuellement le visage, non sans de grands éclats de rire. Vous sentez bien, a ajouté le paysan, que le frère gardien n'est pas là.»

Il a continué : Malheureusement dans beaucoup de paysanneries, tous les plaisirs des vendanges se terminent souvent par l'apparition du censier ou premier maître du fonds : Mon quartagé! dit-il. Aussitôt il faut saigner ses futailles et lui donner le quart, c'est-à-dire un muid par tonneau, et, s'il reste un muid à partager, il faut lui donner le quart du muid, c'est-à-dire quatre setiers, et, s'il reste un setier à partager, il faut lui en donner le quart, c'est-à-dire deux pintes.

Enfin, votre vin blanc, votre vin vermeil coule à pleins bords dans vos futailles; vous comptez en faire de l'argent, vous l'amenez à la ville; mais il y a plusieurs villes qui, ainsi que celle d'Aix, ne laissent entrer le vin étranger que lorsque le prix de la métreta ou mesure de vin locale s'est élevé à deux francs.

Depuis l'époque lointaine où frère Jehan conversait avec Antoine de la Vacherie en

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

allant rendre visite au sire de Montbaron, bien des événements se sont produits sur les bords de la Loire, qui ont développé et perfectionné la viticulture; on ne saurait en faire ici l'historique, mais on ne peut passer sous silence les progrès accomplis depuis quelques années; ils méritent la plus grande attention de tous ceux qu'intéresse l'avenir du vignoble national. En 1830, Julien estimait la superficie plantée à 37,657 hectares; elle atteignait 45,455 hectares en 1874, et 51,018 hectares en 1882. Depuis quelques années, le phylloxéra a étendu ses ravages; les vignerons ne se sont pas découragés, et si l'extension des vignes a été ralentie, elle ne s'est pas arrêtée : environ 69,000 hectares sont aujourd'hui couverts de ceps. Il faut toutefois appeler l'attention des producteurs de ce beau pays sur le dernier rapport de M. l'inspecteur général Couanon. Ils n'ont qu'à s'inspirer des exemples de leurs voisins du Loir-et-Cher ou du Maine-et-Loire, qui ont sérieusement organisé la défense de leurs propriétés et regagné beaucoup de terrain.

De 1869 à 1882, la production moyenne est de 906,700 hectolitres; si l'on ne prend que les dix années qui se sont écoulées de 1873 à 1882, on la voit s'élever à 934,350 hectolitres; aujourd'hui, on recueille environ 1 million. La statistique officielle assigne à l'Indre-et-Loire un rendement de 20 hectolitres à l'hectare. Ce département peut fournir entre 1,300,000 et 1,400,000 hectolitres d'un vin qui se vend en moyenne 0 fr. 30 le litre. L'exportation hors des limites de l'Indre-et-Loire est évaluée à 900,000 ou 1 million d'hectolitres. Comme la plupart des produits ainsi expédiés proviennent des meilleurs crus, il n'est pas téméraire d'estimer le montant des ventes à 30 millions de francs.

Ces vins sont de natures et de qualités bien diverses; aucune région peut-être ne présente plus de variétés différentes, l'ensemble en est remarquable. Sans doute, ils ne sauraient rivaliser avec les produits du Bordelais ou de la Bourgogne, ils ne viennent qu'après ceux du Beaujolais et du Mâconnais, mais ils sont dignes de figurer honorablement au second rang des vins français, après ceux de ces grandes régions vinicoles.

On range ordinairement ces liquides, blancs ou rouges, sous les dénominations suivantes : grands vins, vins fins ou de table, vins de commerce; chacune de ces catégories contenait des vins de premier et de deuxième choix. Les grands vins sont appréciés en France et à l'étranger, où plusieurs crus ont acquis une juste réputation. Les vins de table sont très recherchées par les classes aisées. Quant aux vins de commerce, ils se recommandent par leur fraîcheur, leur fermeté et leur goût tout particulier; ils rendent les plus grands services aux marchands en gros; ceux de second choix, agréables et sains, sont précieux pour les coupages et constituent une excellente boisson pour les classes laborieuses. Beaucoup de ces liquides sont champanisés, soit dans leur pays d'origine, soit chez les négociants des autres départements, et sous cette forme ils sont recherchés.

Les crus d'Indre-et-Loire ont été classés en premiers, deuxièmes et troisièmes. Ce

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

ravail, trop rarement effectué dans nos régions productives, a été fait par le *Syndicat vinicole et commercial du département*, sous la haute direction de M. Voiry-Mardelle, dont le dévouement et la compétence ont rendu d'éminents services à ses concitoyens. Après une longue enquête et un minutieux examen, le classement a été établi par arrondissement, canton et commune, d'après les distinctions obtenues aux expositions par les vignobles que ces circonscriptions renferment dans leur sein; à la liste des crus est jointe la nomenclature des propriétés ou clos, dont les récompenses ont été prises en considération. On n'a tenu compte que des médailles ou des mentions obtenues dans les expositions, laissant de côté celles qui avaient été reçues dans les concours et les comices où les produits du pays sont seuls admis. Le Syndicat a soin de déclarer que ce classement n'est pas exclusif, et que parmi les vignobles qui n'ont jamais exposé, il en est qui pourraient figurer avec avantage au nombre des crus recommandés.

Dans l'arrondissement de Tours, on rencontre un grand nombre de vignes de plantation récente. Elles produisent des vins rouges et une petite quantité de vins blancs. Parmi les premiers sont des vins de table assez remarquables et assez fins, entre autres ceux de Joué-lès-Tours. Les vins de commerce sont de bon goût et trouvent aisément des débouchés. Les seconds sont en général d'excellente qualité; au premier rang figurent les vins de Vouvray, les plus connus des vins tourangeaux, dont la Belgique achète une notable partie; ils ont fait la fortune du vignoble de la province, en attirant les premiers les acheteurs, et en leur apprenant à connaître les crus voisins. Les produits de la Rochecorbon ont une valeur presque égale à celle du Vouvray.

Les vins de table de l'arrondissement de Chinon se recommandent par leur grande finesse; plusieurs sont classés comme grands vins. Les plus appréciés sont ceux de Bourgueil, de Saint-Nicolas-de-Bourgueil, de Cravant et de Ligré; ils peuvent rivaliser avec maints crus renommés des autres régions vinicoles. Les vins de commerce de ce district sont recherchés pour leurs qualités sérieuses et leurs prix relativement peu élevés.

Quant à l'arrondissement de Loches, il fournit des produits qui se tiennent dans une bonne moyenne. On y récolte de bons petits vins blancs, que la champanisation rend fort agréables, mais surtout des vins de commerce très beaux dans le canton de Loches et se vendant à bas prix; les vins de table sont plus rares.

La Touraine avait fourni à la classe des vins 45 exposants, dont les échantillons, consistant surtout en vins rouges, formaient un très bel ensemble. Quarante d'entre eux environ faisaient partie du *Syndicat vinicole*.

Ces produits provenaient de plus de trente localités différentes et présentaient par conséquent un aperçu complet du vignoble. Quelques-uns dataient de 1846. Les récoltes de 1858, 1865, 1870 et 1874 y figuraient aussi bien que les vins des dernières années.

Parmi les vins rouges, on remarquait des vins de Joué-lès-Tours, ayant du goût, du corps et de la couleur; de Bourgueil, de Saint-Avertin, de Chisseaux et de

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Bléré. Au premier rang des vins blancs se rencontraient les rochecorbons, et surtout les vouvrays, dont une très jolie collection a spécialement fixé l'attention du jury ; ils étaient fins, délicats et bien présentés.

Le *Syndicat vinicole* avait reçu en 1878 un diplôme d'honneur, constatant les services éminents qu'il a rendus à la production; une médaille d'or lui a été décernée pour témoigner de sa persévérance dans cette voie. Quarante exposants ont été récompensés par 9 médailles d'or, 22 médailles d'argent, 5 médailles de bronze et 5 mentions. Le nombre et l'importance de ces distinctions montrent combien était satisfaisante l'exposition des vignerons et des commerçants de l'Indre-et-Loire.

S'ils consentent à choisir leurs cépages avec un soin plus minutieux et à mieux appliquer encore les véritables principes d'une vinification savante et éclairée; s'ils se décident à lutter contre les ennemis de leurs vignes, leur département offrira de grandes ressources à la consommation et à l'exportation françaises. En créant, comme il en a l'intention, une école de viticulture, le Syndicat hâtera le progrès et contribuera largement à la prospérité de ce beau pays.

TITRE XX.

CONCLUSIONS.

Dans ce rapide exposé de notre situation viticole et des résultats que l'Exposition permettait de constater, il ne pouvait être question que des crus les plus connus.

Dans presque tous nos départements, il existe de nombreux vignobles, qu'il était impossible de mentionner tous, malgré les vins de bonne qualité qu'ils produisent. Les consommateurs voisins et les commerçants savent les trouver, les vignerons ne sont pas embarrassés pour vendre leurs récoltes.

Pour être plus obscure, l'œuvre de ces derniers n'en est pas moins importante que celle des producteurs de grands vins, car ils forment la majorité et leurs plantations constituent l'importance de notre vignoble national. Une seconde considération rendait leurs échantillons particulièrement intéressants. Nos vins célèbres n'ont rien à gagner, l'Exposition de 1889 ne pouvait que mettre une fois de plus en relief leurs inimitables qualités, prouver qu'ils existent toujours et conservent leur supériorité. Les vins ordinaires ou communs sont, au contraire, susceptibles de perfectionnements. Sous ce rapport, on ne saurait trop se féliciter des résultats obtenus; ces divers produits se sont en général beaucoup améliorés et l'on a constaté le succès de la reconstitution du vignoble par les porte-greffes américains. L'ensemble de l'exposition vinicole française était au-dessus des espérances que les plus optimistes concevaient, et l'on peut dire avec certitude que la réfection de nos vignes n'est plus qu'une question de temps. S'ils se montrent dociles aux enseignements et aux exemples qui leur sont donnés par nos professeurs et nos viticulteurs, non seulement ils retrouveront les vignobles qu'ils

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

avaient perdus, mais ils obtiendront des produits supérieurs aux anciens, grâce à une judicieuse sélection des cépages. L'Exposition de 1889 a été pour eux un incontestable succès, celle de 1900 sera l'occasion d'un véritable triomphe.

ALGÉRIE.

Le développement du vignoble algérien est un des phénomènes œnologiques les plus remarquables de la dernière période décennale. Nous en avons esquissé plus haut les différentes phases, nous avons montré dans quelles conditions il s'est produit.

Rappelons que la superficie plantée, qui, en 1878, ne dépassait pas 17,614 hectares, atteignait, en 1888, 92,500 hectares, ainsi répartis :

Alger	34,000
Constantine	22,000
Oran	36,500
TOTAL	92,500

La production, qui était d'environ 200,000 hectolitres il y a dix ans, s'élevait à 2,700,000 hectolitres en 1888. Le département d'Alger prend cette année-là le cinquième rang parmi les départements où se récolte le plus de vin. L'Aude, l'Hérault, le Gard et la Gironde sont les seuls qui le dépassent. Oran et Constantine viennent immédiatement après, en très bon rang. Si l'on songe que ces différences si considérables représentent le travail de dix années seulement, dans un pays où les capitaux sont peu abondants et où la main-d'œuvre fait encore parfois défaut, on ne peut s'empêcher d'être frappé du chemin parcouru. Il y a là une somme de travail, d'énergie, dont la colonie peut à juste titre s'enorgueillir et dont la France pourra largement profiter.

Déjà les vins d'Oran, de Mascara, de Tlemcen, de Bône, de Douéra, de Pélissier, de Médéah ont conquis la faveur du public, par leur analogie avec ceux de l'Hérault, de l'Aude, des Pyrénées-Orientales; vifs, clairs, corsés, ils ont obtenu en France un succès qui ira en grandissant. A côté des vins blancs ou rouges ordinaires on trouve dans le Sahel des frontignans, des lunels recherchés par le commerce métropolitain. Certes, on ne pourrait encore citer dans notre colonie des crus célèbres et bien caractérisés; mais un mouvement se fait en ce sens, qui ne peut être que l'œuvre du temps et le résultat de patientes recherches sur les cépages et sur les procédés convenant le mieux à tel ou tel terrain, à telle ou telle exposition.

Jusqu'ici le phylloxéra ne semble pas devoir entraver sérieusement la marche progressive du vignoble algérien, grâce aux mesures que nous avons signalées dans la partie de ce travail qui a trait aux ravages de ce parasite. Le dernier rapport présenté à la Commission supérieure du phylloxéra constate les excellents résultats de la loi du

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

21 mars 1883. Sur 100,000 hectares que couvrait la vigne en 1889, 144 seulement avaient dû être détruits, soit parce qu'ils étaient atteints, soit parce qu'ils entouraient des surfaces atteintes. Un seul foyer nouveau a été découvert en 1889; et, dans les sept autres communes attaquées, il en est six dans lesquelles les surfaces récemment contaminées et traitées sont inférieures à la superficie des taches initiales. Toutefois les viticulteurs devront être vigilants, car il est incontestable que la contagion va s'étendre.

Une grande partie de ces vins sont consommés en Algérie même. Aussi l'importation a-t-elle singulièrement diminué depuis 1875; aujourd'hui la France lui expédie à peine 80,000 hectolitres. En revanche, l'Algérie envoie à la mère-patrie, en 1889, 1,580,000 hectolitres. Des quantités importantes sont exportées en Angleterre, en Hollande, en Allemagne, dans les colonies françaises.

Le chiffre des expéditions que l'Algérie fait en France n'est pas seulement justifié par la diminution temporaire de nos récoltes et par l'accroissement de la consommation, il s'explique encore par un vif mouvement de curiosité et de sympathie envers une colonie qui nous est chère à bien des points de vue. En 1878, l'exposition algérienne ne renfermait que quelques échantillons; aussi attendait-on avec impatience l'Exposition de 1889 pour pouvoir étudier et juger.

Les colons se sont empressés de profiter de l'occasion qui se présentait de faire connaître leurs produits; 1,654 d'entre eux avaient envoyé des vins. Les collections les plus nombreuses provenaient d'Alger, d'Oran et de Constantine, de Philippeville, de Médéah, de Saïda, de Mascara et de Bougie. Presque tous les échantillons appartenaient aux récoltes récentes, surtout à celles de 1887 et de 1888; les plus anciens dataient de 1884. Malheureusement un certain nombre d'entre eux n'ont pu être soumis au jury dans des conditions suffisantes de conservation; le pavillon algérien ne comprenait pas, comme le palais des produits alimentaires, des caves dans lesquelles les vins étaient renfermés à l'abri du soleil et de la chaleur; aussi beaucoup d'échantillons étaient-ils piqués, tournés ou en fermentation.

Cette regrettable circonstance, funeste aux intérêts de beaucoup d'exposants, a eu en revanche l'avantage de montrer que les vins d'Algérie se conservent mieux qu'on ne le pense généralement. En effet, parmi ces liquides exposés aux coups de soleil et à toutes les causes de chaleur, le jury a encore trouvé 2,219 échantillons susceptibles d'être dégustés. Ils se répartissent ainsi : Alger, 930; Constantine, 681; Oran, 608.

Les produits du département d'Alger étaient les plus nombreux, les plus remarqués. Les environs de la ville ont de jolis vins, droits de goût, colorés et assez alcooliques. Les localités dont les vins ont obtenu le plus de succès sont, après Alger, Médéah et Milianah, dont la réputation vinicole date déjà de quelques années, puis Aïn-Bessem, Hassen-ben-Ali, Damiette, Marengo, Castiglione, Bouffarik, Bouïra, El-Biar, l'Arba. A citer encore d'intéressants spécimens de Cherchel, Novi, Gouraya. Quelques vins de la plaine sont maigres, d'autres ont de la vivacité et sont suffisamment rouges. On rencontre encore trop de goûts de terroir et d'herbage. Les vins blancs

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

étaient beaux et bons. Doux, secs ou mousseux, ils méritent l'attention des amateurs; quelques-uns par leur finesse et leur distinction.

Le département d'Oran récolte des vins foncés et forts, excellents pour les coupages. On en rencontrait peu à l'Exposition; la plupart provenaient des environs d'Oran. Tlemcen, Saint-Cloud, Arcole, offraient de beaux vins rouges. Quoiqu'ils ne fussent pas sans mérite, les vins blancs n'ont pas semblé avoir les qualités de leurs congénères d'Alger. Les propriétaires d'Oran et de Mascara ont remporté de nombreuses distinctions; venaient ensuite ceux de Tlemcen, de Sidi-bel-Abbès, de Tiaret, de Saint-Cloud, de Pélissier, de Mostaganem, de Fleurus, de Saïda, d'Arzew et d'Aïn-Farès.

Les vignes de la province de Constantine sont jeunes, et le climat relativement tempéré; aussi les vins sont-ils en général faibles en alcool, peu colorés et pauvres en extrait, se rapprochant plutôt des produits d'Alger que de ceux d'Oran. Les vins blancs sont de bonne qualité, les vins doux surtout. Les meilleures collections provenaient de Philippeville, Bône, Constantine, Oued-Azimour; l'Oued-Cham, Zarouria, Souk-Akras, Penthièvre, présentaient également de bons spécimens.

Nous devons mentionner spécialement les vermouts algériens, de type français ou italien, qui sont en général assez bien réussis.

On a depuis longtemps déjà attiré l'attention des Algériens sur l'emploi qu'ils font, dans une trop large mesure, de cépages donnant au vin un goût douceâtre; sur leur manque de circonspection dans le choix des terrains et sur le goût de terroir qui en est souvent la conséquence; enfin, on leur a reproché l'insuffisance de leurs procédés de vinification. En ce qui concerne le choix des cépages, de sérieux progrès ont été réalisés; à l'Exposition on a pu voir les heureux résultats que donnent, surtout sur les hauts plateaux, les cépages du Jura et de Tokay, les pineaux de Bourgogne et de Champagne. Le terroir est moins apparent. Enfin le jury a constaté, dans une délibération spéciale, les améliorations considérables qui ont été apportées dans la vinification.

Si les vins de plaines sont souvent plats, les vins des coteaux et des hauts plateaux ont du corps, du sucre et de l'alcool. Une combinaison rationnelle de cépages, de terrain, d'exposition, d'altitude, suffirait sans doute à leur donner des bouquets recherchés, et aussi, ce qui fait la véritable valeur commerciale des vins, un type déterminé. Nous empruntons à M. Portes les résultats de diverses analyses qu'il a faites de certains vins d'Algérie.

	ALCOOL.	EXTRAIT SEC.	CENDRES.	GLUCOSES.	SULFATES.	TANIN.	SO^4H en ACIDITÉ.	DENSITÉ.
Mostaganem.....	10.4	2.808	0.568	0.355	0.520	0.187	0.387	1.002
Saint-Cloud.....	11.6	2.572	0.232	0.077	0.049	0.212	0.443	0.998
	11.5	2.300	0.270	0.111	0.100	0.200	0,392	0.9075
El-Ancor.....	10.4	2.496	0.520	0.050	0.450	0.200	0.379	1.000

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

	ALCOOL.	EXTRAIT SEC.	CENDRES.	GLUCOSES.	SULFATES.	TANIN.	SO^4H en ACIDITÉ.	DENSITÉ.
Oran	12.25	2.736	0.545	0.094	0.440	0.200	0.348	0.999
	11.9	2.680	0.480	0.111	0.441	0.237	0.498	0.9992
	12.5	2.840	0.488	0.116	0.350	0 235	0.454	0.9992
Lamur rouge	9.5	2.200	0.320	0.035	0.056	0.140	0.443	0.998
Lamur blanc	11.2	1.920	0.320	0.135	0.074	0.106	0.400	0.996
Réghaïa	10.8	2.084	0.230	0.111	0.044	0.187	0.415	0.9975
Saint-Paul	10.5	2.200	0.220	0.074	0.035	0.300	0.387	0.998
Rouïba	11.6	2.720	0.165	0.113	0.068	0.312	0.373	0.998
Philippeville (p. v.)	10.4	2.080	0.352	0.0579	0.185	0.170	0.415	0.998

Les vins rouges n'ont pas cette fraîcheur qui fait le prix de la généralité des vins français; ils ont un principe d'ardeur qui forme leur plus grave défaut et en compromet parfois la conservation. S'il ne doit pas être dissimulé, cet inconvénient, qui diminuera sans disparaître complètement, puisqu'il provient en partie du climat, ne doit pas être exagéré. L'Algérie pourra fournir à notre consommation intérieure des vins moins délicats peut-être et d'un parfum moins exquis, mais qui, généreux et corsés, pourront se mélanger avec des vins froids du nord et du centre, pour constituer un bon vin de table moyen. Quelques-uns pourront même entrer dans la consommation courante. Plus que jamais nos vignerons devront compter avec ce facteur nouveau; l'Algérie contient plus de 2 millions d'hectares susceptibles d'être consacrés à la viticulture, ils rencontreront donc de plus en plus la concurrence des produits algériens, tant en France qu'à l'étranger.

Mais ce n'est pas sous ce rapport que l'Algérie semble avoir le plus grand avenir. Ses vins blancs et ses vins de liqueur sont bien supérieurs à ses vins rouges. On ne saurait trop attirer sur ce point l'attention des producteurs. Les vins blancs sont fins et agréables, les vins de liqueur trouvent beaucoup d'amateurs.

Notre colonie doit nous donner les vins que nous demandons à l'Italie et une partie de ceux que nous allons chercher en Espagne: malvoisie, lacryma, malaga, moscatel. Elle peut momentanément remplacer sur notre marché et sur les marchés extérieurs nos lunels et nos frontignans, dont la production est très restreinte, et le jour où nos vignobles en fourniront de nouveau des quantités importantes, elle leur fera concurrence, au grand avantage des consommateurs et des exportateurs.

Les 1,654 exposants algériens ont obtenu 107 médailles d'or, 351 médailles d'argent, 142 médailles de bronze, 192 mentions honorables. La moitié environ sont donc récompensés. Si l'on considère qu'il s'agit d'un vignoble de création récente, de vignerons nouvellement arrivés dans le pays, souvent étrangers à la viticulture et à la viniculture, plus souvent encore privés de capitaux et d'enseignement technique, nous ne saurions trop admirer ce résultat ni nous en montrer trop fiers.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

COLONIES.

Les quelques vignes existant à la Réunion n'étaient pas représentées.

Il en était de même de la Nouvelle-Calédonie. La culture de la vigne a été tentée en 1879 dans cette dernière colonie; elle ne réussit point, par suite des intempéries. En 1881, l'Administration reçut d'Adélaïde des boutures appartenant à des cépages variés. Ces plants australiens ont repris, ils se montrent plus fertiles que les espèces européennes importées de France. L'hectare pourrait produire, croit-on, 100 hectolitres, les frais de culture s'élevant à 500 francs.

L'Administration a déjà fait fabriquer du vin avec du mourvèdre cueilli un peu avant maturité. Ce vin est un peu vert, mais il a bon goût; la couleur en est belle et la fermentation s'est bien effectuée, malgré l'élévation de la température.

Un échantillon de ce vin a été analysé à l'exposition permanente des colonies. On a obtenu les résultats suivants :

Densité à 16 degrés centigrades	0,995
Alcool	10 p. 100
Extrait sec, par litre	28 gr. 5
Sulfate de potasse, par litre, moins de	0 gr. 50

On pourra donc obtenir de Nouvelle-Calédonie un bon vin de consommation courante. Cette colonie, possédant près de 300,000 hectares propres à la culture de la vigne, est susceptible d'un bel avenir vinicole.

PAYS DE PROTECTORAT.

Comme on l'a vu plus haut, la vigne donne, en Algérie, un rendement qui varie de 40 à 150 hectolitres par hectare, quelquefois même ce dernier chiffre est notablement dépassé. En Tunisie, le rendement est le même ou peu s'en faut. Dans sa dernière statistique, le *Journal officiel* tunisien enregistre un rendement moyen de 80 hectolitres à l'hectare.

Comme le fait très justement remarquer M. le docteur F. Lafitte, dans la savante notice qu'il a publiée sous le patronage du Comité d'études tunisiennes, les premières plantations de vignes datent d'une époque récente et le vignoble entier n'atteint pas encore 6,000 hectares; donc, dans la statistique précitée, il faut tenir compte que les vignes de troisième, quatrième et cinquième feuille sont les plus nombreuses et ne donnent pas encore plein rapport. Par conséquent, il est permis d'espérer que quand toutes ces vignes en seront à la sixième feuille, le rendement moyen atteindra et dépassera même 100 hectolitres. Le chiffre de 80 hectolitres est un minimum (dans certaines propriétés on a récolté en 1890 jusqu'à 120 hectolitres), et le chiffre moyen de 100 hectolitres peut être considéré comme exact dans l'avenir.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Les vins moyens se vendent de 20 à 30 francs l'hectolitre, pris à Tunis; des colons ont trouvé acheteurs à 35, 40 et même 60 francs. En supposant un prix moyen de 25 francs, pour tenir compte des causes de diminution qui peuvent survenir, on obtient encore un rendement brut de 2,500 francs. Le docteur Lafitte estime que les frais de plantation et d'installation sont couverts à partir de la sixième année, et que le bénéfice net s'élève alors à 1,600 francs par hectare. La viticulture tunisienne peut donc espérer de longs jours de prospérité si, comme on a pu en juger au concours de 1889, ses produits présentent des qualités sérieuses et sont susceptibles de trouver des débouchés en dehors du pays.

La Régence avait fourni 26 exposants à la section des vins. Sur les 109 échantillons qu'ils soumettaient au jury, on en rencontrait peu qui remontassent à 1880, 1881 et 1883, la Tunisie ne comptant à cette époque que trois colons viticulteurs. Presque tous les produits dataient de 1885, 1886 et 1887 et surtout 1888. Ces vins ont pu être goûtés dans de meilleures conditions que ceux de l'Algérie.

Les vins rouges sont riches en couleur, francs de goût, corsés; dépourvus de goût de terroir, ils dégagent exclusivement l'arome des cépages qui les ont produits. Ils pèsent de 11 à 13 degrés. Il est encore assez difficile de les comparer aux vins de France, car les propriétaires agissent d'après des procédés différents et emploient des cépages divers. Ils peuvent se mélanger avantageusement avec certains vins français, notamment avec ceux de la Gironde, et l'on doit prévoir que bientôt ils seront en état d'entrer directement dans la consommation courante. Les vins blancs sont excellents. Ils pèsent de 13 à 15 degrés 5. Les cépages blancs se comportent très bien sur la terre africaine, on les recherche à cause des facilités que présente la manipulation. Le plus répandu est l'ugny blanc, qui donne un vin net, de bon goût, facilement assimilable aux vins de terret bouschet. La culture sur une grande échelle des cépages blancs serait pour le pays une source de richesse, car leurs produits seraient recherchés sur tous les marchés. Cinq exposants avaient envoyé des muscats et des malagas qui n'étaient pas sans mérite; un muscat de Bizerte était très remarquable.

Un grand prix a été décerné au cardinal DE LAVIGERIE, qui a été le promoteur de la viticulture française en Tunisie; 6 médailles d'or, 11 médailles d'argent, 5 médailles de bronze, 1 mention, témoignent de la valeur des échantillons exposés.

Pour être récents, les efforts des producteurs de la Régence, tous Français, à très peu d'exceptions près, n'en ont pas moins été très larges et très efficaces, et le fait s'explique facilement : ils ont profité des expériences faites en Algérie pour le choix des cépages, le mode de plantation et la vinification. Ils doivent à leurs voisins de ne pas avoir eu à faire de trop pénibles essais. C'est pourquoi, si la Tunisie a présenté à l'Exposition des espérances plutôt que des réalisations définitives, on peut dire que ces espérances sont véritablement brillantes et sérieuses.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

DEUXIÈME PARTIE.

PAYS ÉTRANGERS.

TITRE PREMIER.

RÉPUBLIQUE ARGENTINE.

Au premier rang des pays que l'importance croissante de leurs vignobles signale à l'attention du commerce français, se trouve la République Argentine. On a vu plus haut les conditions dans lesquelles a pris naissance et se développe son intéressant mouvement viticole. Il suffira de rappeler qu'en 1889 les plantations couvraient près de 31,000 hectares et se rencontraient particulièrement dans les provinces de Mendoza, San-Juan, Santiago de Estero, Buenos-Ayres, Santa-Fé, Catamarca, Entre-Rios et Rioja. Certains vignobles produisent de 30 à 50 hectolitres à l'hectare, entre autres celui du comte et de la comtesse Biadelli; en n'attribuant à l'ensemble qu'un rendement moyen de 25 hectolitres; pour tenir compte des vignes nouvellement plantées, on obtient encore un rendement total de 700,000 hectolitres. L'importation des vins ordinaires s'est élevée en 1887 à 695,160 hectolitres; on peut donc estimer que ce pays produit la moitié de sa consommation courante. Quant aux vins fins, il n'en peut guère être question ici; bien que des cépages aient été introduits de France, d'Espagne et d'Italie et que l'on récolte des xérès, des bourgognes, des châteaux-yquems, des châteaux-lafittes, des châteaux-margaux et autres vins de Bordeaux, la production argentine ne se compose que de vins ordinaires, et ceux qui ont la prétention de s'élever au-dessus des autres sont encore bien loin des types qu'ils s'efforcent d'imiter.

Cette restriction faite, on doit reconnaître que le territoire argentin peut donner d'excellents vins ordinaires. Ils proviennent des provinces du centre, les autres cherchant à obtenir surtout des vins de liqueur. Au nombre des régions qui donnent de bons produits sont celles de Tucuman, de San-Juan, de Mendoza. Les vins de Mendoza et de San-Juan sont riches en alcool, faiblement colorés, assez semblables à ceux d'Espagne. Catamarca et la Rioja ont d'assez bons produits, mais ces provinces sont peu favorisées sous le rapport des communications. Les vins des rives de l'Uruguay sont plus légers et meilleurs. En général, les vins argentins préparés avec des raisins d'Europe sont bien vinifiés et rarement entachés de goût de terroir; on leur reproche de n'être pas toujours conservés dans de bonnes caves.

Les prix sont des plus rémunérateurs. En mai 1888, les vins de San-Juan et de Mendoza, provenant de cépages bordelais, se vendaient 58 piastres les 225 litres; les

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

caucito, 48 piastres; la perle de San-Juan, 36 piastres; le vin blanc, 31 piastres; le vin rouge, 50 piastres; le vin vieux spécial, 36 piastres. La caisse de vin est cotée de 5 à 10 piastres; le médoc argentin se vend 10 piastres en caisse, c'est-à-dire à un cours égal à celui qu'obtiennent certains médocs français.

La piastre or vaut 5 francs; il y a lieu de tenir compte du change très élevé et très variable du papier local, lequel subit une crise dont les conséquences peuvent devenir très inquiétantes.

Le phylloxéra, le mildew et le black-rot sont venus compromettre la prospérité et l'essor du vignoble argentin, mais les traitements sont appliqués et ces maladies ne sont pas en progrès.

Actuellement l'exportation argentine est insignifiante, elle pourra s'accroître rapidement. Les importations, encore considérables, tendent au contraire à diminuer, sous l'influence de la progression de la viticulture nationale et de la législation douanière; en 1887, elles s'élèvent aux quantités suivantes :

DÉSIGNATION.	IMPORTATION			
	TOTALE.		FRANÇAISE.	
	Litres.	Douzaines de bouteilles.	Litres.	Douzaines de bouteilles.
Champagnes et vins mousseux	//	20,122	//	15,728
Xérès et porto	360,932	28,347	8,943	2,743
Vins de Bordeaux	37,829,522	35,478	37,365,653	32,450
Vermouth	31,477	54,455	7,803	31,785
Vins divers	51,371	22,169	1,945	2,224
Vins divers communs	69,516,179	//	7,041,327	//

La valeur totale de ces liquides était officiellement estimée à 11,656,256 piastres, dont 4,805,021 pour la France, 4,010,075 pour l'Espagne, 1,167,663 pour l'Italie, 949,036 pour l'Uruguay et 182,340 pour l'Allemagne.

La République Argentine ne semblant pas devoir produire d'ici longtemps des vins fins, l'importation des vins communs se trouvera seule atteinte. Autrefois, c'était l'Espagne qui en introduisait les plus grandes quantités; la France avait repris l'avantage, elle se trouve maintenant en concurrence non seulement avec la production indigène mais encore avec l'Italie, si bien qu'elle est reléguée au troisième rang : sur les 695,161 hectolitres entrés dans les ports argentins en 1887, 394,599 provenaient d'Espagne, 110,731 d'Italie, et, comme on l'a vu, seulement 70,413 de France. Depuis la rupture du traité de commerce avec la France, l'Italie a cherché des débouchés à la Plata, où ses nationaux sont nombreux. En quatre ans ses importations ont plus que triplé, alors que celles de la France et de l'Espagne diminuaient sous la double influence de cette concurrence et des progrès de la viticulture argentine. Les raisons

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

d'un tel succès sont faciles à saisir. Appelant de France des ouvriers familiarisés avec le traitement de nos vins et des tonneliers habiles, les Italiens ont amélioré leurs qualités; ils ont envoyé en Amérique des agents actifs; enfin le bas prix de la main-d'œuvre italienne et les frets, moins élevés d'Italie à Buenos-Ayres que de France, leur permettent de vendre 8, 9 et même 10 piastres par barrique meilleur marché que ne le font les Français. Cette différence annihile les avantages que nos produits tirent de leur qualité.

Si le commerce bordelais améliore ses envois pour accroître sa supériorité, et diminue ses prix, si les entreprises de navigation lui viennent en aide, comme le leur commandent leurs propres intérêts et comme paraît le leur permettre l'élévation des frets de Buenos-Ayres vers l'Europe, la France triomphera de la concurrence étrangère. Nos produits ordinaires sont populaires à la Plata; à égalité de prix, même avec une légère différence, ils sont préférés. Quant à nos vins fins, ils n'ont à redouter aucune concurrence italienne, espagnole ou argentine. La clientèle riche leur reste acquise.

La section argentine comprenait 153 échantillons présentés par 27 exposants individuels et par une collectivité. La plupart consistaient en vins ordinaires et de coupage; presque tous étaient bons et quelques-uns offraient d'incontestables qualités, sans égaler ces vins d'un bouquet si particulier des pays vinicoles de l'ancien monde. Les meilleurs vins rouges semblent être fournis par la province d'Entre-Rios; ils sont solides et bien réussis; certains rappellent les produits de la Bourgogne. Les vins blancs, pris dans leur ensemble, sont supérieurs aux vins rouges; cependant quelques muscats étaient maigres ou avaient un bouquet un peu étrange. Quant aux vermouts, ils ont en général été trouvés réussis, faits avec de bons vins et composés d'éléments bien combinés. L'Italie important la presque totalité des vermouts consommés sur le territoire argentin, les producteurs indigènes s'efforcent d'imiter le type de Turin.

Le jury a été heureux de pouvoir attribuer 3 médailles d'or, 16 médailles d'argent, 3 médailles de bronze et 3 mentions aux exposants d'un pays où sont fixés un grand nombre de nos compatriotes, et dans lequel les sympathies pour la France se maintiennent très grandes.

TITRE II.

AUSTRALIE.

Les colonies australiennes ont acquis une grande célébrité dans l'œnologie contemporaine, moins par l'importance de leurs récoltes et les qualités encore peu connues et peu définies de leurs vins, que par l'activité avec laquelle elles ont étendu leurs plantations, perfectionné leur vinification et cherché des débouchés. Déjà les vins australiens ont une place sur le marché; ceux qui les produisent espèrent faire une sérieuse concurrence aux grands pays vignobles d'Europe et d'Amérique.

L'historique, qui forme la préface de ce rapport, suit pas à pas le développement de

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

la viticulture australienne et constate, en 1886, une superficie plantée de 23,416 acres ou 9,366 hectares. Aujourd'hui, la vigne couvre environ 11,000 hectares, ainsi répartis sur le sol australien :

Victoria	4,800[h]
Nouvelle-Galles du Sud	2,690
Queensland	660
Australie occidentale	2,680
Australie méridionale	270
TOTAL	11,100

Les principaux cépages sont les pinots, la syrrah, la roussane, les cabernets, les sauvignons, le malbec, le chasselas, les rieslings, le tokay, le grenache, le pedro-ximenès et le verdeilho.

La récolte de 1886-1887 s'est élevée à 105,000 hectolitres; elle eût été sensiblement plus considérable sans les ravages du phylloxéra qui a envahi le pays en 1878. La récolte de 1887-1888 était de 45,435 hectolitres pour Victoria; nous ignorons les chiffres des autres colonies.

Quoiqu'on signale une certaine tendance des vins australiens à se confondre en un type unique, il existe entre eux de grandes différences, que les vignerons cherchent à accentuer pour obtenir des espèces analogues à celles de l'Europe.

Les vins australiens présentent un caractère assez original : les blancs sont plus ou moins madérés; les vins rouges sont souples et séduisent par leur corps, qualités qu'ils perdent malheureusement avec l'âge.

La province de Victoria tient le premier rang au point de vue vinicole; ses vins, légers et agréables, se rapprocheraient assez, comme constitution, des produits ordinaires de France. La chaîne de montagnes qui parcourt cette région de l'est à l'ouest, et les collines qui s'élèvent au nord, renferment un certain nombre de localités, dont les noms sont déjà connus dans le commerce. Ararat, Castlemaine, Strathfield-saye, les rives du Goulburn, Château-Tahlick, Benalla, etc., donnent les meilleures récoltes. Généreux et forts, ces liquides rappellent par leur limpidité les beaux vins du Roussillon et d'Asti, ou les produits de couleur rubis de l'Hermitage et de la Valteline.

Si les vins du Murray peuvent se comparer à ceux de l'Espagne et du Portugal, Bendigo, Stawell, Goulburn se rapprochent des crus du Rhône et des Pyrénées. Les vignes des environs de Melbourne, poussant dans un climat plus froid, à 1 ou 2 degrés de latitude plus au sud, et souvent visitées par les pluies, donnent des vins qui ont plus de ressemblance avec ceux de Bordeaux et du Rhin. Les vins de Sunbury, d'Essendon et du Yarra ont une grande réputation dans la colonie.

Plusieurs vignerons de Victoria ont essayé de faire des vins blancs mousseux, entre autres du champagne; mais jusqu'à ce jour les résultats obtenus ont été peu satisfaisants

IMPRIMERIE NATIONALE

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

et rendent peu probable que cette industrie toute française s'implante en Australie. La nature du sol et les conditions climatériques sont défavorables à la bonne culture des espèces requises, et aussi à certaines opérations telles que celle de la fermentation lente, qui rencontre de sérieuses, sinon d'insurmontables difficultés dans les pays chauds. A ces raisons on peut ajouter le prix très élevé de la main-d'œuvre dans les pays australiens, et il n'est peut-être pas un produit au monde qui exige, pour être livré dans de bonnes conditions, plus de soins, plus de temps et plus d'opérations délicates que le champagne.

Dans la Nouvelle-Galles du Sud, il faut signaler les vins rouges de la vallée d'Hunter, qui malheureusement maigrissent et sèchent en vieillissant. Les vins d'Albury se rapprochent des vins d'Espagne; on ne saurait s'en étonner, puisque cette ville est située sur les bords du Murray, dont les rives méridionales produisent des vins analogues à ceux de la péninsule Ibérique et du Roussillon. Les vins rouges de l'Australie du Sud, ainsi que les produits du Queensland, se rapprochent encore davantage de ceux de l'Espagne et du Portugal.

Les vins d'Australie sont consommés sur place, ou s'exportent en Angleterre. Ce dernier pays en recevait 25 gallons en 1875, 54,000 gallons en 1884, 168,000 gallons en 1887; la demande augmente par une progression que rend inévitable le payement d'un droit d'entrée des plus minimes. L'importation de vins européens en Australie est à peu près stationnaire; elle s'élève à 22,000 hectolitres environ; si la production indigène tend à la restreindre, l'accroissement de la population, le développement de la richesse, qui fait rechercher les vins de luxe, contre-balancent cette influence.

Les colons travaillent avec énergie et persévérance à améliorer une situation déjà prospère; la plupart ne songent encore qu'à faire face à toutes les demandes de la consommation locale et à élargir leurs débouchés sur les marchés européens, mais les plus enthousiastes espèrent pouvoir bientôt supplanter les grandes nations vinicoles et alimenter le monde entier.

Les produits australiens étaient déjà connus dans nos expositions; on les a vus à Paris en 1854, en 1867, en 1878; l'exposition de Bordeaux en 1882 et la dernière exposition coloniale de Londres ont été pour eux l'occasion de véritables succès. Néanmoins on attendait avec impatience le concours de 1889 pour être mieux fixé à leur égard. Il s'agit, en effet, d'un vignoble jeune et fertile, dont les exploitants, encore inexpérimentés pour la plupart, cherchent leur voie avec intelligence et activité en faisant appel aux lumières de la science et à tous les enseignements qu'elle prodigue de nos jours.

D'une exposition à l'autre, des progrès immenses peuvent être réalisés et l'aspect de la production se trouver complètement changé.

Cette attente n'a pas été déçue; les exposants sont venus en nombre; non contents de présenter leurs produits aux membres du jury, ils les ont soumis au public en installant au quai d'Orsay et au pavillon spécial de Victoria des bars de dégustation. Ainsi

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

mis à même d'étudier les qualités de ces vins, tous, commerçants et simples visiteurs, ont pu constater combien ils s'étaient améliorés depuis une dizaine d'années.

La colonie de Victoria comptait 37 exposants et 574 échantillons; celle de South-Australia, 7 exposants et 37 échantillons.

Parmi les vins blancs de Victoria se distinguaient ceux de Saint-Hubert, d'Yering, de Yeringberg, de Wahgunyah, de Rutherglen, de Great-Western, de Browns Plains, de Bendigo et de Melbourne, quelques-uns délicats, secs et droits, d'autres chauds et corsés. La plupart de ces localités offraient aussi de bons vins rouges, ainsi que Castlemaine, Eversley, Goulburn Valley, Burrabunnia, Tahbilk, Echuca, Barnawartha, Sandhurst et Yan-Yean.

Les types qui semblent le mieux réussir sont les suivants : tokay, hermitage, bourgogne, chablis, muscat, madère, sauvignon, frontignan, riesling.

Les vignobles de l'Australie du Sud, représentés à l'Exposition, étaient ceux de Fintara, Bankside, Grange, Oakland, Kanmantoo, Morooroo, Beaumont et Adélaïde.

On doit citer des imitations de vins blancs de la Gironde passablement réussies, divers échantillons de porto, de muscat, de grenache, de pedro-ximenès, de sauvignon, de sercial, de doradilla, de saint-joseph, de sherry, etc. Un vin mousseux d'Adélaïde était remarquable.

Ceux qui ont examiné sérieusement la belle collection réunie par les exposants australiens ont pu se convaincre que beaucoup de ces vins sont susceptibles de servir aux coupages; ils ont une belle couleur et une force alcoolique suffisante; cependant leurs prix semblent devoir les empêcher de faire concurrence aux vins d'Espagne ou du Roussillon. Quant aux vins plus fins, destinés à aller directement à la consommation, ils ne manquent pas de mérite et peuvent trouver des débouchés en Amérique et même en Europe, mais leurs qualités les laissent encore loin des crus originaux. Les cabernet ne donnent pas les mêmes produits sur les bords de la Gironde et sur les rives du Yarra; ces derniers manquent d'ampleur et leur bouquet de finesse. On peut en dire autant des vins obtenus du pinot, en Australie; ils possèdent comme en France du parfum, mais ils n'ont plus le même cachet. Les hermitage, les tokay, les rieslings rappellent les produits européens; il en est de très bons, mais il leur manque la fraîcheur, le fruité des vins français, la délicatesse des crus hongrois. C'est qu'il ne suffit pas de transplanter un cépage sur un sol à peu près analogue et de le cultiver d'après des méthodes semblables pour en obtenir des vins de la qualité d'origine; le climat, l'exposition, des différences quelquefois minimes dans la composition du sol, suffisent pour déranger les plus habiles combinaisons et ruiner les plus légitimes espérances.

De tels mécomptes sont fréquents dans les vignobles nouvellement plantés.

Ces restrictions faites, on ne peut que féliciter les exposants australiens de leur intelligence et de leur activité. Ils ont présenté des produits estimables, résultat d'autant plus remarquable qu'ils ont eu plus à faire pour l'obtenir. Les immigrants originaires des pays vinicoles, et particulièrement les immigrants français, sont rares dans ces

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

colonies; aux difficultés inhérentes au pays, et à l'ignorance dans laquelle on était de ses aptitudes vinicoles, s'ajoutaient les difficultés provenant de l'inexpérience de planteurs qui n'avaient pas vu la vigne dans leur patrie. L'hésitation des capitalistes, les ravages de l'oïdium et du phylloxéra, le peu de goût des Anglo-Saxons pour les vins de consommation courante, sont autant d'obstacles dont les vignerons australiens ont triomphé dans une certaine mesure. Il en est un autre qu'ils auront plus de mal à écarter, celui de la rareté et partant du prix élevé de la main-d'œuvre. S'ils veulent trouver d'importants débouchés en Europe, il leur faudra réaliser par ailleurs des économies qui leur permettent d'abaisser leurs prix.

M. P. DE CASTELLA, de Yering (Victoria), a obtenu un grand prix pour l'ensemble de ses vins de tokay, de l'hermitage et de sauvignon. Son vignoble est le plus ancien et l'un des mieux tenus de la colonie.

M. ROWAN DE CASTELLA, de Saint-Hubert, était hors concours comme membre de la Commission royale de Victoria.

Les récompenses décernées à l'Australie ont été réparties ainsi qu'il suit :

PAYS.	GRAND-PRIX.	MÉDAILLES			MENTIONS.
		D'OR.	D'ARGENT.	DE BRONZE.	
Australie du Sud	//	3	4	//	//
Victoria	1	7	13	8	3

TITRE III.

AUTRICHE-HONGRIE.

La Dalmatie occupe le premier rang parmi les pays vinicoles de l'Empire; ses plantations couvrent 67,699 hectares et produisent environ 1,500,000 hectolitres.

La vigne abonde sur les côtes et dans les îles qui les bordent. Le maraschino de Sebenico et le malvoisie de Calamotta, déjà remarqués par Julien, n'ont pas dégénéré. Les vins ont une belle couleur et un degré alcoolique assez élevé (9 à 13 degrés), qui les fait rechercher par le commerce français. L'Istrie, qui avance dans l'Adriatique ses campagnes rocailleuses et ses hautes falaises, a de tout temps donné d'excellents vins, le prosecco, l'antignana, le trieste; ils sont pétillants, agréables et salubres. A côté de ces vins secs, blancs ou rouges, on trouve des vins de liqueur semblables à ceux de l'Italie méridionale, le san-petronio, le ricoli, le petit-tokay, le saint-thomas, le pirano, le capiteux pola. Comme tant d'autres, le vignoble istrien est en proie aux atteintes du phylloxéra.

Il en est de même en Styrie, en Carinthie, en Carniole. Le premier de ces duchés

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

contient des crus agréables, dont les uns rappellent les bords du Rhin, et les autres l'Italie. Les meilleurs sont situés autour de Gratz.

Peu cultivée dans la haute Autriche et dans le pays de Salzbourg, la vigne est une des principales ressources de la basse Autriche. Ses produits, plus forts que ceux du Rhin, sont verdâtres et deviennent buvables en peu de temps. Ceux que l'on récolte dans les montagnes qui s'élèvent au sud de Vienne s'appellent *vins de montagne* (Gebirgwein); ils se conservent de vingt à trente ans. Les vins des cantons septentrionaux, que l'on nomme *vins de Danube,* se soutiennent moins longtemps. La plupart sont rouges. La Bohême, la Moravie, la Galicie, le Tyrol ont aussi leurs vignobles, dont les produits sont souvent agréables, quelquefois même excellents.

La viticulture a fait et fait tous les jours des progrès dans ces contrées, grâce aux écoles de Klosterneubourg, de Marburg et de San Michela. Leurs efforts se concentrent en ce moment dans la lutte contre le phylloxéra, qui a détruit plus de 15,000 hectares.

On retrouve le terrible fléau au delà de la Leytha. Au 1er janvier 1889, 115,000 hectares, soit le tiers du vignoble hongrois, étaient attaqués, sur lesquels 42,000 considérés comme détruits. Le royaume de Hongrie constitue une magnifique région vinicole; après la France, aucun pays ne possède une plus grande variété de crus.

Dans les 376,000 hectares qu'ils consacrent à la culture de la vigne, les Hongrois possèdent des terrains tout à fait aptes à la production du vin. Ils ont des vins qui rappellent ceux de Médoc et de Bourgogne, d'autres qui rivalisent avec ceux du Rhin et de la Moselle, des vins de liqueur comparables à ceux d'Espagne et de Sicile. Leurs champagnes ne sont pas sans qualités, surtout si on les rapproche de leurs similaires d'Allemagne, d'Espagne et d'Italie.

D'après une statistique empruntée au *Moniteur vinicole,* la récolte se répartit de la façon suivante :

Vin blanc	2,940,689 hectol.
Vin rouge	952,748
Vin rose ou Schiller	1,529,238
TOTAL	5,422,675

La récolte s'élève parfois à des chiffres plus importants; d'après M. P. Taquet, elle aurait été de 7 millions d'hectolitres en 1888; en tout cas, elle est beaucoup plus considérable qu'en Autriche.

Le plus célèbre des crus hongrois, à peine est-il besoin de le dire, est la région de Tokay, qui donne le vin dont le proverbe magyar dit qu'il a la couleur et le prix de l'or. Nous nous sommes longuement étendu sur ce cru fameux, lorsque nous avons fait l'historique du vignoble hongrois. Il est inutile de revenir sur ce que nous en avons dit; il suffira de rappeler qu'il doit, en partie, ses qualités aux grains de raisin desséchés par le soleil, que l'on additionne en grande quantité au liquide; ajoutons qu'il se

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

conserve et même s'améliore au contact de l'air, pourvu qu'on le mette à l'abri de la chaleur et de la poussière.

Le meilleur cru de pays est celui de Mézes Malé, dans la commune de Tarczal; viennent ensuite les autres plants de cette localité, puis ceux de Tokay, de Mada, de Tallya, d'Oud, de Ratka, de Bodro-Kerectur, de Lombor, de Szeghy, de Szadamy, de Toleswa, d'Erdo-Benye, et un certain nombre d'autres qui mériteraient chacun une note spéciale et sont, comme nos crus du Bordelais, divisés en classes. Ces vignobles, situés dans le comté de Zemplin, constituent l'Hegyalya, la région vinicole par excellence de la Hongrie.

Parmi les vins blancs, on distingue ceux d'Ung-Bereg et de Szered, récoltés au nord de la contrée qui entoure Tokay; ceux de l'Ermelek, notamment le Bakator au sud de ce pays; les Grosswardein et les Magyarad. Dans l'est du royaume, les rives du Balaton ont des crus remarquables, dont les types sont le somlau et le badascony.

Les vins rouges les mieux classés se fabriquent dans la région qui avoisine le Danube; ce sont ceux de Villany, rappelant nos bordeaux, les vins de Bude qui se rapprochent des mâcons, notamment l'adlersberger, les vins d'Erlau, de Gyongyos et de Visonta, qui ressemblent aux bourgognes, les vins de Menes, le carloritzer.

Aux environs de Vienne, les ressorts de Presbourg et d'OEdenbourg produisent, par grandes quantités, des vins blancs et des vins rouges fort appréciés, dont les meilleurs sont le neszmelyer et le saint-georges.

La Transylvanie a de nombreux coteaux couverts de vignes. Leurs produits, moins sucrés que ceux de Hongrie, ont cependant un goût fort agréable.

Les plus remarquables se récoltent dans le district de Medurisch, sur les vignobles des environs de Birthalmen, à Megesward; le gombordirisling et le vin de Bistriz rivalisent avec ceux du Rhin; le banat de Temeswar donne le wersitz et le weinkirchen, qui rappellent nos meilleurs vins de France. Dans la Slavonie, il y a de nombreux vignobles autour de Syrmium et de Posega, parmi lesquels tiennent la tête le Gereritzer et le Kamenitza. La Croatie possède de bons crus : Bukowetz, Tœplitz, Vinitza. Dans les confins militaires, on récolte d'assez bons vins à Mosivina.

Si la vigne fait à la fois la richesse et l'orgueil de la Hongrie, il n'est pas de pays où l'importance de son étude soit mieux reconnue. On y rencontre jusqu'à sept écoles de viticulture. Aussi n'est-il point besoin de dire que la défense et la reconstitution du vignoble sont conduites avec ardeur par le Gouvernement et par les propriétaires.

L'exportation des vins austro-hongrois est devenue très importante. Comme autrefois, les produits des premiers crus se placent encore principalement dans le pays même, en Allemagne, en Russie, en Pologne et en Suède; mais, depuis les ravages du phylloxéra, la France et la Suisse s'en approvisionnent, ainsi que de vins à consommation courante. En 1867, les expéditions à l'étranger atteignaient à peine 400,000 hectolitres; elles se montent actuellement à 1 million par année, valant environ 25 millions de florins. C'est à partir de 1878 que ce mouvement s'est surtout

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

produit, et c'est à cette époque que nous avons vu les premiers vins hongrois à Paris et dans nos ports, où ils arrivent par l'Arlberg et la Suisse ou par mer. On les destine principalement à diminuer la couleur, la force et le prix de nos vins du Midi. Pendant quelque temps, les vins de raisins secs leur avaient fait une redoutable concurrence, mais on y est revenu; beaucoup de commerçants préfèrent les vins rouges hongrois à ceux d'Espagne, d'Italie et de Portugal. Le chiffre de ces importations austro-hongroises varie nécessairement avec celui de nos récoltes; mais, depuis quatre ou cinq ans surtout, elles constituent un facteur important de notre consommation et ont acquis droit de cité sur nos marchés; en 1889, elles s'élèvent à 422,000 hectolitres environ.

L'Autriche-Hongrie n'achète à l'étranger que 76,000 hectolitres, dont une grande partie provient d'Italie. Nous lui envoyons cependant des vins français, notamment des vins de dessert et des vins mousseux. L'analogie qui existe entre les produits des crus hongrois et ceux de nos vignobles nuit à l'extension de nos exportations en ce pays et nuira aux progrès de la consommation de nos bordeaux et de nos bourgognes.

L'Autriche-Hongrie ne participait pas officiellement à l'Exposition; on ne rencontrait, dans la classe 73, que 31 producteurs ou commerçants, présentant 103 échantillons de vins de Hongrie, d'Autriche, de Slavonie, de Transylvanie, de Galicie, de Smyrnie, d'Istrie, etc.

Le roi des vins hongrois figurait dignement dans cette collection; les différents flacons de tokay que le jury a dégustés ont été trouvés liquoreux et fins. Ces liquides bien nets exhalaient un bouquet *sui generis* vraiment incomparable. Un des membres du jury, M. J. Grossé, possédait dans son exposition un très bel échantillon de 1783.

Parmi les produits hongrois et transylvaniens, on remarquait une grande quantité de villanys généreux et parfumés, puis des vins blancs et rouges d'Eger, de Bade, des comitats Tolna et Baranya, des vins supérieurs de Somlyo, des aieslings blancs, des vins de Szegozard, d'Ober, de Visonta, de Szegorara, de Gyougyos, du Nagy Varac, de Menes, de Verzprem, des ermelleks ordinaires et supérieurs, etc. Ces échantillons sont réussis et font valoir les progrès de la vinification. On peut en dire autant des dalmates et illyriens; ils ont une jolie couleur et du montant. Certains vins d'Istrie, provenant de cépages qui ont une ressemblance avec notre pinot bourguignon, sont remarquables par leur feu et par leur agrément. La basse Autriche offrait différents types de rouges et surtout de blancs, moelleux et délicats. Quelques bons liquides provenaient de Moravie et du Tyrol. Les vins rouges et blancs verdâtres de Styrie rappelaient les vins italiens; le plus fin était le luttenborg.

Les 31 exposants ont obtenu deux médailles d'or, 13 médailles d'argent, 4 médailles de bronze, 8 mentions honorables. L'un d'eux était hors concours comme membre du jury. Ces récompenses nous montrent que si les producteurs austro-hongrois ne tirent pas encore de leur beau vignoble tout le parti possible, ils sont néanmoins en bonne voie et possèdent, en dehors de leur tokay, des crus susceptibles de se faire un renom sur les marchés de l'Europe occidentale.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

TITRE IV.

BELGIQUE.

La Belgique ne produit guère plus de 3,000 hectolitres de vin; mais, grâce à ses achats, elle fait de cette boisson un commerce assez considérable; en 1887, les importations atteignaient 242,457 hectolitres en futailles et 40,207 hectolitres en bouteilles. Les exportations ont été de 58,963 hectolitres en futailles et 25,798 hectolitres en bouteilles. La consommation belge est donc de 200,903 hectolitres. La France fournit 180,603 hectolitres en futailles et 32,105 en bouteilles. La majorité de l'importation en bouteilles consiste en vins mousseux de Champagne.

Un seul exposant belge présentait des vins. M. Chainave-Vierset n'avait pas trop présumé de la qualité de ses produits, car il a obtenu une médaille d'or pour ses vins rouges d'Huy.

TITRE V.

BOLIVIE.

La richesse du sol et la douceur du climat de la Bolivie se prêtent admirablement à la culture de la vigne. Aussi constate-t-on journellement en ce pays de nouvelles plantations qui seraient plus nombreuses, si les communications étaient plus faciles. Les vins les plus estimés proviennent de Sicasico; les régions qui donnent les plus abondantes récoltes sont celles de Jamparnes, de Mizque, de Lipes et de Pitaya-el-Paspaya. La partie méridionale de la République produit des vins rouges et blancs de 14 à 15 degrés, et des vins de liqueur se rapprochant beaucoup des meilleurs crus de l'Espagne et pesant de 20 à 24 degrés. Aussi n'est-il pas étonnant de voir la Bolivie demander peu de vins à l'étranger n'importer que des produits de luxe, venant généralement de France et d'Espagne. L'exportation est peu importante; les liquides qui ne sont pas consommés en nature sont convertis en eau-de-vie.

6 exposants avaient envoyé 13 échantillons des plus variés : alvilla, vin de raisins noirs, vin doux, vin muscat, lacryma-christi, vin rouge, vin rosé, vin blanc, vin rubis, vin topaze, etc., attestant ainsi la multiplicité des produits qu'offre ce fertile pays. 2 mentions seulement leur ont été accordées. Le vignoble bolivien peut certes prétendre à d'autres résultats; ses propriétaires sauront s'inspirer des exemples que leur donnent les viticulteurs du Pérou, du Chili et de la République Argentine, et améliorer leurs procédés et leur encépagement.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

TITRE VI.

BRÉSIL.

De la province de Goyaz, dans laquelle on fabriquait déjà du vin au siècle dernier, la vigne s'est peu à peu répandue dans la partie méridionale du Brésil. Sa culture est déjà très étendue dans la province de Minas-Geraes, surtout au Sud dans le Sapucahy et le Rio-Verde, et au centre sur les rives du Para et du San Francisco. On commence à distinguer des crus, bien modestes, il est vrai, mais qui font déjà connaître les villages auxquels ils empruntent leurs noms. San Paulo, Parana, Santa Catharina, Rio-Grande do Sul ont aussi des vignobles. Une note du commissariat général du Brésil évaluait ainsi la production du pays :

San Paulo	4,500 hectol.
Minas-Geraes	3,800
Rio-Grande	3,000
Santa Catharina	1,500
Parana	1,200
Goyaz	//
TOTAL	14,000

En général, les cépages ont été apportés des États-Unis; toutefois le gouvernement impérial a introduit des cépages français, provenant pour la plupart de l'Algérie. L'isabelle paraît être le plus répandu; il donne un vin maigre et d'une couleur rouge assez claire, qui présente une saveur foxée. C'est le pao, type national recherché au Brésil.

Les prix varient de 75 centimes à 1 franc le litre. Les provinces du Nord et la ville de Rio achètent ce qui n'est pas consommé dans les pays de production. Déjà on rencontre dans cette dernière cité des magasins, où l'on ne vend que des vins nationaux.

Le Brésil importait en 1888 les quantités suivantes :

	Litres.	Valeur en reis.
Vins mousseux	31,116	67,418,000
Vins de liqueur	60,426	45,435,080
Vins secs	18,424,119	5,048,446,640

Ces produits viennent surtout du Portugal, de la France et de l'Espagne. Notre pays ne tient pas dans ce commerce la place à laquelle il pourrait prétendre; il est à désirer que les relations entre les deux pays deviennent plus importantes. Les efforts incessants des viticulteurs brésiliens, l'absence de maladies dans leurs vignobles et les avantages que les chemins de fer font aux produits nationaux rendront aux vins ordinaires d'Europe la concurrence difficile.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Le pavillon brésilien comprenait un grand nombre d'exposants pour la classe 73; 15 d'entre eux présentaient des vins. La plupart des échantillons, rouges, et classés sous la dénomination de *Vinho nacional*, manquaient de vigueur et n'étaient pas suffisamment fermentés; quelques-uns étaient acides et offraient des goûts de terroir assez prononcés. Cependant quelques spécimens montraient les résultats auxquels peuvent arriver les vignerons du Brésil. Une collection de vins rouges du Minas-Geraës et un vin rouge de 1887 attiraient spécialement l'attention. Un vin jaune de la province de Pernambouc et un diamantina jaune doré se faisaient remarquer par leur aspect exotique.

Si les producteurs soignent leurs types, appliquent de meilleures méthodes et s'habituent à procéder scientifiquement, ils pourront faire à leurs vins une place honorable dans le commerce.

La préparation des vins de fruits est au Brésil une importante industrie; aussi ne doit-on pas s'étonner de voir figurer à l'Exposition 17 fabricants de vins de caju, d'orange, de canne, de jaboticala. Le caju est une sorte de poire, dont les pépins se trouvent disposés en boule extérieurement au-dessous du fruit; il est tantôt rouge, tantôt jaune. On en fait des confitures, des liqueurs et du vin. Ce dernier a une saveur originale, rappelant le madère par sa couleur jaune brun. Bien préparé il est agréable; toutefois il est ordinairement un peu âpre, surtout lorsqu'il provient du fruit jaune. Le caju rouge est plus sucré, ce qui améliore le produit qu'on en extrait. Ce vin se boit au dessert; on l'emploie aussi en guise d'apéritif. A côté de bons échantillons de ce produit indigène, il faut encore citer d'excellents vins d'orange, quelques vins de canne doués d'une certaine finesse et d'une belle couleur qui les fait ressembler au vermout, tandis que leur saveur rappelle celle du rhum.

2 médailles d'or, 8 médailles d'argent, 6 médailles de bronze, 7 mentions. Les vins de fruits ont mérité la plus importante partie de cet ensemble de récompenses.

TITRE VII.

CAP DE BONNE-ESPÉRANCE.

A l'extrême sud de l'Afrique, les vignes du Cap couvrent une superficie de 15,000 hectares d'un sol merveilleusement apte à cette production.

Le plus fameux cru est celui de Constance, situé dans la presqu'île du Cap. Il est planté de haenapop, apporté de Perse; Julien en fait un grand éloge : « C'est rendre justice aux propriétaires des deux clos qui le constituent que de mettre leurs vins au nombre des meilleurs vins de liqueur du globe, immédiatement après le tokay; ils ont comme ce dernier une douceur agréable, beaucoup de finesse, du spiritueux et un bouquet des plus suaves; le blanc, quoique un peu moins corsé et moins liquoreux que le rouge, se vend à peu près le même prix. » A côté du grand constance, il y a le dry constancia, le frontignac, pesant de 18 à 20 degrés; puis des muscats, qui se

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

vendent souvent en Europe et même dans la colonie sous le nom de *vins de Constance*. Le vin du Rhin du Cap est fameux, lui aussi; il provient des cantons de Dragestein, de la Perle et de Stellenbosch, où l'on prépare aussi des vins de couleur un peu plus foncés que ceux de Constance, corsés, spiritueux et parfumés, que l'on désigne sous le nom de *vins de Rota*, parce qu'ils ressemblent quelque peu à ceux de même nom que l'on fait en Espagne. Les vins blancs de Stein, de Grun Kauya, les rouges de l'Hermitage, de Tafelferg, etc., sont également réputés.

Les progrès du phylloxéra ont été enrayés et ce vignoble s'accroît tous les jours. La colonie exporte dans le Transvaal, la République d'Orange, en Angleterre, en Hollande, en France, pour environ 360,000 francs de vins ordinaires et 70,000 francs de vin de Constance. Elle importe à peine 1,300 hectolitres grâce à sa production et à des droits protecteurs, qui sont de 376, de 137 ou de 165 francs l'hectolitre, selon le mode d'importation en bouteilles de moins de 0 lit. 76, ou en bouteilles plus grandes et en fûts.

En dehors des vins présentés par M. Ch. DE MOSENTHAL, qui se trouvait hors concours comme membre du jury, la colonie du Cap exposait douze échantillons expédiés par trois propriétaires, dont un n'était autre que le gouvernement local. Ce dernier avait envoyé les produits de sa ferme de Groot-Constantia.

Les vins de Constance avaient, avec des nuances diverses selon les crus, de la douceur, de la suavité, du spiritueux; leur délicatesse et leur distinction étaient extrêmes. Les blancs ont semblé être moins liquoreux et moins pleins que les rouges, comme le faisait déjà remarquer Julien. Les deux meilleurs de la collection étaient un sweet frontignac ambré, un peu muscaté, et un sweet pontac rouge, encore jeune, qui promet de devenir remarquable. D'autres échantillons, les uns très secs, les autres très liquoreux, représentaient dignement ce célèbre cru. En général, on doit leur reconnaître une vigueur peu commune, alliée à une liqueur très prononcée, à beaucoup de vinosité et à un agréable bouquet.

Des dragesteins blancs, dont quelques-uns rappelaient le chablis, des hermitages préparés avec la petite syrah, comme sur les bords du Rhône, des stein, complétaient la série des vins fins. Un tafelberg, de 11 à 12 degrés, fournissait un intéressant spécimen des vins ordinaires du pays; il ressemblait un peu à nos vins du Midi.

1 médaille d'or, 1 médaille d'argent, 1 médaille de bronze.

TITRE VIII.

CHILI.

Depuis quelques années, la plantation de nouvelles vignes a porté à 100,000 hectares le vignoble chilien, qui pourra bientôt quintupler cette superficie. L'historique de ce curieux développement et de l'introduction des cépages français a été fait plus

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

haut, ainsi que l'exposé des conditions économiques dans lesquelles se sont produits ces phénomènes. Il suffira de rappeler ici que la production atteignait 3 millions d'hectolitres en 1888.

Les principaux types sont les vins de table, rouges et blancs, les vins liquoreux blancs et roses et les vins cuits. Julien en faisait peu de cas : « Ils ne paraissent pas agréables à ceux qui en boivent pour la première fois; ils ont la couleur d'une potion de rhubarbe et de séné, et leur goût, qui provient du terroir ou des peaux de bouc goudronnées dans lesquelles on les transporte, approche assez de celui de ces drogues. Cependant, lorsqu'on en a bu pendant quelques jours, on les trouve fort bons; ils ont du corps et beaucoup de chaleur. » L'auteur estimé de la *Topographie des vignobles connus* devrait aujourd'hui modifier la première partie de son jugement. Les méthodes et les plants français ont singulièrement amélioré l'ensemble de la production, et, si le phylloxéra ne vient pas détourner l'attention et les ressources des vignerons chiliens, ceux-ci créeront une place très importante sur le marché à leurs vins abondants et de bonne qualité.

Jusqu'à présent la consommation locale et la distillation absorbent toute la récolte ou peu s'en faut. L'exportation n'est encore guère développée; elle se dirige principalement vers le Pérou, la Bolivie et la côte du Pacifique jusqu'à Panama. Ces expéditions ne dépassent pas 200,000 ou 250,000 litres de vins rouges et 8,000 litres de blancs. D'après une note émanant du commissariat du Chili à l'Exposition, les prix des vins seraient les suivants :

Vins nouveaux de l'année, bonne qualité, en fûts : de 10 à 15 piastres l'hectolitre;

Vins vieux en bouteilles, bonne qualité : de 6 à 8 piastres la caisse de 12 bouteilles;

Vins vieux de cabernet, de qualité supérieure : de 10 à 15 piastres les 12 bouteilles.

(La piastre vaut de 2 fr. 50 à 3 francs suivant l'état du change.)

Plusieurs échantillons de vins nouveaux de l'année, de bonne qualité, ont été vendus à Bordeaux, en décembre 1888, 700, 800 et 1,000 francs le tonneau. On peut regretter de voir les négociants de cette ville acheter des vins espagnols, grecs ou hongrois au lieu de s'assurer les produits chiliens. Non seulement ils ne sont pas plâtrés, la proportion d'alcool et d'extrait sec y est normale et l'excédent de tanin est facile à corriger, mais ils ont sur beaucoup de ces produits l'avantage de provenir de cépages fins du Bordelais et de la Bourgogne, et de s'assimiler plus facilement aux produits de la Gironde. Toutefois il ne faut pas exagérer cette ressemblance entre les produits des deux pays; les vins rouges et blancs du Chili ont des caractères assez analogues à ceux des vins français, et il en résulte des avantages pour le commerce, mais les premiers ne peuvent et ne pourront rivaliser avec les seconds. En effet, si le cépage joue le principal rôle dans la production de nos grands vins, il ne faut pas croire que dans un sol paraissant similaire à ceux du Bordelais et de la Bourgogne, il puisse donner des vins

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

équivalents aux nôtres. Les différences de crus proviennent aussi du climat et de l'adaptation séculaire des cépages au terrain qui les nourrit, etc.

On importe au Chili pour 1,079,905 livres sterling de vins, de liqueurs et de bières; les vins français figurent dans ce total pour une somme de 290,000 à 300,000 livres sterling.

L'exposition chilienne excitait vivement l'attention de tous ceux qui s'occupent à un titre quelconque de questions œnologiques. Les vins de ce pays avaient figuré avec succès aux expositions de Bordeaux, de Liverpool et de Barcelone, mais jamais encore ils n'avaient sérieusement pris part à nos concours internationaux, puisque en 1878 un seul exposant s'était présenté.

Les producteurs étaient au nombre de 47, offrant une belle collection de 87 échantillons. La plupart de ces derniers étaient bien faits, doués de bonnes qualités ordinaires et surtout exempts de saveurs exotiques, de goût foxé ou de goût de terroir. Les vins rouges étaient de beaucoup les plus nombreux; venaient ensuite les vins blancs et enfin les vins de liqueur. En général, ils provenaient de la région du centre. Certains types de vins rouges avaient du bouquet, de la fraîcheur, un goût droit et bon; on remarquait des vins de Quillota assez grossiers, mais neutres, droits et d'une magnifique couleur. Certains vins blancs, francs, parfumés, amples et moelleux étaient dignes d'attention. Les vins de liqueur présentaient une saveur nette et chaude. Parmi les cépages français qui semblent le mieux réussir, on doit citer le cabernet, le merlot et le sémillon. Le degré d'alcool de ces vins chiliens est parfois supérieur à ceux de leurs similaires européens, mais ce degré est acquis le plus souvent au détriment de la souplesse, de la finesse et du moelleux.

Si, en dépit des plus intelligents efforts, le Chili ne peut rivaliser avec nos crus classés, l'ensemble de ses meilleurs produits se rapproche des vins français dits *bons ordinaires*, et certaines de ses provinces ne seraient point déplacées dans nos grands pays viticoles de l'Europe. Les producteurs chiliens obtiendront mieux encore, car ils ne font que débuter dans la pratique des procédés rationnels; ils donneront à leurs vins les perfectionnements dont ils sont susceptibles et les qualités qui ne leur seront pas refusées par la nature.

Le jury a tenu à consacrer par un grand prix les progrès accomplis dans le vignoble chilien. Outre cette récompense décernée à la Commission chilienne de l'Exposition, il a été attribué aux exposants 7 médailles d'or, 24 médailles d'argent et 8 médailles de bronze.

TITRE IX.

RÉPUBLIQUE DOMINICAINE.

Le territoire de la République Dominicaine possède, comme celui d'Haïti, de nombreuses vignes sauvages, mais la viticulture semble y être une industrie toute récente

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

La Commission provinciale de Macoris et M. E. Pozo exposaient, la première un vermout, le second un vin de Malaga, pour lesquels ils ont obtenu des médailles d'argent.

L'agriculture a fait de grands progrès dans ce pays fertile et salubre; on ne peut douter que la production du vin ne devienne pour ses habitants une nouvelle source de richesses.

TITRE X.

ÉGYPTE ET TURQUIE D'ASIE.

En Égypte, on ne cultive guère la vigne que pour en consommer le raisin. Cependant quelques particuliers et quelques communautés chrétiennes fabriquent du vin. Le sol fertile et sablonneux de la vallée du Nil se prête admirablement à la viticulture, le climat lui est des plus favorables. Mais le plus grand avantage de l'Égypte est que ce pays n'a pas à craindre les ravages du phylloxéra : celui-ci ne peut vivre dans les sables, et pût-il y vivre, il suffirait pour le détruire de submerger le vignoble, opération facile dans les campagnes égyptiennes. Le gouvernement égyptien favorise le développement de la viticulture; aussi cette région verra-t-elle dans un avenir rapproché diminuer le chiffre de ses importations, lesquelles proviennent de la France, de la Grèce et surtout de l'Italie, depuis la dénonciation de notre traité de commerce.

La section égyptienne ne contenait aucun vin indigène; les quatre exposants qui y figuraient venaient de diverses régions de la Turquie d'Asie, celle-ci n'ayant pas de pavillon spécial.

L'Asie Mineure a d'immenses vignobles, dont les produits sont en partie convertis en raisins secs, en partie employés à la confection des raisinés. L'Amérique, l'Angleterre, la France et la Russie forment sa clientèle. On récolte cependant des vins muscats aux environs de Smyrne; Brousse, Tokat, Ionik fournissent quelques vins à Constantinople, bons et à bon marché, mais se conservant peu. Candie produit d'excellents malvoisies et des vins rouges légers; il en est de même de Ténédos et de Chio. A Rhodes, on trouve des vins délicats et agréables.

Samos est depuis longtemps renommé pour ses vins muscats, que la Suède recherche beaucoup. Les missionnaires français de cette île ont obtenu une médaille d'or pour les trois échantillons de malvoisie qu'ils avaient exposés.

Toutes les montagnes de la Syrie sont garnies de vignes qui produisent des vins rouges et des vins blancs, doux et secs. Les meilleurs sont ceux du Liban; la seconde qualité comprend les produits de Chautra. L'usage est de faire bouillir le moût pour en augmenter la consistance.. Cependant on n'a pas recours à ce procédé pour le plus estimé de tous, le vin d'or du Liban, qui devient excellent lorsqu'il est très vieux. Les environs de Jérusalem ont un vin blanc dont le goût de soufre est désagréable. Toute cette région fait, elle aussi, un important commerce de raisins secs.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Deux propriétaires indigènes représentaient le vignoble de Chautra. Cette colonie viticole, composée des Pères Jésuites, de trois ou quatre familles françaises et d'un certain nombre d'indigènes, est située au pied du mont Liban, près d'une station de la Compagnie française des voitures de Beyrouth à Damas. Un grand nombre de cépages ainsi que l'outillage viennent de France, et la direction première a été imprimée par un Français. Aussi le jury a-t-il été heureux de consacrer par deux médailles d'argent les résultats obtenus par MM. Boulad et Yansouni Iabali.

L'île de Chypre a de tout temps été fameuse par ses vins; ses montagnes sont couvertes de vignes, mais on en pourrait beaucoup étendre la culture si les capitaux étaient plus abondants.

Le plus renommé des crus cypriotes est celui de la Commanderie, créé par les Chevaliers de Malte. Le vin qu'on y récolte devient doux en vieillissant, sans toutefois devenir pâteux; il a beaucoup de spiritueux et un parfum des plus agréables. Le meilleur provient de Zoopi et d'Orungun. Il est cependant un vin encore supérieur, le canella; mais il est très rare. On peut signaler également d'excellents muscats. Si les vins blancs sont relativement peu abondants, on récolte beaucoup de vins rouges, très foncés, qui conviennent bien aux coupages. Il s'en exporte annuellement de 15,000 à 20,000 barriques. Le phylloxéra est encore inconnu dans ce pays.

Un Français, établi à Larnaca, M. Tano, exposait de vieux vins de la Commanderie, entre autres un échantillon ayant soixante ans d'âge, parfaitement conservé, fin et savoureux. Il a obtenu une médaille d'argent.

TITRE XI.

ÉQUATEUR.

La vigne ne prospère pas sur le littoral de l'Équateur, mais elle semble appelée à un certain avenir dans les hautes régions. Les essais y ont bien réussi, et, sans la difficulté des communications, il y aurait beaucoup de plantations. L'Équateur, bien que privé de relations faciles avec l'Europe, avance rapidement dans la voie du progrès; il ne tardera pas à offrir à sa production des débouchés suffisants et rémunérateurs. Les classes riches boivent du vin à tous leurs repas et n'hésitent pas à payer nos bordeaux les plus ordinaires 4 et 5 francs la bouteille. La France et l'Espagne sont les principaux importateurs.

M. Salvador Léopoldo, de Quito, soumettait au jury deux types de vins de Tumboco, produits de ses vignes de Chiriboya. En dépit de la longueur du voyage, qu'ils avaient dû effectuer sous un climat défavorable, ces échantillons ont mérité une médaille d'argent. Ce résultat devra engager les viticulteurs équatoriens à venir plus nombreux à notre prochaine exposition.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

TITRE XII.

ESPAGNE.

Son sol et son climat concourent à faire de l'Espagne un des premiers pays viticoles du monde. Partout où l'on plante dans cette terre féconde un cep d'une espèce quelconque, on voit bientôt se développer une vigne magnifique.

D'après les renseignements que nous a fournis M. E. Avansays, membre espagnol du jury de l'Exposition, la superficie plantée atteindrait à peu près 1,900,000 hectares, produisant année moyenne environ 30 millions d'hectolitres. Les plantations se sont extraordinairement développées depuis une dizaine d'années; si le mouvement continue, si les maladies cryptogamiques ou autres ne viennent pas enrayer la production, on peut prévoir que dans cinq ou six ans l'Espagne obtiendra dans les bonnes années une récolte de 50 millions d'hectolitres.

La faiblesse du rendement total peut surprendre, lorsque l'on considère l'importance des plantations et la fertilité de la vigne espagnole, dont chaque pied peut donner jusqu'à 5 litres de vin, s'il est placé dans des circonstances favorables, et même 6 litres, s'il est arrosé; elle s'explique par l'écartement des ceps, toujours très éloignés les uns des autres, par la jeunesse des vignes, dont la majeure partie n'est pas encore en plein rapport, enfin par la consommation considérable de raisins de table et par la préparation de grandes quantités de raisins secs. Pendant les mois d'août, de septembre, d'octobre et de novembre, le raisin constitue un élément indispensable de l'alimentation des classes ouvrières de presque toutes les provinces. D'un autre côté, les raisins frais s'exportent en grandes quantités, soigneusement renfermés dans de petits barils, expéditions qui absorbent presque totalement la production de la province d'Alméria. Quant aux raisins secs ou *pasas,* ils sont préparés avec méthode et soumis à l'ardeur du soleil dans les provinces méridionales; ce sont les *pasas de sol.* Dans les régions où le soleil n'a plus assez d'énergie vers la fin de l'automne, on passe les grappes au four après les avoir préalablement trempées dans une lessive d'huile et de cendres, qui facilite leur dessiccation; ce sont les *pasas de lejia* (lessive), qui n'ont ni la finesse d'arome ni la stabilité des premières. Cette industrie, qui conviendrait à nos colons algériens, trouve des débouchés dans le nord de l'Europe et de l'Amérique.

La production a dépassé 38 millions d'hectolitres, se répartissant de la manière suivante entre les diverses provinces :

Alava	420,000[h]	Report	3,400,000
Albacète	780,000	Alméria	24,000
Alicante	2,200,000	Avila	380,000
A reporter	3,400,000	A reporter	3,804,000

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Report.....	3,804,000
Badajoz.....	700,000
Baléares.....	400,000
Barcelone.....	3,800,000
Burgos.....	560,000
Cacerès.....	230,000
Cadix.....	820,000
Canaries.....	9,000
Castellon.....	1,260,000
Ciudad-Réal.....	2,100,000
Cordoue.....	280,000
Coruna.....	1,000
Cuença.....	530,000
Gerone.....	390,000
Grenade.....	508,000
Guadalajara.....	380,000
Guipuscoa.....	2,500
Huelva.....	620,000
Huesca.....	1,200,000
Jaen.....	160,000
Léon.....	500,000
Lérida.....	1,280,000
Logrono.....	840,000
A reporter.....	20,374,500

Report.....	20,374,500
Lugo.....	38,000
Madrid.....	1,750,000
Malaga.....	600,000
Murcie.....	560,000
Navarre.....	1,800,000
Orenx.....	440,000
Oviedo.....	2,000
Palencia.....	420,000
Pontevedra.....	200,000
Salamanca.....	400,000
Santander.....	15,000
Ségovie.....	48,000
Séville.....	300,000
Soria.....	32,000
Tarragone.....	2,750,000
Toledo.....	1,140,000
Valence.....	2,350,000
Valladolid.....	1,800,000
Viscaye.....	15,000
Zancora.....	700,000
Zaragossa.....	2,400,000
TOTAL.....	38,134,500

Grâce à la variété des climats et des expositions, ainsi qu'à la multiplicité des cépages, l'Espagne offre une extrême diversité de vins, depuis les plus légers jusqu'aux plus alcooliques, depuis les plus communs jusqu'aux plus délicats. On peut les diviser en quatre groupes principaux.

Dans le premier : ceux qui joignent à une finesse relative peu de force alcoolique, assez de verdeur et qui développent en vieillissant un certain bouquet. Ce sont les vins de table proprement dits; on les récolte surtout dans le nord de l'Espagne. Les vins de la Rioja, quelques crus de la Navarre, de Léon et de Palencia, parviennent à se rapprocher de nos bordeaux, lorsqu'ils sont bien soignés. On a vu peu de ces vins à l'Exposition, par la raison que les propriétaires les gardent rarement pour les faire vieillir. Ces vignerons se trouvent, en effet, près de la France, les frais de transport sont minimes et leurs liquides sont ceux qui s'assimilent le mieux aux vins français. Aussi, dès que les vendanges sont achevées, les commerçants français se présentent-ils en foule pour acheter leurs produits. Dès lors, ils hésitent à faire la dépense de fûts et de chais. Mais le jour prochain où la France élèvera ses droits, ils seront obligés de garder leurs vins; en les soignant, ils pourraient faire à la France une sérieuse concurrence sur les marchés étrangers.

Le second groupe est constitué par les vins de coupage, c'est-à-dire par des liquides

IMPRIMERIE NATIONALE.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

riches en couleur et en alcool. Sous ce rapport, l'Espagne est supérieurement dotée. Dans presque toutes ses parties on trouve de beaux vins de cette catégorie, et spécialement ceux de la Catalogne, de l'Aragon, des provinces d'Alicante, de Valence, de Murcie. La Basse-Manche et la Nouvelle-Castille ont aussi des vins de 14, 15 et 16 degrés, avec trois, quatre et cinq couleurs. Les localités privilégiées pour cette production sont Huesca, Carineña et ses environs dans l'Aragon, Autol et deux ou trois villages des alentours dans la Rioja, Corella en Navarre, le littoral entre Tarragone et Valence, où se trouve Benicarle, Monovar et ses environs près d'Alicante, Jumella et Yecla dans la province de Murcie, Almansa et Encina-Caudete dans la Manche. La province de Logroño produit aussi de beaux vins de trois, quatre et même six couleurs, un peu plus faibles en alcool que les précédents.

Dans le troisième groupe on comprend les vins blancs, que l'Espagne produit en grande quantité. Les plus renommés après les jerez sont ceux de las Navas et de Rueda (province de Valladolid); viennent ensuite les vins de la Manche, qui pèsent de 12 à 14 degrés et vieillissent très bien. La province d'Huelva et une partie de l'Estramadure fournissent des vins dont une grande quantité est expédiée en France; ils sont un peu plus faibles que les précédents, mais plus recherchés par le commerce français, parce que la proximité des ports d'Huelva et de Séville permet de les obtenir à des prix relativement moins élevés.

Dans cette catégorie il faut faire entrer les vins gris de la Manche. Ces derniers sont fabriqués avec de la râpe rouge et du moût blanc, dans la proportion d'un tiers de raisin rouge et de deux tiers de raisin blanc. L'Estramadure et une grande partie du centre de l'Espagne font beaucoup de ces vins, dont les plus renommés sont les valdepeñas. Ils forment la presque totalité des vins de table consommés dans le pays; ils offrent pour cet usage les plus grands avantages : d'abord ils sont plus fins et plus légers que les vins de raisins rouges seuls, ensuite ils deviennent parfaitement clairs et limpides deux mois après la vendange.

Ces vins sont faits dans de grands pots en terre d'une contenance moyenne de 25 à 32 hectolitres; on les laisse fermenter avec la râpe pendant deux mois, après lesquels celle-ci est descendue au fond du vase, en clarifiant le liquide qu'elle a traversé. Pour extraire le vin, on a soin de placer le robinet au-dessus des râpes; on obtient ainsi, comme on l'a vu, un breuvage parfaitement limpide, prêt à être livré à la consommation. Ces qualités ont fait dans le pays la grande renommée de ces vins, aussi leur usage s'est-il promptement généralisé dans toute l'Espagne. Ils pénètrent difficilement en France : la douane ne les admet que comme vins rouges et en exige comme tels une forte dose d'extrait sec, qu'ils ne peuvent fournir, puisqu'ils ne sont en réalité que des vins blancs rosés.

Les vins du quatrième groupe sont les vins de dessert; c'est dans cette production qu'apparaît la supériorité de l'Espagne; ses crus sont connus depuis longtemps, aussi croyons-nous inutile d'entrer à leur sujet dans tous les détails qu'ils comportent. Les

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

plus célèbres sont ceux de xérès ou jerez, qui feraient à eux seuls le mérite d'un pays vinicole. Ils sont obtenus de divers cépages, principalement du palomino commun, de la uva de rey (raisin du Roi), du pedro-ximenès et des muscats. La viticulture est extrêmement avancée dans le district de Xérès de la Frontera; la vinification y est très soignée. Les vins sont conservés en fûts de 5 à 6 hectolitres superposés en quatre ou cinq rangées, qui sont appelées *soleras*. Jamais on ne les dérange; on y fait passer les vins deux et trois ans, pour les vieillir; c'est ainsi qu'on les transforme et qu'on leur fait acquérir le bouquet et le type demandés. Les principaux sont les amontillado, l'oloroso, le generoso, le pedro-ximenès, le moscatel et le pajarète. Dans les environs se récoltent les vins de Rota, le raya qui se vend beaucoup en Angleterre sous le nom de *sherry,* dont il constitue la troisième qualité.

Après les xérès viennent les malagas. Ceux-ci sont obtenus avec les mêmes cépages ou peu s'en faut, mais on fait entrer dans la fabrication une grande quantité de moût chauffé, qui communique au liquide cette couleur spéciale, lui fait conserver ce rancio et cette douceur qui les distinguent. Les principales espèces sont le tinto dulce, le blanco dulce, la pajarète, le lacryma et le pedro-ximenès.

Entre Cordoue et Malaga, Montilla produit des vins de dessert d'une finesse exquise, dont la majeure partie s'expédie à Xérès, où ils se vendent sous le nom d'*amontillado*.

Les vins d'Alicante sont trop connus pour qu'il soit besoin d'en signaler les qualités; tout le monde apprécie à sa juste valeur ce breuvage liquoreux et corsé, franc de goût, généreux et doué d'un délicieux bouquet. La Catalogne a aussi deux vins renommés : le priorato et les malvoisies de Sitges. A citer encore les grenaches de Sabayes et de Carineña, les vins de Peralta, de Borja, le malvoisie de Majorque, les muscats de San Lucar, de la Navarre, les tintos de Carthagène et de Murcie.

Le vinage a été de tout temps pratiqué en Espagne. Il est employé depuis des siècles pour remonter les vins les plus généreux. Tels sont les xérès, auxquels il est de tradition d'ajouter 3 à 4 p. 100 d'alcool de vin, même dans les bonnes années. Les alcools de vin et aussi une certaine quantité d'alcools industriels sont employés à ces opérations. Toutefois disons que, tout en vinant dans une trop large mesure, les Espagnols ont moins abusé de ce procédé que les Portugais, et que beaucoup d'entre eux s'aperçoivent du tort qu'il cause à leurs vins, en les rendant parfois désagréables et en favorisant la sophistication.

Les ravages du phylloxéra s'étendent et désolent les plus riches provinces du royaume : celles de Barcelone, de Tarragone, de Malaga, d'Alméria, portent des points d'attaque multipliés. Dans la province de Malaga en particulier, les petits propriétaires sont contraints, ou de vendre à vil prix leurs modestes domaines, ou de les abandonner. Cette malheureuse situation a grossi le nombre des ouvriers sans travail, et donné naissance à une émigration considérable vers l'Amérique du Sud.

Si le phylloxéra constitue actuellement une véritable calamité pour l'Espagne, on

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

ne peut nier qu'il n'ait eu un résultat bienfaisant pour ce pays, lorsqu'il a fait son apparition en France. Nos voisins ont trouvé chez nous des acheteurs empressés et d'un crédit de premier ordre. L'or français a afflué en Espagne et contribué largement au progrès matériel de la Péninsule; un grand nombre de Français commissionnaires ont sillonné le pays en tous sens; quelques-uns s'y sont même établis, soit comme intermédiaires, soit comme viticulteurs. Il en est résulté pour les producteurs espagnols un enseignement qui n'a pas été stérile. Sans doute, les vins communs sont encore loin d'atteindre à la perfection, et les vignerons qui les récoltent devraient s'inspirer dans une plus large mesure des exemples des vignerons de Xérès, de Malaga, mais on ne saurait nier que de sérieux progrès n'aient été réalisés.

Depuis longtemps, l'Espagne exporte beaucoup de vins et lutte avec nos produits sur les marchés britanniques. En 1879, lorsque la crise phylloxérique n'en était encore qu'à ses débuts, le commerce extérieur de l'Espagne dépassait déjà 2 millions d'hectolitres, tandis que l'Italie n'avait jamais exporté 1 million d'hectolitres. En 1886, dernière année pour laquelle nous ayons des chiffres officiels, les exportations espagnoles atteignent 7,639,981 hectolitres estimés 344,670,000 francs. Ces chiffres se décomposent de la manière suivante :

DESTINATIONS.	QUANTITÉS.	VALEURS.
	hectolitres.	francs.
VINS ORDINAIRES.		
France	5,959,840	238,393,600
Angleterre	110,214	4,408,560
Reste de l'Europe et Afrique	172,480	6,890,200
Amérique espagnole	428,119	17,124,760
Amérique étrangère	541,658	21,666,320
Asie et Océanie	15,734	629,360
VINS DE XÉRÈS ET SIMILAIRES.		
France	137,737	20,660,550
Angleterre	100,306	15,045,900
Reste de l'Europe et Afrique	18,289	2,743,350
Amérique espagnole	3,898	584,700
Amérique étrangère	26,268	3,940,200
Asie et Océanie	595	89,250
VINS GÉNÉREUX.		
France	72,962	7,296,200
Angleterre	7,046	704,600
Reste de l'Europe et Afrique	24,810	2,481,000
Amérique espagnole	4,855	485,500
Amérique étrangère	10,679	1,067,900
Asie et Océanie	4,491	449,100
TOTAUX	7,639,981	344,670,050

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Actuellement, la production espagnole reçoit les destinations suivantes (1889) :

Consommation intérieure	17,000,000 hectol.
Distillation	4,000,000
Exportation	9,000,000

Les grands vins d'Espagne sont recherchés sur tous les marchés du monde; mais les xérès sont surtout destinés à l'Angleterre. Les vins de Catalogne et les autres vins communs sont expédiés en grandes quantités dans les colonies espagnoles et dans l'Amérique latine, dont les habitants ont une préférence naturelle pour les vins de la Péninsule. Aussi les vins d'Espagne sont-ils dans d'excellentes conditions pour lutter contre leurs similaires des républiques hispano-américaines; ils font à nos produits une active concurrence à la Plata, voire même aux États-Unis.

Notre pays est un des meilleurs clients de l'Espagne. Depuis l'abolition du vinage en franchise et les ravages du phylloxéra, nous lui demandons beaucoup de vins communs. En 1889, l'Espagne nous en a expédié 6,878,449 hectolitres, alors que notre importation totale a été de 10,242,549 hectolitres. De tout temps nous avons acheté beaucoup de vins de liqueur espagnols et enlevé la presque totalité des récoltes des environs d'Alicante.

En 1889, nous avons fait venir de cette partie de la Péninsule 174,000 hectolitres de vins de liqueur sur une importation de 228,000 hectolitres de liquides de cette nature.

L'importation des vins en Espagne est naturellement très faible, tout au plus atteint-elle 35,000 hectolitres. La France conserve le premier rang sous ce rapport; en 1889, nous avons envoyé au delà des Pyrénées 7,500 hectolitres de vin, la plupart provenant de la Gironde et de la Champagne.

Sous l'influence de ce mouvement commercial et aussi de la dépréciation du métal, les prix se sont beaucoup élevés; il y a quarante ans, de nombreux propriétaires espagnols vendaient leurs vins au prix invraisemblable de 0 fr. 50 les 18 litres; à Séville, l'arrobe de 16 litres se vendait de 1 franc à 2 fr. 50, à Malaga 3 francs. Aujourd'hui, on paye les vins ordinaires de 19 à 30 francs l'hectolitre; aussi la valeur de la terre a-t-elle augmenté et le pays tend-il à reconquérir son ancienne prospérité.

De toutes les colonies espagnoles, les Canaries sont la seule qui ait une production vinicole de quelque importance. Chacune des sept îles de cet archipel possède des vignes assez étendues. La Grande-Canarie donne des malvoisies fins, délicats, parfumés et de bonne garde, mais moins corsés que ceux de Ténériffe. Les vins secs ont également de la légèreté, du parfum, de la délicatesse et se conservent bien, quoiqu'ils soient faibles; ceux de Ténériffe rappellent le madère. Aussi l'Angleterre absorbe-t-elle une bonne partie des 10,000 hectolitres qui s'exportent annuellement; le reste va en Allemagne et en Amérique.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Étant donnée l'importance des relations commerciales de l'Espagne avec la France, nul n'a été surpris de voir nos voisins de la frontière pyrénéenne fournir la plus importante des sections étrangères de la classe 73. Dans le pittoresque palais mozarabe, dont les visiteurs ont admiré le cachet artistique, 735 exposants avaient disposé avec goût des vins qui présentaient presque tous le plus grand intérêt, soit par leurs mérites exceptionnels et leur antique célébrité, soit, dans une catégorie plus modeste, par leur aptitude à servir d'éléments aux coupages ou même quelquefois à être directement produits sur les tables.

Au premier rang des vins espagnols brillaient par leurs qualités exquises de nombreux xérès, les uns liquoreux et parfumés, les autres secs mais suaves et dorés. Si les échantillons des dernières années ne peuvent encore posséder la distinction des échantillons de 1805 et de 1816 qui ont été dégustés par le jury, les soins scrupuleux dont ils ont été l'objet font prévoir qu'ils soutiendront dignement la réputation des caves de Xérès. A côté, l'on pouvait voir des malagas remarquables, titrant de 14°,80 à 19°,25 d'alcool et ayant au minimum 48,70 d'extrait sec. Leur préparation était des plus soignées; peut-être les jeunes échantillons étaient-ils quelquefois un peu pâteux, mais les vieux se recommandaient par leur finesse, leur rancio, leur bouquet riche et pénétrant. Un des meilleurs types était certains pedroximenès, que signalaient le moelleux, le velouté, la finesse, la pureté, l'intensité du bouquet. La plupart étaient « retour des Indes »; au premier rang, on voyait un spécimen de 1808. Notons encore des moscatels de Cadix savoureux, parfumés et francs de goût, de délicieux malvoisies, des rotas rouges et liquoreux, très couverts lorsqu'ils sont jeunes. Les vins rouges d'Alicante étaient représentés par quelques collections; les jeunes échantillons titraient de 12 à 16 degrés d'alcool et de 30 à 45 d'extrait sec; cette nature de vins semble ne pas gagner à beaucoup vieillir.

Enfin de nombreux moscatels de toutes les provinces, et des imitations de madère assez réussies, complétaient la nombreuse série des vins de liqueur ou de dessert.

Depuis longtemps, ces produits sont préparés avec toute la perfection désirable; leurs qualités sont connues. Il en est autrement des vins secs de qualité courante; leur fabrication, jadis négligée, s'améliore tous les jours; aussi la collection très variée et très complète qui en avait été envoyée sollicitait-elle plus spécialement l'attention.

La majeure partie de ces vins rouges ou blancs dataient des années 1880 à 1888, surtout de 1888. Un grand nombre d'échantillons (855 environ) étaient présentés par la Société viticole et œnologique d'Espagne. Nous donnons ici un tableau indiquant leur richesse.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

RÉSUMÉ DE LA COMPOSITION MOYENNE DES VINS ROUGES DE MOINS D'UN AN PRÉSENTÉS À L'EXPOSITION DE PARIS DE 1889 PAR LA SOCIÉTÉ VITICOLE ET OENOLOGIQUE ESPAGNOLE.

PROVINCES.	ALCOOL			EXTRAIT			E.			COULEUR		
	MAXIMA.	MOYENNE.	MINIMA.	MAXIMA.	MOYENNE.	MINIMA.	MAXIMA.	MOYENNE.	MINIMA.	MAXIMA.	MOYENNE.	MINIMA.
Logroño	13.85	12.27	9.35	35.00	26.46	17.30	2.53	1.91	1.49	4 VR 6.00	4 VR 2.88	4 VR 1.49
Zaragoza	16.90	13.83	12.05	32.40	27.72	23.60	2.35	2.02	1.42	3 VR 5.55	3 VR 2.76	3 VR 1.57
Valencia — Requena	9.33	9.12	8.10	32.20	22.40	26.00	3.45	3.23	2.91	3 VR 5.21	3 VR 3.28	3 VR 2.09
Valencia — Sagunto	14.95	13.38	12.05	40.20	31.80	16.40	3.33	2.37	1.19	4 VR 3.00	5 VR 1.64	1 R 0.65
Alicante	15.60	12.78	9.00	40.10	34.11	25.20	3.31	2.66	2.16	4 VR 4.45	4 VR 2.26	3 R 1.05
Murcia	14.20	13.42	11.10	38.20	31.40	17.25	2.75	2.33	1.55	3 VR 3.29	3 VR 2.16	R 0.81
Zamora	13.50	12.53	10.95	36.60	23.10	17.40	2.39	1.87	1.43	4 VR 2.00	4 VR 1.38	1 R 0.60
Palencia	11.50	9.34	8.15	25.70	21.76	16.30	3.15	2.37	1.52	4 VR 2.26	5 VR 1.37	R 0.37
Orense	10.38	10.38	10.38	20.05	20.05	20.05	1.85	1.85	1.85	4 VR 1.68	4 VR 1.68	4 VR 1.68
Pontevedra	9.50	9.50	9.50	23.80	23.80	23.80	2.50	2.50	2.50	3 VR 2.41	3 VR 2.41	3 VR 2.41
Ciudad-Real	16.00	13.73	10.00	33.00	25.08	15.85	2.47	1.82	1.00	4 VR 1.36	4 VR 0.71	R 0.30
Toledo	16.50	14.12	12.45	35.00	23.90	17.30	2.81	1.70	1.16	5 VR 1.72	VR 0.96	R 0.30
Valladolid	16.38	12.22	9.25	33.90	20.03	13.80	2.62	1.62	1.17	4 VR 3.00	5 VR 0.89	R 0.31
Madrid — Arganda y pueblos limitrofes	15.20	14.22	11.90	26.30	20.90	17.25	1.89	1.42	1.17	R 0.73	3 R 0.47	3 0.30
Madrid — Navalcarnero	15.12	14.06	13.20	29.20	26.31	20.70	2.11	1.87	1.48	4 VR 2.40	4 VR 1.53	5 VR 0.98
Madrid — S. Martin de Valdeiglesias	16.70	14.58	13.15	47.00	23.10	18.50	2.81	1.61	1.22	3 VR 4.23	5 VR 1.89	R 0.79

Les produits catalans offraient un intérêt particulier par suite de leur proximité de la France et de leurs qualités.

La région de Martorelle et de Esparraguera avait envoyé des vins rouges, vifs et frais qui constituent de véritables vins de table; Bruch présentait des produits analogues plus alcooliques et plus colorés. Les échantillons d'Igualada étaient légers, fins et fruités, mais les qualités secondaires ne semblent pas se bien conserver. Le Panades produit beaucoup de vins blancs et de vins rouges, ainsi que des liquides paillés, qui se gardent assez bien et se distinguent par leur fraîcheur et même leur verdeur. Ils sont secs; quand on a recours au mutage, on en obtient un vin de dessert assez délicat. L'Exposition a permis de constater que l'habitude du plâtrage perd chaque jour du terrain dans ces contrées, et que leurs vins conviennent en général au commerce français. La même remarque peut être faite au sujet des produits de la région de Villanova, dont les vins très alcooliques sont susceptibles de remonter avantageusement nos petits vins frais. Citons encore des ordals agréables, des lots du Bruch, du Monserrat, de Manrèse; leurs qualités expliquent la recherche dont ils sont l'objet de la part de nos négociants. Les vins de Calaf ont semblé assez douteux de goût, de couleur et de conservation, quoiqu'il y en eût de bons.

En résumé, les qualités communes à la majeure partie des vins de la province de Barcelone ont paru être la franchise de couleur et la droiture de goût : ce sont des

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

vins moyens peu foncés en général, vifs et brillants, qui se rapprochent des vins du midi de la France.

La province de Lérida avait exposé ses célèbres cerveras, frais, fruités, vifs, très rouges, convenant aux coupages et quelquefois même à la consommation directe. La qualité en est très variée, mais on les divise en deux catégories, les riberas et les sagarras; les seconds sont inférieurs et ont besoin d'être mélangés aux premiers. On retrouvait dans les vins d'Urgel les qualités des vins de la province de Barcelone; ils semblent ne pas se conserver très longtemps; grâce à des mélanges de raisins, ils offrent la gamme de toutes les nuances, depuis le jaune pelure d'oignon jusqu'au rouge.

Les vins d'Aragon étaient surtout représentés par des produits jeunes, titrant environ 11°,75 quand il s'agissait de Huesca, et s'élevant jusqu'à 16°,90 pour les échantillons de Sarragosse. En général, ces vins sont d'une bonne couleur moyenne; certains sarragosses étaient même remarquables par l'intensité de leur couleur foncée. Leur goût est agréable; malheureusement ils ne se conservent pas toujours. On peut en dire autant des vins de Palencia et de Valladolid. Comme nous l'avons vu, la Manche jouit d'une certaine réputation en Espagne; ses vins rouges, rouge jaune et blancs ont cependant paru conserver un goût de terroir très prononcé. Valdepeñas avait soumis au jury d'excellents vins rouges. Les provinces d'Alicante, de Valence, de Zamora, la Vieille-Castille, l'Estramadure, l'Andalousie, les provinces basques, la Navarre et les Canaries participaient également à l'Exposition.

Les bons vins de consommation directe ont accompli des progrès marqués. Ils ressemblent parfois à nos Côtes-du-Rhône, et même, en certains cas, ils rappellent de loin nos bourgognes et nos bordeaux, quoique avec moins de chair, moins de bouquet et avec plus d'âpreté et de terroir. Les propriétaires ont tort de les vendre sous les étiquettes de médocs, de sauternes espagnols, etc.; ces titres suggèrent des comparaisons à leur désavantage, tandis qu'avec leurs qualités spéciales ils pourraient se faire une clientèle suffisante.

Quant aux vins ordinaires de table et aux vins de coupage, ils se sont également améliorés, grâce à la sélection des cépages, au perfectionnement des procédés de vendange et à une vinification plus soignée; mais les vignerons n'ont pas encore atteint le but qu'ils se proposent. Certaines espèces encore répandues devront être laissées de côté; le mode de foulage devra être changé; il faudra veiller à ce que la fermentation soit complète, les matières étrangères complètement éliminées, les récipients toujours d'une propreté absolue. Quant au terroir, qu'on ne peut mettre de côté, le goût peut en être atténué par ces pratiques. Les progrès ont été grands dans le passé; ils devront l'être plus encore dans l'avenir, si l'Espagne veut soutenir la concurrence des pays nouveaux.

L'Espagne a envoyé à Paris ses meilleurs produits; elle peut être certaine qu'ils ont été appréciés par le jury et par le public; elle a atteint son but, et l'impression qu'elle a laissée s'est manifestée par de nombreuses récompenses.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

MM. Gonzalez Byas y Cie, Magin Pladellorens, Aurelio Segoria ont obtenu chacun un grand prix; les autres exposants ont reçu 86 médailles d'or, 281 médailles d'argent, 134 médailles de bronze, 175 mentions honorables.

TITRE XIII.

ÉTATS-UNIS.

Depuis un demi-siècle, la culture de la vigne et la production du vin ont pris aux Etats-Unis une extension considérable. La superficie du vignoble est estimée à 162,000 hectares. La récolte, qui en 1840 n'était que de 127,734 gallons, atteignait 3 millions en 1870, 12,954.961 en 1875, 17,404,698 en 1885. Elle s'élève, d'après les rapports préparés par MM. Clayton et Hussmann, sous la direction du secrétaire de l'agriculture de Washington, à 40 millions de gallons (1,514,000 hectolitres). Une note anonyme, que nous trouvons parmi les renseignements communiqués par le commissariat général des États-Unis, n'accuse qu'une production de 30 millions de gallons, auxquels elle assigne la répartition suivante :

Californie	15,000,000 gallons.
Ohio	3,000,000
New-York	3,000,000
Missouri	2,000,000
Virginie	1,000,000
New-Jersey	1,000,000
Caroline du Nord	1,000,000
Pensylvanie, Texas, Kentucky, Floride, Alabama, Géorgie, etc.	4,000,000

Sous le rapport viticole, les États-Unis se divisent en quatre régions distinctes.

La région de l'Est embrasse les plateaux des Apalaches, les Alleghanys, les Montagnes Bleues et leurs ramifications, avec les grandes plaines qui s'étendent jusqu'à l'Atlantique. Les cépages les plus répandus sont le riparia, le labrusca, le *rotundifolia*, le *munsoniana*, le *coriacea*. Dans cette région est comprise une partie de l'État de New-York, où l'on récolte de petits vins rouges. On y trouve la Virginie, qui produit le norton-virginia et le norton-cynthiana, le premier corsé, chargé en couleur, aromatique, mais quelque peu astringent et dépourvu de finesse; le second encore plus chargé en couleur, plus délicat et un peu plus fin. Les vins blancs rosés du Delaware sont agréables; ils rappellent les vins du Rhin. La Caroline a ses scuppernong, frais et doux, mais légers, débiles même; son herbemont blanc rosé, qui se rapproche du manzanilla espagnol; son taylor, qui le dispute au riesling rhénan; son cunningham et son devereux, dont la prétention est de ressembler au madère.

Les Plaines centrales comprennent l'immense vallée du Mississipi, pays par excellence du riparia, de l'*æstivalis*, du *cinerea*, du *rupestris*, du mustang. Dans cette région

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

d'une incomparable fertilité se récolte un petit vin rouge, brillant et léger, d'une saveur de musc malheureusement trop prononcée, que l'on coupe avantageusement avec une variété non moins foxée, le clinton, très foncé et d'une vinosité marquante.

Les Grandes Plaines de l'Ouest ou Hautes Plaines s'étendent entre la seconde région et les Montagnes Rocheuses. Les cépages sont les mêmes que dans la région précédente; toutefois le riparia et l'*æstivalis* y sont moins répandus.

Le climat variable et excessif de ces trois régions exclut notre vigne européenne; le phylloxéra en rend d'ailleurs la culture fort précaire. Les vignerons américains doivent concentrer leur attention sur les espèces indigènes; elles seules ont de l'avenir dans leur pays. Les espèces européennes ont bien souvent été greffées sur des pieds américains, mais elles y perdent bientôt leurs qualités naturelles : *they all tend to return to the type indigenous to the locality of the plantation, and it is probable that it is in some such type, that the production of America will finally settle.*

Le même phénomène se manifeste dans la quatrième région, le Plateau du Pacifique : les vignes européennes y réussissent bien, grâce à l'absence du phylloxéra, dont les ravages sont récents et peu importants; mais elles tendent toutes à revenir au type primitif du cépage de la Mission, qui constitue les deux tiers du vignoble californien. Le versant du Pacifique donne une nombreuse variété de vins, qui cherchent à se rapprocher des bordeaux, des bourgognes, des champagnes. Les vins de la Moselle et du Rhin, de Tokay, de Porto, de Madère et de Malaga excitent également l'émulation des viticulteurs. Sonoma et Napa sont de bons crus; les vins d'Aliso, d'Angelico, de Porto, de Gutedel, de Tokay, de Mountain ont quelques qualités comme goût, corps et couleur; ils cherchent à se rapprocher du vin de la Mission : *a wine rich in alcohol, without bouquet and little flacon aside from a strong earthy taste.*

Du reste, ces liquides ne rencontrent pas en Amérique la faveur qui semble réservée au catawba, au sonoma mousseux et au concord. Le premier, incolore, paillé ou rosé, est doux et moelleux; il remplit bien le palais et y laisse une agréable fraîcheur, mais il répand une violente odeur de musc. Le second est droit de goût, pourvu d'une grande finesse, d'une exquise douceur, et légèrement piquant. Si le catawba peut être comparé au vouvray mousseux, le second peut être placé au rang des petits champagnes. Le concord est le plus recherché de ces trois breuvages; léger, brillant, avec un bouquet de framboise, que domine trop souvent le relent de musc dont il est affligé.

Le territoire californien convient à la culture des cépages bordelais; pour obtenir un breuvage qui rappelle, de loin, nos crus du Médoc, il faut mélanger un grand nombre d'espèces et recourir à une vinification perfectionnée.

Cette préoccupation d'avoir des vins de qualité, de posséder des crus, commence à se faire vivement sentir. Comme bien on pense, il n'en a pas toujours été ainsi : une énorme quantité de vignes ont été plantées dans des localités où elles ne donneront jamais que du vin ordinaire; elles ont amené une production excessive de vins qui n'ont pas pu se vendre. D'un autre côté, le mildew, l'oïdium et surtout le black-rot ont

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

causé beaucoup de déboires aux vignerons; le phylloxéra a fait de grands ravages dans les districts où se récoltent des vins légers et secs, beaucoup de propriétaires ayant négligé de planter des cépages résistants. Ces diverses causes ont découragé un grand nombre de viticulteurs; les uns ont laissé leurs raisins sur la souche, d'autres s'apprêtent à arracher leurs vignobles, et M. G. Hussmann constate la situation précaire du vignoble américain, particulièrement en Californie.

Cependant la situation est loin d'être désespérée; un avenir plus satisfaisant semble réservé aux vignerons. Les raisons qui tendent à la diminution de la production, jointes à l'extension du séchage des raisins de cuve, amèneront une hausse des prix; les vignes recommenceront à se développer; mieux instruits, les viticulteurs ne se laisseront pas aller aux mêmes errements et lutteront plus énergiquement contre les maladies. La consommation des produits de Californie augmentera, l'ouverture de la Bourse des vins de San Francisco facilitera les ventes, et la surproduction sera moins à craindre.

Le sol national peut donc arriver à alimenter un jour la consommation ordinaire des États-Unis; mais ses récoltes ne remplaceront jamais les vins fins ni les grands vins d'Europe. Ceux-ci seront toujours recherchés en Amérique, où le goût s'épure, car, en dépit de tous les progrès, les vins indigènes conservent un goût de terroir et une odeur désagréable.

Nous ignorons l'importance des quantités achetées annuellement à l'étranger par les États-Unis. Le dernier chiffre que nous ayons pu nous procurer est relatif à l'année 1885. Les importations s'étaient élevées à 3,476,937 gallons. Sous le rapport de la valeur, nous sommes plus heureux et nous possédons les chiffres des deux dernières années : l'importation a atteint, en 1888, 7,336,196 dollars (le dollar = 5 fr. 18); en 1889, 7,786,772 dollars.

Les expéditions de certains pays tendent à diminuer; les autres à augmenter. L'Espagne n'envoie plus, en 1887, que 138,610 gallons de vins rouges au lieu de 300,000 ou même de 380,000. Les xérès n'atteignent plus 600,000 gallons, alors que leur importation s'était élevée à 900,000 gallons. Les vins de Porto ont peu varié; ceux de Madère, jadis inconnus, se créent peu à peu une place sur le marché américain. Depuis quelques années, le commerce des vins italiens a pris un grand essor; en 1887, il s'est élevé à 80,000 gallons environ au lieu de 50,000 en 1882; ces liquides sont recherchés par les émigrants italiens, par les populations françaises du Sud et par un grand nombre d'Américains. Les importations allemandes dépassaient 900,000 gallons en 1887; elles sont en progrès, grâce à l'émigration.

Quant aux vins français, on ne saurait se dissimuler la voie regrettable dans laquelle ils se trouvent engagés. Au lieu de 494,180 gallons expédiés en 1882, Cette n'a vendu que 154,000 gallons en 1887. C'est, il est vrai, le déficit le plus considérable que l'on ait à constater dans nos importations aux États-Unis; les champagnes sont même en progrès sensible, malgré la concurrence des mousseux américains, mais l'ensemble n'en est pas moins défavorable. Si l'on ouvre les statistiques françaises, on voit qu'en

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

1866, l'Amérique nous achète 292,000 hectolitres; en 1876, 143,000; en 1886, 70,674; en 1889, seulement 47,100. La diminution porte sur les vins en futailles; il y a, au contraire, augmentation en ce qui concerne les vins en bouteilles, c'est-à-dire les vins fins, comme on peut en juger par la comparaison des chiffres de 1878 et de 1889 :

		1878.	1889.
Vins en futailles....	de la Gironde.....	46,080 hectol.	15,481 hectol.
	autres.....	18,645	1,122
Vins en bouteilles...	de la Gironde.....	4,542	7,578
	autres.....	11,864	22,919
	TOTAUX.....	81,131	47,100

Cette diminution totale provient de causes diverses. Les taxations douanières ont eu une incontestable influence sur nos importations, mais elle s'était peu fait sentir avant 1873, époque d'une crise économique qui accéléra le mouvement de baisse. A partir de ce moment, la France n'a plus guère expédié que 100,000 hectolitres par an. Peu après, la concurrence des vins californiens commença à restreindre notre marché, et les ravages du phylloxéra amenèrent un déficit dans notre production. Ces différents motifs expliquent la décadence de notre commerce avec les États-Unis. Il est à craindre que ce phénomène ne s'accentue en ce qui concerne les vins ordinaires; mais nous pouvons espérer arriver peu à peu à combler le déficit par nos exportations de vins fins toujours croissantes.

En 1889, les États-Unis ont expédié à l'étranger pour 269,488 dollars de vins. La plupart proviennent de la Californie et servent aux coupages.

La section américaine de la classe 73 avait 41 exposants qui ne présentaient pas moins de 176 échantillons, provenant en grande partie de la Californie, du Texas, de New-York, de New-Jersey, de la Virginie, de la Caroline du Nord. Beaucoup avaient des goûts de terroir rappelant l'arome de la fraise et de la framboise. Les vins de Californie n'étaient pas sans valeur; certains ont toutes les qualités désirables pour satisfaire la consommation. Les imitations de bordeaux semblaient les mieux réussies; quelques vins rouges n'avaient que fort peu de terroir; un d'eux en paraissait même exempt; quelques sauternes étaient bons. Après les médocs et les sauternes, les types les plus communs étaient le zinfandel, le bourgogne, le riesling, le porto, le xérès, le malaga, le carignan, le muscat, le tokay, le gutedel. Le catauba, le taylor, le delaware, le sonoma étaient peu représentés. Des vins d'orange de la Floride et des vins de miel figuraient aussi à l'Exposition.

Les 41 exposants ont remporté 3 médailles d'or, 13 médailles d'argent, 12 médailles de bronze, 8 mentions. Un certain nombre d'entre eux avaient été éliminés du concours pour avoir apposé sur leurs échantillons les noms des grands crus français ou étrangers sans indiquer la véritable origine. Généralement les producteurs ajoutent au nom du

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

cru le mot *souvenir*. Cette mention semble déjà insuffisante; à plus forte raison doit-on flétrir la concurrence déloyale de ceux qui la font disparaître de leurs étiquettes et veulent faire croire au consommateur qu'il se trouve en présence de produits français, espagnols ou portugais. Ces procédés ne sont pas limités aux vins récoltés en Amérique; certains négociants de ce pays les appliquent aussi aux vins ordinaires qu'ils importent. Ces manœuvres ne sont l'œuvre que d'une petite minorité, mais elles n'en causent pas moins un véritable détriment aux crus qui en sont l'objet. Elles doivent donc être condamnées au nom de la probité commerciale et des intérêts du vignoble européen.

TITRE XIV.

GRÈCE.

Jadis célèbre et abondante, la production vinicole de la Grèce avait diminué sous la domination ottomane, sans toutefois disparaître complètement. Devenu indépendant, le pays a repris ses antiques traditions; ses vignes se sont étendues de plus en plus. En 1861, elles occupaient environ 200,000 hectares; en 1880, 330,000, et depuis cette époque on a créé un grand nombre de plantations.

La Grèce produisait en vin :

1861, environ	1,100,000 hectol.
1880, environ	1,700,000
1887, environ	2,600,000

Le royaume hellénique renferme une grande quantité de crus. Il abonde en vins de table et de dessert. Ces derniers surtout devraient être plus connus; ils sont dignes de figurer au premier rang lorsqu'ils sont bien faits. Les vins de table sont peut-être un peu chauds, mais quelques-uns sont très agréables et ils ont tous la grande qualité d'être purs.

Dans l'Attique, on rencontre quelques vignobles dont plusieurs ne sont pas sans valeur, surtout aux environs de Marathon. Mégare, l'Hélicon, Lépante et le reste de l'ancienne Hellade produisent beaucoup de raisins; la partie la plus remarquable de la Grèce continentale est la Morée, contrée littéralement couverte de vignes.

L'Achaïe et le pays de Corinthe, qui forment la rive méridionale des golfes de Patras et de Lépante, portent en quantités innombrables des ceps de la vigne corinthienne. « C'est, dit Julien, un arbrisseau de la hauteur de quatre à cinq pieds; le tronc est plus gros et plus ligneux que celui de nos vignes, fournit plus de raisins et pousse plus de jets; ses feuilles sont plus grandes, plus obtuses, moins découpées, d'un vert plus tendre en dessus et plus blanchâtre en dessous; son fruit est de la grosseur de la groseille ou de la baie de sureau; » le vin est âpre et un peu étrange. On tire de ce pays d'excellents vins de liqueur, provenant d'autres variétés, notamment à Patras. Vlatterò,

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Vortitza, Calavryta, le monastère de Méga-Spiléon produisent aussi de bons liquides. On peut en dire autant de certaines localités de l'Élide, notamment de Pyrgos, de Barbacena et de Boutchica.

En Messénie, Madou a des vins estimés; la Laconie récolte d'excellent malvoisie à Masistra, à Malvasia; le plant qui le fournit, le *mairodaphné,* donne également un bon vin de liqueur dans les environs de Nauplie, d'Argos et dans la vallée Saint-Georges. Tégée, en Arcadie, fabrique plus de 15,000 bouteilles de vin mousseux.

La production de l'archipel grec est encore plus belle. L'île de Santorin est le pays des grands crus grecs. Son vin de Saint-Élie joint à une saveur des plus agréables et des plus toniques une sève originale, due à la nature volcanique du sol. Il a sur les amontillados, dont il est le rival, l'avantage, que n'a pas toujours le xérès, de voir se développer avec l'âge sa saveur, son arome et sa fraîcheur de goût. Le plus estimé de ces vins de Saint-Élie s'appelle *vin de nuit,* parce qu'on ne vendange qu'après le coucher du soleil les raisins qui servent à sa préparation.

Cette île nous offre encore son fameux vin de Bacchus, «jaune comme l'or, transparent comme la topaze, brillant comme le soleil»; son lacryma-santa, muscat généreux dont la consistance et la douceur rappellent le miel et qui peut se comparer au lacryma-christi ou aux meilleurs produits de Chypre. A noter encore le théra, le calista et l'ambroisie de Santorin. Dans ce vignoble on récolte, outre les vins doux, dorés ou blancs secs, des vins ordinaires rougeâtres ou foncés, dont quelques-uns sont travaillés pour imiter nos bordeaux. Cette variété ne saurait étonner si l'on considère que Santorin compte cent vingt espèces de raisins. La plus répandue est l'*Asyrticon,* espèce très ancienne, d'un blanc jaunâtre, qui sert à faire du vin blanc nommé «vin d'or». On en mélange généralement un quart aux autres espèces. Les vins de couleur sont surtout extraits des raisins nommés *Mandilaria.* Naxos, où la légende fait naître Bacchus, Andros, Syra, Micone et Tyne ont des vins généreux et délicats.

Dans les îles Ioniennes, on trouve à Corfou des vins légers et fins; à Ithaque, des crus qui rappellent, au dire de Julien, ceux des côtes du Rhône, voire même l'ermitage; à Céphalonie, des muscats de bonne qualité et des vins rouges, dont les meilleurs ressemblent à ceux d'Ithaque. Zante possède des vignes excellentes et fabrique des vins dont une espèce, le liquoreux *jénorodi,* se rapproche du tokay.

Outre ces vins de première qualité, les diverses contrées du royaume de Grèce produisent des vins de consommation courante, dont plusieurs sont susceptibles de rendre des services pour les coupages. Malheureusement, en dépit de sérieux progrès, leur vinification laisse encore à désirer. Les vases sont défectueux et d'une propreté insuffisante; les pressoirs, primitifs et peu nombreux, nécessitent des transports nuisibles à la qualité; la fermentation s'opère dans de mauvaises conditions. Les vins communs sont généralement additionnés de 5 p. 100 de résine et de 5 p. 1,000 de pommes de pin pulvérisées. On veut ainsi assurer leur conservation et l'on ne réussit qu'à leur communiquer un goût désagréable. Après avoir éclairci le vin, une partie de la résine se trouve

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

en effet dissoute par l'alcool, et le liquide en contracte une amertume que le peuple prise fort, mais que les étrangers n'aiment guère. Dans quelques régions, on ajoute aux raisins une forte quantité de plâtre; ailleurs on plâtre le vin en fermentation. On s'abstient généralement de ces pratiques dans les îles de l'Archipel et l'on n'en réussit pas moins à obtenir des vins riches et de bonne tenue; les propriétaires et les commerçants qui destinent leurs vins à l'exportation les traitent d'après des procédés plus rationnels que beaucoup sont venus étudier en France.

Le commerce des vins donne lieu à de nombreux échanges entre la Grèce et les autres pays d'Europe. Les exportations se sont considérablement accrues depuis un quart de siècle. Une note communiquée aux membres du jury indique les chiffres suivants :

1868	1,047,000 francs.
1875	1,137,000
1887	5,063,000

Les importations de vins grecs en France se sont élevées aux quantités ci-après :

1880	21,676 hectol.
1881	58,430
1882	49,820
1883	36,517
1884	47,601
1885	37,609
1886	62,734
1887	80,370

En 1888, la Grèce a expédié pour 4,414,871 francs de vins, dont les quantités les plus considérables avaient les destinations suivantes :

France	2,106,898 francs.
Autriche-Hongrie	1,639,397
Angleterre	179,320
Italie	149,110
Russie	139,114
Turquie	108,471

Venaient ensuite l'Égypte, les Pays-Bas, l'Allemagne, la Belgique et la Roumanie. En 1889, nous avons reçu 146,125 hectolitres de vins grecs.

Si la France tient le premier rang parmi les clients de la Grèce, elle est le seul pays qui lui vende une quantité appréciable de vins; en 1888, elle lui en a expédié pour 33,981 francs. C'est peu, mais les envois réunis des autres nations arrivent à peine à former un chiffre de 6,000 francs. La Grèce fournit donc beaucoup de vins aux autres États, sans être tributaire d'aucun.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

La fabrication du vin n'est pas le seul mode d'utiliser le raisin. Dans les différentes parties du pays, notamment sur les bords du golfe de Lépante et dans les îles Ioniennes, on prépare une immense quantité de raisins secs dits *de Corinthe*. Leur commerce est pour les Grecs une ressource beaucoup plus importante que celui des vins, puisqu'en 1888 ils en ont exporté pour 52,388,569 francs.

Les pays qui en ont le plus reçu sont :

Angleterre	Corinthes	27,279,940	27,451,940 francs.
	Autres	172,000	
France	Corinthes	12,828,863	13,450,363
	Autres	621,500	
États-Unis	Corinthes		4,640,730
Allemagne	Corinthes		3,386,628
Pays-Bas	Corinthes		2,111,082
Autriche-Hongrie	Corinthes	1,119,237	1,127,031
	Autres	7,794	
Belgique	Corinthes		774,142
Russie			176,439

La Turquie, la Roumanie et l'Italie en ont acheté ensemble pour 70,000 francs environ.

Ces raisins sont consommés en nature, servent à la pâtisserie et surtout à la fabrication des vins de raisins secs.

Les relations de la Grèce avec la France, étant aussi amicales que fréquentes, expliquent l'importance de la section hellénique. Elle comptait 83 exposants dans la classe 73; 109 échantillons représentaient les divers crus de ce pays.

Les meilleurs vignobles grecs avaient envoyé l'élite de leur production. On trouvait à l'Exposition les grands vins de Santorin : Saint-Élie (vin de nuit), vin de Bacchus, lacryma-santa; parmi les vins fins, des malvoisies de Patras, d'excellents muscats d'Argostoli (Céphalonie). Les vins de malvoisie de Nauplie, le mavrodaphné de Misistra, les vins liquoreux de Paros, de Naxos, d'Andros, de Syra, de Corfou, de Zante se montraient à côté du pyrgos et du saint-georges, des produits de Corinthe et de l'Achaïe.

On peut encore citer un vin blanc sec du mont Hymette, un clos Marathon, vin de dessert alcoolique et peu sucré; des vins mousseux du Péloponèse, qui sont bons et se vendent à des prix peu élevés.

Parmi les vins ordinaires, un certain nombre peuvent constituer des vins de table estimés. Athènes, Eubée, Santorin, Corfou, Ithaque et Céphalonie en présentaient le plus; mais il en était venu de la plupart des provinces et des îles. A côté de vins blancs et rouges de l'Attique, on voyait de bons types de Patras, de Calavryta, de la Phocide et des îles Ioniennes.

Certains vins de l'Attique se rapprochent un peu de nos bordeaux et de nos bour-

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

gognes. Plusieurs exposants ont paru vouloir accroître cette ressemblance, voire même la faire naître; ils auraient avantage à conserver et à améliorer le caractère propre de leurs crus, sans songer à des imitations auxquelles leurs produits ne sont pas aptes.

Ces vins de table ne forment qu'une minime partie de la production; à côté des liquides destinés à être bus au commencement ou à la fin du repas, la Grèce récolte plutôt des éléments de coupage que des vins de consommation directe. En effet, si ses vins manquent souvent de fraîcheur, ils ont presque toujours beaucoup d'alcool et d'extrait, une couleur des plus riches et du tanin en excès.

Les propriétaires grecs abandonnent peu à peu leurs pratiques défectueuses; aussi obtiennent-ils d'excellents résultats. Les récompenses qui leur ont été décernées montrent le chemin parcouru depuis 1878. A cette époque, 50 exposants reçurent 2 médailles d'or, 2 médailles d'argent, 5 médailles de bronze et 3 mentions. En 1889, ils remportent 8 médailles d'or, 18 médailles d'argent, 12 médailles de bronze et 11 mentions. Le nombre des distinctions se trouve quadruplé, alors que celui des exposants n'a pas doublé. Plus que tous les commentaires, ce succès prouve le progrès accompli.

TITRE XV.

ITALIE.

Son passé ampélographique et l'importance actuelle de sa production font de l'Italie une des premières régions vinicoles du monde. L'*OEnotria tellus* a vu fleurir la vigne dès les premiers siècles de son histoire; elle y donne aujourd'hui une récolte moyenne de 30 millions d'hectolitres.

Voici les chiffres de 1888 et les prévisions de 1889, derniers renseignements que nous possédions :

	1888.	1889.
	hectolitres.	hectolitres.
Piémont	3,139,400	1,691,000
Lombardie	960,000	827,000
Vénétie	1,144,000	297,000
Ligurie	300,000	280,000
Parme et Modène	1,501,800	1,613,000
Toscane	3,472,200	1,556,000
États de l'Église	4,487,300	3,252,000
Naples (péninsule)	9,230,600	5,756,000
Sicile	5,710,300	6,440,000
Sardaigne	1,240,700	748,000
TOTAL	30,217,600	22,200,000

Les meilleurs produits du vignoble italien sont des vins de liqueur; on en tire aussi

IMPRIMERIE NATIONALE.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

de très bons vins blancs et des vins rouges assez remarquables. La plupart des crus sont de bonne qualité marchande.

Généralement les vins du Piémont sont en même temps âpres et doux, d'une couleur très foncée, tournent très rapidement à l'aigre lorsqu'ils ne sont pas soignés. Il en est parmi eux qui donnent de bons résultats pour les coupages. Asti, Verceil, Suze, Coni et le Montferrat fournissent les meilleurs produits. On remarque encore le grignolino, noir et plein de feu; le neirano, le castel-ceriola, les valmagra, le barolo, qui se rapproche de nos vins du Rhône; le nebbiolo; ce dernier est un vin de liqueur, dont le parfum est très délicat. Canelli et Chambave ont des muscats et du malvoisie. Quelques vins mousseux proviennent des environs d'Asti.

Dans la Ligurie, on trouve de bons vins ordinaires et des muscats agréables. Les meilleurs crus sont ceux des environs de Novi; viennent ensuite la région de Tortone et le pays de Voghera.

La Vénétie a beaucoup de vignes, le Frioul offre des vins colorés, de bon goût, mais peu spiritueux, quelques vins de liqueur estimés, notamment le picoli. La rive orientale du lac de Garde ne fournit aucun vin sec digne d'être cité; la rive occidentale a des vins d'une belle couleur, corsés et spiritueux : toscolano, raffa et le corvino de Brescia jouissent d'une certaine réputation. Les vins rouges de table de Bergame, de Mantoue, les vins blancs de Crémone constituent des ressources importantes. Dans la région du lac de Garde, on récolte le vino-santo, liquide liquoreux très recherché en Italie pour ses reflets dorés, sa douceur, sa finesse et la suavité de son parfum. Chiavenna est renommé par son vin aromatique. Les environs de Milan et de Côme sont peu remarquables au point de vue œnologique; la région de Pavie l'est encore moins.

Dans les anciens duchés de Parme et de Modène, les vins rouges, très foncés et assez agréables, sont abondants; on y rencontre aussi quelques vins de liqueur.

Parmi les vins récoltés en Toscane, on distingue le chianti, qui ressemble à nos beaujolais, moins la finesse et la force; le verdea d'Arcetri, liquide blanc, agréable et parfumé; l'aléatico ou muscat rouge du Florentin et du Siennois. Cette dernière région surtout possède de remarquables vins, dont le plus célébré est le montepulcino; peut-être un peu défectueux au point de vue de la finesse et de l'ampleur, il se fait apprécier pour sa couleur rouge brillante, sa saveur aromatique très marquée, son piquant et sa douceur; viennent ensuite le monte-catini, le chiante, le montalacino, le riminèse, etc.

Le territoire des États-Romains produit de bons vins de liqueur : moscatello, aléatico, vernaccia grenico, vino-santo. Les crus d'Albano, de Monte-Fiascone, d'Orviéto, de Farnèse et de Terni sont considérés comme les premiers de l'Italie continentale, après le Vésuve. Leurs vins sont très salubres, très suaves; ils ont du spiritueux, de la sève et une belle couleur. Autrefois la campagne romaine donnait le falerne et le cécube, chantés par les poètes.

Les vins ordinaires sont de qualité moindre, cependant ils ont été jadis recherchés;

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Viterbe, la Riccia, les environs de Bologne, la région de Marni et de Terni, fournissent encore de bons produits. Imola fabrique des vins mousseux.

La partie méridionale de la péninsule, qui forme le territoire napolitain, a des vins de liqueur justement estimés, et des vins ordinaires qui se font remarquer par une teinte très foncée et beaucoup de corps.

Les flancs du Vésuve donnent trois vins précieux. Le premier est le lacryma-christi, liquoreux et fin; ce précieux breuvage réunit à une belle couleur rouge un goût exquis et un parfum des plus suaves. Le second est un muscat, dont la couleur est ambrée, le goût fin, délicat et très parfumé. Le troisième est le vin grec, ainsi nommé parce que le cépage qui le produit a été tiré de Grèce; il est de l'espèce des malvoisies et en a toutes les qualités. Par la beauté de leurs vins liquoreux, les collines des environs du lac Averne et les hauteurs qui entourent Sainte-Marie de Capoue rivalisent avec le Vésuve, sans toutefois l'égaler.

Dans la Calabre citérieure, on trouve de bons vins muscats à Carigliano, près Rossano; Bari, dans la province de ce nom, Tarente, Francavilla se recommandent aussi; la terre d'Otrante a de bons ordinaires. La Calabre ultérieure porte de magnifiques vignes, à raisins très gros et succulents.

On récolte d'excellents vins blancs et de bons vins rouges à Baïa, à Fundi. La Campanie, dont le massique était jadis fameux, donne encore un vin blanc et mousseux, léger et agréable, bien qu'un peu âpre. Dans le golfe de Naples, les îles de Capri, d'Ischia et de Procida méritent, les deux premières surtout, une mention spéciale. Les plants de la haute Bourgogne réussissent assez bien à Ischia pour que le vin blanc de Capri ait pu être comparé au meursault.

De tout temps la production sicilienne s'est signalée par sa qualité et son abondance. Sauf aux environs de Messine, les rouges sont généralement plus rares que les blancs chez les vignerons de l'île; les meilleurs sont ceux de Mascoli, de Sciarra, Macchia, San Giovanni, Taormina, Paro et Melazzo. Catane, Agosta, Vittoria, etc., donnent de bons vins noirs et alcooliques. Les produits inférieurs se prêtent très bien aux coupages. Les vins blancs sont beaucoup plus abondants. Ceux de Marsala sont les plus renommés. Il en est de secs et de liquoreux. On les récolte sur un sol argilo-calcaire, quelque peu ferrugineux; aussi ressemblent-ils aux xérès recueillis dans les mêmes conditions géologiques; parfois ils se rapprochent du madère.

Le zucco rappelle lui aussi le xérès et le madère; il s'en distingue par un goût particulier, un parfum plus fin et plus développé, enfin par une constitution plus robuste, qui lui permet de braver les températures les plus variées et d'effectuer les voyages les plus accidentés. Parmi les autres vins de liqueur, les meilleurs sont les muscats de Syracuse; il en est de rouges et de blancs : les premiers sont peu foncés, les seconds sont ambrés; ils paraissent doux sans être fades, pleins de finesse, de sève et de parfum. On récolte dans les autres parties de l'île de bons muscats, qui ne valent pourtant pas ceux de l'antique ennemie d'Athènes et de Carthage.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Si l'on cite encore Girgenti, Castel-Vetrano et quelques autres localités, on a bientôt épuisé la liste des grands crus siciliens. En considérant la valeur et l'importance des récoltes que fournit cette île, on peut s'étonner de leur petit nombre.

Le sol et le climat des îles Lipari sont éminemment favorables à la culture de la vigne; leur malvoisie est ambré, généreux et suave; on le prépare avec beaucoup de soin. Les vins communs ont du spiritueux, un goût agréable et se conservent. L'île Pantellaria constitue également un bon cru.

La Sardaigne donne des vins ordinaires rouges et un peu grossiers. Ses vins de liqueur, préférables, ressemblent à ceux d'Espagne. Le premier est le nasco, qui a une belle couleur, un parfum charmant, un goût agréable. Le giro, qui vient ensuite, est moins spiritueux, mais encore très bon. Le malvoisie, le cannonao, le monaca, le garnaccia jouissent d'une réputation méritée. L'île d'Elbe exporte de bons vins rouges, dont les plus remarquables sont ceux de Monte-Serrato, près de Porto-Longone, et des muscats de Rio. L'alcatico de ce pays rappelle celui de Monte-Pulcino.

Ce magnifique ensemble de produits est bien plutôt le fait de la nature que l'œuvre de l'homme. Les vignerons italiens ont été et sont généralement encore assez négligents; habitués à voir les ceps croître presque spontanément et donner des fruits qui acquièrent une parfaite maturité, ils ne cherchent guère à augmenter les avantages de leur situation en perfectionnant la culture. Les vins de consommation ordinaire restent souvent grossiers, supportent difficilement le transport et s'altèrent même sans avoir voyagé. Toutefois il serait injuste d'envelopper tous les producteurs dans cette accusation; depuis quelques années un grand nombre d'entre eux sont entrés résolument dans la voie du progrès. Beaucoup de propriétaires s'efforcent d'obtenir des vins allant directement à la consommation; quelques-uns réussissent à fabriquer d'assez bons ordinaires. Des recherches et des expériences sont faites pour déterminer quel est le cépage qui convient le mieux à telle ou telle contrée et peut y donner un vin typique comme nos bordeaux et nos bourgognes. Sous ce rapport, l'Italie cherche sa voie et la trouve peu à peu. Elle est grandement aidée par les écoles, les stations œnologiques et les *cantine sperimentali* (caves expérimentales), modestes mais utiles institutions ambulantes, qui vont expérimenter et enseigner sur les lieux; enfin de nombreuses sociétés d'agriculture poussent leurs adhérents dans la même voie. Tout annonce que, si les circonstances le permettent, l'ancienne routine disparaîtra peu à peu, pour faire place à des procédés plus perfectionnés.

Le progrès réalisé par les producteurs, et encore plus peut-être par les commerçants, est prouvé par l'extension qu'ont prise leurs débouchés. Les exportations se sont considérablement accrues depuis quelques années. Voici, d'après un membre du jury, M. Bernasconi-Sceti, les chiffres de la dernière période décennale :

1879.....	1,076,181 hectol.
1880.....	2,205,528
1881.....	1,759,511

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

1882	1,331,849 hectol.
1883	2,629,000
1884	2,381,253
1885	1,480,828
1886	2,353,761
1887	3,509,176
1888	1,828,982
1889	1,438,568
1890 (de janvier à avril)	288,152

Les pays qui achètent le plus de vins italiens sont la France, la Suisse, la République Argentine, l'Angleterre et l'Allemagne.

En 1865, nous ne recevions que 6,746 hectolitres de vins italiens; en 1878, ce chiffre s'élevait à 194,782; en 1880, il était de 1,604,302; en 1883, il est parvenu à 1,904,739, et son accroissement était favorisé par le vinage excessif de ces produits. Depuis, les importations ont diminué par suite de la rupture des relations commerciales entre les deux pays : en 1888, l'Italie ne nous a envoyé que 1,289,812 hectolitres de vins ordinaires; en 1889, les quantités tombent à 116,132 hectolitres, sur lesquels 101,000 seulement de vins ordinaires.

Les vins de consommation courante et les vins de coupage, que nous allions chercher au delà des Alpes, nous viennent maintenant de l'Espagne, du Portugal, de la Hongrie, de la Grèce, etc.

Il a fallu aux négociants de la péninsule déployer la plus grande activité pour s'ouvrir d'autres débouchés et empêcher leurs exportations de devenir presque nulles. C'est dans l'Amérique du Nord qu'ils ont le mieux réussi. Aux États-Unis et au Canada, ils placent 21,000 hectolitres de plus qu'en 1877. Dans les régions de l'Amérique du Sud, où leurs émigrants sont nombreux, ils vendent également quelques vins; le chiffre de leurs exportations dans l'Amérique espagnole et portugaise est d'environ 70,000 hectolitres.

En Europe même, l'Italie cherche à nous enlever le marché de la Suisse; ses expéditions en Allemagne sont de plus en plus considérables; la Grèce et Malte reçoivent 60,000 hectolitres alors que les relations étaient nulles en 1878. En Turquie, le commerce italien commence à placer ses vins en caisses. Dans les autres pays, les importations italiennes ont pris un essor remarquable. C'est ainsi que cette nation est arrivée à conjurer en partie le tort que lui causait l'interruption de ses envois en France et à nous faire concurrence sur les marchés étrangers. Sans doute ses efforts rencontreront des obstacles dans la reconstitution de notre vignoble, dans les plantations faites en Amérique et dans les ravages que le phylloxéra porte dans ses campagnes.

« D'après un document distribué récemment aux Chambres de la péninsule, la superficie des vignes contaminées et menacées est d'environ 160,000 hectares. C'est là un chiffre important, et, devant cette extension du fléau, le Gouvernement a dû renoncer, sur certaines parties de son territoire, aux moyens qu'il avait primitivement mis en

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

œuvre et se préoccuper de la reconstitution au moyen des cépages américains. Le phylloxéra, qui, au début, n'avait été constaté que dans le nord de l'Italie, provinces de Côme et de Ligurie, et dans le midi, en Sicile, est maintenant signalé dans les provinces les plus diverses, en Toscane, dans les Calabres, en Sardaigne, etc.» (Rapport de M. Tisserand, conseiller d'État, directeur de l'agriculture, 3 février 1890.)

Cette invasion compromet singulièrement les progrès accomplis par les producteurs et les résultats obtenus par les commerçants. Les vignerons italiens sont encore peu rompus aux méthodes rationnelles, étant pour la plupart peu initiés aux procédés scientifiques; sauront-ils déployer la ténacité et l'habileté nécessaires à la lutte? Posséderont-ils les ressources indispensables? Un avenir prochain le dira. En tout cas, si l'on peut craindre une crise pour les vignobles ordinaires, on doit espérer que les grands crus ne disparaîtront pas, même temporairement. Leurs propriétaires sauront les défendre et au besoin les remplacer. On ne saurait trop s'en féliciter, car si les premiers font jouer un rôle important à l'Italie dans la production universelle, les seconds lui assurent une place d'honneur au milieu des principales régions vinicoles du monde, et nulle autre ne pourrait les suppléer.

Malgré l'intérêt que l'Italie pouvait avoir à nous faire connaître ses vins et spécialement ses vins fins, elle n'avait fourni que 45 exposants, présentant 101 échantillons. Ils ont obtenu un diplôme d'honneur, dont la France peut s'enorgueillir plus que la Sicile, puisqu'il a été décerné à S. A. le duc D'AUMALE, pour les vins de son domaine de Zucco; 6 médailles d'or, 8 médailles d'argent, 9 médailles de bronze et 6 mentions honorables ont récompensé 28 autres exposants. En sa qualité de juré, M. BERNASCONI-SCETI était hors concours pour ses vermouts.

Ces quelques échantillons représentaient bien faiblement une production de 30 millions d'hectolitres. On ne voyait que de rares spécimens des vins du Piémont, de l'Émilie, de la Toscane, de la Campagne romaine, de la Pouille et de la Sicile. En revanche, la plupart des grands vins de luxe ont été soumis à la dégustation du jury. A côté d'un lacryma-christi doux, rafraîchissant et ambré, on voyait figurer le marsala et le zucco. Goûté après le marsala, le zucco paraît avoir plus de grandeur; le premier semble offrir un peu de dureté, de sécheresse, légers défauts tenant probablement à la façon dont il est alcoolisé. Un exposant de Naples présentait un beau muscat de Lipari, de jolis vins de Syracuse, un malvoisie assez fin.

Dans les espèces plus communes, on remarquait parmi les vins rouges, des capri assez frais, des falerne, des calabre bien colorés, des bisceglie, des sorgente, des santa-barbara, et, parmi les vins blancs, des capri ressemblant quelque peu à nos picquepouls. A signaler aussi des vins de coupage.

Les vermouts, dont la fabrication est très développée en ce pays, étaient bien représentés. Ces produits, fins et soignés, offrent toutes les qualités que l'on demande à ces préparations; ils font honneur à Turin, qui est le principal centre de cette fabrication et en fournit le type.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

On a vu plus haut que la production italienne avait progressé, que la vinification était plus soignée et que les liquides supportaient mieux le transport; bien qu'ils dénotassent ces améliorations, on ne peut baser sur les échantillons exposés un jugement sérieux concernant l'ensemble du vignoble; ils étaient trop peu nombreux par rapport à l'importance de ce dernier.

TITRE XVI.

JAPON.

La viticulture est encore peu développée dans l'archipel japonais; les raisins y sont abondants et délicieux, mais les procédés de vinification restent en partie ignorés. Le Ministère de l'agriculture et du commerce exposait un vin fait à Innanshin-Mura, près d'Akashi, avec des ceps importés de France, en 1878, par M. Maeda, directeur de l'agriculture. Ce liquide est de qualité inférieure. L'échantillon envoyé à Paris était d'une assez jolie couleur, mais maigre, dépourvu de netteté et affligé d'un désagréable goût de terroir. Les Japonais sont très laborieux et très intelligents; aussi peut-on être certain que les études et les expériences auxquelles ils se livrent aboutiront à la fabrication de vins de bonne qualité.

La consommation du vin est naturellement encore assez restreinte au Japon; les habitants du pays semblent lui préférer la bière. C'est la France qui importe le plus de vins, comme on peut le voir par le tableau suivant; la Californie est le seul pays qui lui fasse une sérieuse concurrence.

France	65,600.30 yen [1].
Chine	783.40
Allemagne	1,527.70
États-Unis	13,454.40
Suisse	49.12
Italie	961.96
Espagne	394.88
Portugal	500.94
Angleterre	1,165.46

Le Japon exposait ses sakés ou vins de riz. La fabrication en est longue et compliquée.

Le riz rigoureusement décortiqué est l'objet de cinq lavages successifs, soumis, à deux reprises, à l'action de l'eau dans des tonneaux, où il reste dix heures chaque fois. Traité ensuite par la vapeur, il est refroidi et mis à moisir dans des caves; pour activer cette opération, on le mélange avec du grain déjà moisi. Il subit ensuite une première fermentation appelée *moto*. Pour l'obtenir, on mélange 2 parties de levure avec 5 parties

[1] Le yen vaut 5 fr. 39.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

de riz préparé comme nous l'avons vu. Ce mélange est agité soigneusement. Au bout de quatre ou cinq jours, il est un peu sucré; on le verse alors dans un tonneau, où il fermente. Pendant la fermentation, il devient amer, puis âcre, acide; enfin il acquiert un goût agréable. L'opération dure dix jours quand il fait chaud, vingt jours quand il fait froid; dans ce dernier cas, on l'active en plongeant dans le tonneau un vase rempli d'eau chaude. La seconde fermentation s'appelle *saké*. On prend du moût, une quantité à peu près dix fois supérieure de riz préparé à la vapeur, de la levure et de l'eau; le mélange est agité cinq ou six fois par jour pendant cinq ou six jours, puis on le verse dans une autre cuve et l'on arrête la fermentation. Le liquide a un goût sucré; on le laisse reposer pendant une dizaine de jours, on le fait refroidir et on le filtre à travers des sacs de coton. Cette opération terminée, on donne à la lie le temps de se déposer; on décante le breuvage, que l'on fait bouillir et que l'on conserve ensuite dans des tonneaux hermétiquement fermés.

Il est différentes espèces de saké, entre autres le bokesku, le koaonoyeshu, le mirim liquide très sucré, qui sert à l'assaisonnement des plats. La production totale atteint environ 5,266,000 hectolitres.

La plupart des échantillons présentés à l'Exposition étaient bien réussis, limpides, doués d'une saveur franche et aromatique, peut-être étrange au premier abord, mais agréable. Signalons encore quelques vermouts.

4 exposants, 2 médailles d'argent.

TITRE XVII.

MEXIQUE.

Les États mexicains qui possèdent des vignes sont ceux d'Aquascalientes, de Colina, Chihuahua, Coahuila, Durango, Guanajato, Jalisco, Puébla, Vera-Cruz, San Luis et Zacatecas. Leur rendement atteint environ 71,000 hectolitres. Les meilleurs crus sont ceux de Paso del Norte, de Parras, de San Luiz de la Paz et de Zelaya.

Grâce à une installation intelligente des vignobles et à d'excellents procédés de vinification, on obtient dans beaucoup de propriétés des produits de bonne qualité, qui s'exportent aux États-Unis. Le phylloxéra a, croyons-nous, épargné jusqu'ici la vigne mexicaine.

Les vins de cette belle et fertile contrée ont mérité une médaille d'or, 5 médailles d'argent, 5 médailles de bronze et 5 mentions. Le nombre des exposants inscrits était de 35, mais le jury n'a examiné que les échantillons de 32 exposants présentant 46 types. Les bouteilles de deux propriétaires avaient été brisées; un troisième avait envoyé un vin pharmaceutique.

La moitié de ces échantillons consistaient en vins rouges peu colorés, dont quelques-uns dignes d'attention. Parmi les vins blancs et les vins de dessert, il était des liquides

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

agréables et alcooliques, rappelant les crus d'Espagne. Les vins blancs de Durango se font remarquer par leur robe jaune brillante et par une amertume étrange, qui ne déplaît pas au consommateur. Le type le plus curieux provenait de raisins sauvages; il avait un bouquet très agréable, était liquoreux et pesait 14 degrés. L'État de Colina, qui le présentait, a obtenu une médaille d'argent.

TITRE XVIII.

PRINCIPAUTÉ DE MONACO.

Monaco recueille du vin rouge et du vin blanc. Le premier ressemble au thorins et le second rappelle le sauterne. La production est presque suffisante pour les habitants.

La Société industrielle et artistique possède des vignes très bien cultivées; leurs produits servent à la fabrication des vins cuits de Monaco, dont la réputation est si grande. Il s'en expédie jusqu'en Angleterre et en Russie. Les étrangers, qui viennent si nombreux dans la Principauté, ont fait connaître partout ces vins exquis. Une partie de la récolte est employée à la confection des vins de quinquina.

4 exposants, 8 échantillons, 1 médaille d'or, 2 médailles d'argent, 1 mention honorable.

TITRE XIX.

PÉROU.

Après le Chili, le Pérou offre la plus importante production vinicole de l'Amérique du Sud. La vigne constitue une des grandes ressources de ce pays; le sol et le climat sont exceptionnellement favorables, les vignerons riches et habiles, la viticulture et la vinification soignées.

Les données statistiques faisant défaut, il est impossible d'évaluer et la superficie plantée et son rendement total. Les vignes sont surtout abondantes dans les provinces de Cuzco, Guamanga, Lima, Truxilloct, Aréquipa. La récolte consiste en vins rouges et en vins blancs : le premier convient aux coupages; il est riche en couleur et rappelle certains vins d'Espagne; le second est meilleur et se rapproche des vins français. Les crus les plus renommés sont ceux de Zana (Truxillo), de Lucumba, du Lac, de Pisco (Lima), de Saumba (Aréquipa). On peut encore citer Ica et Moquegua. Certains produits ressemblent à nos barsac et à nos châteaux bordelais. Le développement de la consommation au Pérou, en Colombie et dans l'Amérique centrale assurent des acheteurs aux vins péruviens. Le percement de l'isthme de Panama leur permettra plus tard de jouer un rôle sérieux dans le commerce international.

La section péruvienne ne renfermait que 2 exposants, présentant 11 échantillons

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

de vins rouges et blancs, parmi lesquels on remarquait des manzanilla, des jerès, des pedro-ximenès, etc. MM. Boza y hermanos, cultivent 2,000 hectares et récoltent de 10,000 à 15,000 hectolitres; ils ont obtenu une médaille d'argent. M. D. Barrias a reçu une médaille de bronze.

TITRE XX.

PERSE.

De tout temps, la Perse a été célèbre par ses vins, notamment par ceux de Chiraz, les meilleurs de tout l'Orient. Ils ont une couleur rouge peu foncée, un bon goût, du corps, beaucoup de spiritueux, de la sève et un parfum aromatique très prononcé; ils n'ont de douceur que ce qu'il en faut pour caractériser un vin de liqueur, plein de finesse, qui n'est ni pâteux ni fade, et qui laisse le palais parfumé, après l'avoir dégagé du goût des mets qui l'ont précédé; ils produisent même une sensation de fraîcheur, lorsqu'on respire après les avoir bus.

Le chiraz blanc est ambré et brillant; il joint à une douceur agréable le parfum du vin sec de Madère, auquel il n'est guère inférieur, quand on l'a gardé plusieurs années.

Les vignes de Chiraz sont situées partie sur un terrain plat auprès de la ville, partie sur une montagne élevée; elles ne sont pas cultivées; elles courent sur le sol, ce qui n'empêche pas la récolte d'être abondante. Dans la montagne, les ceps rapportent en moyenne de 150 à 200 kilogrammes de raisins.

La fabrication du vin est compliquée et bizarre; nous ne pouvons malheureusement nous étendre ici sur cet intéressant sujet. La production est d'environ 500,000 bouteilles, dont une grande partie s'exporte aux Indes.

Les vins d'Ispahan, moins connus, ont cependant une certaine valeur. Il en est de quatre couleurs : noir, rouge, jaune et blanc. Les raisins qui les produisent sont, paraît-il, les meilleurs que l'on puisse rencontrer. Les vignes sont mieux cultivées qu'aux environs de Chiraz, et la vinification diffère un peu. Les environs de cette antique cité ne fournissent pas moins de 800,000 bouteilles.

Plus importante est la récolte des vins de Téhéran, qui s'élève à 1,500,000 bouteilles ou bagalis; ils sont de bonne qualité.

On rencontre encore des vignobles dans d'autres provinces persanes, notamment dans l'Aberbaidjan, dont Tauris est la capitale.

Une belle collection de ces produits était présentée par M. Lemaire. On y voyait des vins d'Ispahan noir, rouge, jaune et blanc, un téhéran rouge, des hamadan blanc et rouge, un chiraz rouge, enfin un chiraz jaune qui a été particulièrement remarqué. Ces liquides, excellents et en bon état, ont valu à leur propriétaire une médaille d'or.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

TITRE XXI.

PORTUGAL.

La nature de son sol, son climat et sa position géographique assignent au Portugal un rôle très important dans la production et le commerce des vins. Sur toute l'étendue de son territoire, on ne rencontre qu'une seule commune, Montalègre, dans le Tras os Montes, qui ne cultive pas la vigne. Néanmoins cette plante ne couvre pas toute la superficie qu'elle pourrait occuper : en 1884, on ne comptait que 204,000 hectares de vignobles; depuis on a effectué de nouvelles plantations, mais elles n'ont que légèrement entamé les nombreux espaces incultes, susceptibles d'être à peu de frais transformés en terres de bon rapport, que l'on rencontre un peu partout dans cette partie de la péninsule Ibérique.

Environ 4,280,000 hectolitres constituent la récolte annuelle, qui suffit à la consommation locale et fournit même une large exportation.

Grâce au relief accidenté du pays, à la variété des formations géologiques, à la diversité des expositions, à la multiplicité des cépages, le Portugal présente une extrême variété de crus. Quelques espèces de vignes sont originaires de France ou au moins communes aux deux pays. Telles sont : le teta de cabra, qui n'est autre que notre pis de chèvre; le tinta musguenta, notre mesnier, le tinta francisca et probablement le bastardo, qui viennent de Bourgogne; le touriga serait le cabernet, et le tinta pinheira, le pinot négret ou pinot dru.

De tous les vins du Portugal continental, le plus fameux est, sans contredit, le porto. Les vignes qui le produisent occupent environ 35,000 hectares, sur les rives du haut Douro, dans les provinces de Tras os Montes et de Beïra-Alta, loin de la ville qui lui a donné son nom. Nulle part, même dans le midi du royaume, le raisin n'atteint un tel degré d'arome et de concentration saccharine. Ce résultat est dû à la sécheresse, à la nature schisteuse du sol, au climat tout particulier de ces parages. La plantation et la prospérité de ce vignoble ne datent que du traité de Méthuen, avant lequel les Anglais se fournissaient surtout aux environs de Lisbonne.

Le porto est un peu lourd, richement coloré, avec une rondeur extraordinaire, un arome spiritueux, un parfum pénétrant; il manque de fraîcheur et de moelleux. Il est extrêmement alcoolique; on peut même avancer qu'il constitue le vin le plus alcoolique du monde. D'après plus de 15,000 analyses effectuées à Gattinara, le degré moyen des vins des différents pays est le suivant :

	Alcool p. 100.	Température moyenne du pays.
Afrique	18.87	16°,0
Australie	13.46	//
Asie Mineure	15.50	12 0

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

	Alcool p. 100.	Température moyenne du pays.
Grèce	13.83	12°,0
Italie	12.73	12 0
France	10.34	10 0
Russie	12.54	9 9
Autriche	11.70	10 0
Amérique du Nord	11.12	10 0
Allemagne	11.03	10 0
Suisse	9.00	10 0
Espagne	14.92	14 0
Portugal	19.06	14 0

Le Portugal offre, on le voit, la moyenne la plus élevée; or les portos sont de beaucoup les vins les plus alcooliques du pays : tandis que les autres vins de Tras os Montes titrent 13°,7, ceux du Minho 10 degrés, ceux de Beïra-Alta et de Beïra-Baixa 14 degrés, ceux d'Estramadure 15°,5, ceux d'Alemtejo 15°,1 et ceux de l'Algarve 15°,4, les vins de Porto atteignent 21°,4. Ce degré élevé ne répond ni à la chaleur estivale, qui est le grand facteur de l'alcoolicité, ni à la réalité des choses; le moût pèse en moyenne 12 degrés, jamais il n'atteint 15 degrés. Le vinage à haute dose a donc une grande part dans cette supériorité. On consacre à cette opération les vins inférieurs du pays.

On distingue, en effet, trois catégories de vins du Douro. La première, qui se récolte surtout le long du Douro supérieur et d'une partie du haut Douro, a un rendement d'environ 100,000 hectolitres; ils fermentent longtemps et sont très unis; ce sont ces produits qui sont le plus recherchés par les Anglais. La seconde catégorie est fournie : partie par le haut Douro, partie par le bas Douro; elle rivalise avec la première et s'en distingue quelquefois difficilement; la production moyenne est de 150,000 hectolitres, que l'on mélange souvent avec les vins de première qualité. La troisième est constituée par les vins des localités les plus élevées de la région, dans lesquelles le raisin mûrit le moins bien.

Les 150,000 hectolitres ainsi recueillis restent dans le pays, où ils sont consommés en nature, ou transformés en une eau-de-vie qui sert à augmenter le degré des vins supérieurs.

« Ce vinage à outrance, auquel se livrent trop de producteurs, transforme cet excellent breuvage en une espèce de grog, dans lequel le goût aimable, suave et velouté du vin de bonne qualité disparaît sous la sensation brutale de l'alcool qui brûle le palais. Comme le remarque très bien Cognetti de Martis, cette pratique affecte les vins de Porto d'un défaut capital au point de vue du commerce, l'inconstance dans le bouquet, le corps et la chaleur. Les Espagnols, qui sous ce rapport sont loin d'être exempts de tout reproche, traitent certains portos de « caldos » incendiaires. Peu à peu ces manœuvres se retournent contre leurs auteurs, le gosier des consommateurs s'émousse

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

lentement; ils finissent par préférer au porto viné des portwines, dans lesquels la vigne n'a rien à réclamer. »

La région du Douro fournit aussi des vins de liqueur, dont quelques-uns sont exquis. Ils s'appellent du nom du cépage qui les donne : muscat, malvasia, bastardo, alvarelhaô, geropigas. On trouve de bons vins secs à Celleiros et à Lamalonga, dans le Tras os Montes.

En dehors de cette contrée, certains terroirs produisent des vins qui se confondent par la force et la saveur avec ceux de Porto; ce sont : les vins de Villa Flor, d'Alfandega da Fé, de Moncorvo, de Macedo de Cavalleiros. Les arrondissements de Bragance, de Villaréal et de Porto ont une certaine quantité de vins fins ou ordinaires, propres, les uns à la consommation, les autres seulement à la distillation. On trouve également des liquides assez remarquables dans la région de Braga, dans la province de Minho. Celle-ci fabrique en général des vins appelés *vins verts,* boisson âpre, froide, alcoolique et peu généreuse, mais rafraîchissante, qui est utilisée dans certains coupages.

En descendant vers le sud, la contrée de Baïrrada, près d'Aveiro, offre des vins consistants et alcooliques, analogues aux portos, et rappelant cependant le goût de nos vins du Midi. Le district de Viseu fournit la plupart des vins de Beïra-Alta, dont la réputation tend à s'accroître; ceux de Beïra-Baixa viennent des environs de Castel-Branco.

L'Estramadure a ses produits estimés, au premier rang desquels se place le torres vedras, qui rappelle le goût de l'ermitage. Le bassin du Tage offre plusieurs qualités de bons vins rouges et blancs. Au nord, on trouve les carcavellos généreux et estimés, qui se rangent après les vins blancs de Madère et de Porto. Le bucellas tient le milieu entre le chablis et le vin du Rhin; le collares se rapproche des bordeaux rouges et blancs. Cartaxo, Santarem, le Termo ou district de Lisbonne, Camarate, Arruda, Abrigada, Marciana, Cadafaes donnent de bons vins consommés dans le pays ou recherchés pour l'exportation. Au sud, la région du Lavradio a des vins rouges, généreux et secs, dont il existe quelques variétés liquoreuses. Les muscats de Sétubal sont très connus.

L'Alemtéjo a beaucoup planté depuis ces derniers temps. La région d'Évora possède des vins de table propres à l'exportation; Portalègre est le centre d'un vignoble dont les produits sont légers et alcooliques. Enfin, à l'extrémité du royaume, les Algarves présentent des vins fins et capiteux, dont le faro est le type le plus connu.

Ce sol offre, on le voit, des ressources inépuisables dont on peut tirer un merveilleux parti avec du travail et de l'instruction. Longtemps la viticulture n'avait fait aucun progrès faute de débouchés; aujourd'hui il en est autrement. Grâce à l'initiative des propriétaires et à la sollicitude du gouvernement royal, des écoles et des laboratoires ont été créés, des expositions régionales ont eu lieu, de nouvelles plantations ont été effectuées. Ce progrès arrive à son heure pour sauver le vignoble national. La vulgarisation des procédés scientifiques, l'abandon des pratiques défectueuses, l'amélioration

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

de la situation pécuniaire des producteurs grâce aux achats de l'étranger, permettront au Portugal, à peine échappé aux atteintes de l'oïdium, de se défendre contre les envahissements du phylloxéra. D'après le dernier rapport présenté à la Commission française du phylloxéra, le mal se propage de plus en plus en Portugal, principalement dans le Nord, où plus de 100,000 hectares seraient envahis, dont 50,000 entièrement détruits. Ce nouvel ennemi est plus dangereux que le premier, mais cette fois les ressources de la défense sont plus importantes. Déjà de nombreux propriétaires luttent avec énergie; le Gouvernement a établi des dépôts de sulfure; de nombreuses vignes américaines ont été plantées; une commission a été créée; des inspecteurs parcourent le pays pour signaler et combattre le mal.

La perte du vignoble portugais causerait une grave perturbation dans le commerce général, car beaucoup de nations sont devenues ses tributaires depuis quelques années. Jadis il n'exportait guère que ses portos, qui se plaçaient surtout en Angleterre, et quelques vins ordinaires, qui allaient au Brésil. Aujourd'hui la France, l'Allemagne, les pays du Nord et un certain nombre d'États de l'Amérique lui demandent des approvisionnements considérables. L'exportation, qui n'était que de 252,320 hectolitres en 1878, s'est élevée progressivement et presque sans réaction à 455,764 hectolitres en 1888, pour une valeur de 38,668,772 francs. Les chiffres de 1878 se décomposent ainsi qu'il suit :

PAYS.	VINS		VALEUR EN MILLIERS DE REIS.
	LIQUOREUX.	ORDINAIRES.	
	litres.	litres.	
Allemagne	3,179,426	242,403	726,466
Angleterre	16,516,078	23,758	3,058,314
Belgique	267,480	500	52,524
Brésil	4,100,598	11,013,613	2,093,645
Danemark	318,796	6,000	63,481
États-Unis	159,900	1,955	30,913
France	923,610	7,478,422	613,097
Espagne	4,268	1,225	1,100
Hollande	283,041	5,900	53,813
Italie	949	//	223
Pays d'Amérique non nommés (Pérou, Chili, etc.)	33,348	//	7,455
Provinces portugaises d'Afrique	20,355	14,589	6,382
Provinces portugaises d'Asie	3,632	676	1,676
Russie	507,817	//	42,098
République Argentine	107,927	10,840	117,281
République de l'Uruguay	313,189	76,785	20,398
Suède et Norvège	356,683	73	71,370
Suisse	587	//	150
TOTAUX	26,697,686	18,878,739	6,960,386 (1)

(1) Un conto ou million de reis vaut 5,555 fr. 55.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

L'exportation des vins liquoreux, pour lesquels l'Angleterre, le Brésil et l'Allemagne sont les principaux clients du Portugal, n'a pas augmenté, comme celle des vins ordinaires que le Brésil et la France achètent presque exclusivement.

Nous demandons au Portugal non seulement des vins pour les coupages, mais encore des vins possédant par eux-mêmes un ensemble de qualités leur permettant d'être consommés tels quels. C'est en 1879 que le Portugal commença sérieusement à les faire figurer sur les marchés de Paris et de Bordeaux. Cet essai réussit. A partir de 1881 leur succès s'affirme, les négociants les recherchent à cause de leur couleur, de leur force alcoolique, de leur aptitude à la préparation des vins ordinaires de table par le mélange avec les vins plus clairs et plus fins de France. Le ralentissement des importations italiennes est encore venu augmenter les demandes.

On ne saurait séparer du Portugal ses colonies les plus voisines, qui portent d'ailleurs officiellement le nom d'*îles adjacentes*, les Açores et Madère.

Les premières fournissent de très bons vins; l'île du Pic produit de 100,000 à 150,000 hectolitres, Terceire davantage encore. Dans l'île du Pic, on récolte un malvoisie, le vinho pasado; et un vin sec, le vinho seco. Fayal et Saint-Georges possèdent également de bons crus. L'Angleterre, la Hollande, les États-Unis, le Brésil, l'Angola constituent les principaux débouchés.

Il a été longuement question plus haut du vignoble madéran. Il suffira d'indiquer ici les principales espèces de vins et les particularités que présente leur fabrication.

Madère récolte une petite quantité de malvoisie réputé comme le meilleur des vins que produit ce cépage sur divers points du globe. Le tinto est un excellent vin rouge, corsé, spiritueux, agréable et astringent, que les habitants de l'île emploient pour leur usage ordinaire. Au bout de deux ans, il perd sa couleur, il devient ambré. Le bual, fait avec un raisin couleur paille, est doux, délicat et moelleux.

La réputation de ces vins pâlit devant celle de leurs congénères secs, dont la renommée est universelle.

Le plus exquis de ces liquides est fait avec le sercial (raisin blanc), qui ressemble au riesling. On en récolte fort peu.

Un madère plus commun est fait avec le vidogne et avec le verdelho. Ce dernier fournit les deux tiers de la production et donne un liquide blanc, doré ou ambré, d'une saveur riche et généreuse.

Les raisins destinés à la fabrication doivent être choisis avec soin. Après la première pressée, on retire la grappe quand il s'agit de malvoisie; on la laisse pour les autres vins.

Les négociants achètent généralement les raisins sur pied, surveillent les vendanges et le pressurage, et font transporter le moût à Funchal. Là, il continue à fermenter jusqu'à la mi-novembre. Soit avant, soit après la fermentation, on ajoute une petite quantité d'eau-de-vie dont la proportion dépasse rarement 3 p. 100. Le vin une fois clarifié et soutiré est transporté à l'*estufa*, véritable étuve où il reste trois, quatre ou six

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

mois suivant les cas, exposé à une température qui varie, d'après la qualité, de 30 à 48 degrés. On le colle, on le soutire, et au bout de deux ans on peut le boire.

Cette opération de chauffage a pour résultat de hâter le développement du vin, de lui donner du moelleux et de l'empêcher de fermenter de nouveau. Ceux qui ne possèdent pas d'estufa placent leur vin dans les serres, ou l'exposent au soleil; d'autres enfouissent les bouteilles pendant six mois ou un an dans du fumier de cheval, après avoir eu soin de les enfermer dans une vessie. Quelques-uns font faire à leurs vins un voyage aux Indes; la chaleur qui règne dans la cale du navire et le mouvement continuel auquel le vin est soumis lui donnent un bouquet et un goût particuliers. Toutefois, ces procédés ne simulent qu'imparfaitement l'œuvre du temps : « Lorsqu'il (ce vin) a été conservé pendant trente ou quarante ans, » nous dit Julien, « il forme une croûte très épaisse contre les parois des bouteilles; il est doux et limpide comme de l'eau; son parfum est si pénétrant quand on débouche les bouteilles, que les personnes à nerfs délicats en sont parfois incommodées. On en rencontre rarement d'aussi vieux; il se vend 24 francs la bouteille pris à Madère. »

Les meilleurs crus se trouvent dans le canton de la Fago de Pereira; viennent ensuite les cantons du sud de l'île. La région du Nord ne donne guère que des produits médiocres.

Nous ignorons l'importance actuelle de la production et du commerce de Madère. Toutefois les chiffres se sont relevés depuis quelques années; des vignes ont été créées. En 1886, l'exportation aurait été de 5,227 pipes (la pipe est de 534 lit. 23), soit environ 27,900 hectolitres. Ce chiffre, qui comprend probablement il est vrai des vins communs, montre un progrès sensible sur les années précédentes (1879, 2,923 pipes; 1882, 4,260 pipes); il prouve que ce fameux vignoble, ravagé par les maladies et détruit par ses propres propriétaires, tend à se reconstituer et à reprendre peu à peu la place qu'il occupait autrefois.

Les îles du Cap-Vert produisent en petite quantité un vin qui ressemble à celui des Canaries. Les autres colonies ne cultivent la vigne que pour la table.

Par son aspect luxueux et pittoresque, l'exposition des vins attirait l'attention de tous les visiteurs de la section portugaise, en même temps qu'elle offrait pour les œnologues un intérêt exceptionnel. Le jury avait à apprécier 1,700 échantillons, présentés par 506 exposants. Il est regrettable de ne pouvoir le suivre dans l'examen de ces multiples produits et d'être obligé de n'insister que sur les points principaux et sur les produits les plus importants.

Au milieu de ce bel ensemble se distinguaient aux premiers rangs de nombreux échantillons de porto. Des vins de tous les âges, de 1815 à 1887, permettaient de le voir dans toutes les phases de son existence et de l'étudier sous les jours les plus divers. Avec des qualités variables, il semble toujours exquis et séduisant; on hésitait entre les jeunes portos d'une riche couleur purpurine, savoureux, délicats, corsés, et les vins vieillis, entièrement dépouillés de leur couleur rouge, mais secs, limpides,

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

brillants, d'une nuance ambrée très vive, exhalant un arome spiritueux, que les ans ont accentué et porté à son plus haut degré de distinction. Toutefois certains flacons ont paru beaucoup trop vinés; si les exportateurs portugais veulent se créer en France de sérieux débouchés, ils ne doivent pas oublier que nous préférons un peu de moelleux à une force et à une sécheresse extrêmes.

D'autres crus ou d'autres cépages avaient produit des liquides qui ont été trouvés aussi fins et aussi agréables que ceux de l'Espagne et dont les palais français s'accommoderaient bien, car ils se rapprochent beaucoup de nos vins par le goût et le bouquet. La région de Porto avait envoyé au quai d'Orsay des vins de liqueur excellents, entre autres de remarquables vins de Géropigas. Sur les rives du Douro, on recueille aussi des vins blancs légers et fins.

Le développement des relations franco-portugaises attirait surtout l'attention sur les vins de qualité courante. L'Estramadure récolte beaucoup pour l'exportation. Cette belle province avait envoyé de bons produits ordinaires et même quelques échantillons distingués; on les disait moins alcooliques que les autres vins portugais, et assez pauvres en tanin. La première remarque semble justifiée, mais les spécimens exposés ne corroboraient généralement pas la seconde. A côté de carcavelhos, rouges et blancs, agréables, spiritueux et parfumés, se voyaient des torres vedras, qui se rapprochent de nos bordeaux et de nos côtes-du-Rhône, comme les sétubal rappellent nos petits mâcons. Colhares, Santarem, Alhandra sont des crus dont on peut tirer un bon parti; le premier surtout séduit par la fraîcheur et la verdeur de ses produits. Assez alcooliques, les vins du Termo sont susceptibles de rendre de grands services pour les coupages.

Dans l'Alemtejo, on rencontre des vins corsés, presque noirs, qui titrent en moyenne 13 degrés d'alcool et 22 grammes d'extrait sec. Ils ont un léger goût de terroir; ce défaut peut, ainsi que l'excès de coloration, être corrigé par un choix judicieux des cépages et un mélange raisonné des différentes espèces de raisins. Ces produits sont en général riches en tanin et en acide tartrique; il en est de délicats et de distingués; quelques-uns rappellent nos bons vins du Gard. L'Algarve offrait quelques bons vins rouges, entre autres de beaux lagos.

Le nord du pays produit des beïra un peu maigres et de nombreux milhos, recherchés par les négociants pour leur fraîcheur et pour les coupages; ils sont très riches en acide tartrique; quelques-uns, agréables, friands et assez fins.

En somme, la majorité des vins exposés témoignait des bons résultats obtenus par les producteurs portugais. On peut en dire autant des échantillons de Madère que le jury a dégustés. Verdelho, tinta, malvoisie, bual et surtout sercial ont laissé le meilleur souvenir. A côté de vieux vins d'une finesse et d'une distinction hors pair, on voyait des produits d'une époque plus récente qui permettent aux vignerons et aux négociants de Madère de concevoir les plus grandes espérances sur l'avenir de leurs nouveaux plants.

IMPRIMERIE NATIONALE.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Les autres colonies portugaises n'avaient guère envoyé à l'Exposition que des eaux-de-vie; toutefois l'Association industrielle portugaise présentait des vins de mijarella et des vins sourel venus des îles du Cap-Vert.

Le succès que les exposants portugais ont remporté à notre Exposition a été consacré par 438 récompenses. Trois grands prix ont été décernés à l'Association commerciale de Porto, à la Liga dos Lavradores do Douro, à la Collectivité des exposants de Madère; 65 médailles d'or, 196 médailles d'argent, 78 médailles de bronze et 90 mentions honorables ont été accordées à 434 exposants individuels et à la collectivité.

TITRE XXII

ROUMANIE.

De toutes les branches de l'agriculture, la production vinicole est celle qui a pris, depuis quelques années, le plus grand développement dans les campagnes roumaines.

La superficie des vignes s'élève, aujourd'hui, à 163,700 hectares, donnant un rendement moyen de 6,223,200 hectolitres. En 1887, cette production a atteint le chiffre de 8,726,604 hectolitres, d'une valeur de 260,890,400 francs. Le vignoble roumain couvre les dernières ramifications des Carpathes; il s'étend aussi sur les bords du Danube. De là, deux régions distinctes : la première, comprise entre les montagnes et la voie ferrée qui traverse le centre du pays; la seconde, limitée par cette voie et par le fleuve.

La différence de qualité des vins que produisent ces deux régions est remarquable. L'incontestable supériorité des vins récoltés sur les éminences et les collines voisines des Carpathes est due à la composition variée des terrains, à l'exposition, à l'altitude, aux cépages; ils sont plus alcooliques, moins riches en tanin et un peu plus acides que les vins de la plaine, auxquels ils sont cependant préférables.

Le meilleur cru du pays est celui de Cotnar (district de Yassi). « Son vin, » dit Julien, « est d'une couleur verte, qui devient plus belle et plus formée à mesure qu'il vieillit; quand il a été conservé trois ans dans une cave profonde et bien voûtée, il est presque aussi fort que la bonne eau-de-vie, sans être cependant très capiteux; il peut figurer parmi les meilleurs vins du globe. Bien préparé, il conserve indéfiniment son arome pénétrant et son bouquet caractéristique; il supporte la chaleur et le transport. » On le vend de 14 à 20 francs le védro (environ 20 bouteilles). Viennent ensuite Obodesti (district de Putna), Dealu Vuare, Dragasani (Prahova), Panciu, avec des vins rouge foncé, rouges et blancs, Nicoresti (Tecuci), Golul Dracea et Orevitza, qui produisent des vins rouges ou rouge foncé.

Outre ces principaux centres vinicoles, la Roumanie possède encore de bons vignobles; tels sont ceux de Sarata, Plenitza, Simnic, Carcea, Rogova, Bresnitza, Poroina, Vertesconi, Dalhaultz et Socola. On peut citer aussi Greaca, Popesti, Dagusani, Dra-

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

ganesti et plusieurs localités de la Dobrodja et du département de Tutova. La plupart de ces crus fournissent à la fois des vins blancs et des vins rouges, parmi lesquels on remarque le tamaïosa, espèce de muscat qui se conserve peu, et le pelin, vin que l'on aromatise avec de l'absinthe.

Pris en général, tous ces produits ont beaucoup d'affinité avec ceux de l'Autriche-Hongrie et de la rive droite du Rhin. Dans ses vastes domaines de Moldavie et de Valachie, le prince Georges Bibesco a introduit les meilleurs cépages de la Gironde et de la Bourgogne, qui donneront à ses vins blancs et à ses vins rouges des qualités plus françaises. Bien qu'elle laisse encore à désirer, la fabrication se trouve aujourd'hui fort améliorée, grâce à l'introduction d'un outillage plus perfectionné. Par suite, l'exportation des vins roumains s'accroît, alors que diminue l'importation des produits étrangers. En 1887, la Roumanie a reçu 381,232 kilogrammes de vins pour une valeur de 607,205 francs, tandis qu'elle en a expédié 9,356,125 kilogrammes estimés 16,516,387 francs; en 1884, l'importation était de 1,070,234 kilogrammes valant 1,020,939 francs, et l'exportation de 1,067,530 kilogrammes portés sur les tableaux statistiques pour une somme de 228,494 francs.

On pourra juger des relations de la Roumanie avec les pays étrangers par le tableau suivant, qui se rapporte à l'année 1886 :

PAYS.	IMPORTATIONS.		EXPORTATIONS.	
	VINS FINS.	VINS ORDINAIRES.	VINS FINS.	VINS ORDINAIRES.
	francs.	francs.	francs.	francs.
Autriche-Hongrie	74,891	58,707	6,464	620,020
Belgique	706	//	700	9,330
Bulgarie	3,565	145	//	195
Suisse	35	//	682	546
Angleterre	1,967	3,370	//	230
France	20,006	8,901	527	3,357,782
Allemagne	36,499	11,693	50	30,896
Grèce	24,156	6,737	3,811	//
Italie	14,159	10,250	//	107
Russie	//	9,141	900	1,056
Serbie	78	1,183	16	//
Espagne	802	702	//	//
Turquie	33,027	1,270	//	118,973
Hollande	//	1,344	//	//
TOTAUX	181,081	113,343	15,326	4,139,135

La France est, on le voit, la meilleure cliente de la Roumanie; si l'on excepte l'Autriche-Hongrie et la Turquie, aucune autre nation ne lui achète une quantité appréciable de vins. C'est en 1886 que nos commerçants ont porté, pour la première fois,

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

leurs regards vers les bords du Danube. Les années précédentes, ils ne lui demandaient que pour 4,000 francs environ de vins communs. En 1889, nos achats ont été moins importants; on ne trouve plus que 50,000 hectolitres environ, représentant une valeur approximative d'un million de francs. Les besoins ont été moins grands, mais les relations sont nouées entre les deux nations amies, et le jour où notre récolte se trouvera insuffisante, nos négociants se souviendront du vignoble roumain et des ressources importantes qu'il présente.

D'après les renseignements réunis par le Ministère des affaires étrangères, les quantités disponibles, leur degré alcoolique et leurs prix se répartissent ainsi :

DÉPARTEMENTS.	VITICULTEURS.	VINS DISPONIBLES POUR L'EXPORTATION.			DEGRÉ ALCOOLIQUE.	PRIX DU DÉCALITRE.	
		VINS BLANCS.	VINS ROUGES	TOTAL.		VINS BLANCS.	VINS ROUGES.
		décalitres.	décalitres.	décalitres.			
Argesh	4	17,500	5,500	23,000	8 à 10	2f 50c à 3f 00c	6f 00c à 7f 00c
Covurlui	4	//	//	936,000	9 à 10	0 70	0 90
Mehediutzi	24	6,945	17,565	24,510	6 à 13	2 00 à 4 00	3 00 à 5 00
Muscel	26	58,810	1,955	58,765	6 à 7	2 50	4 50
Putna	66	241,255	84,787	326,042	8,5 à 12	0 90 à 3 50	0 80 à 3 50
Tecuci	34	35,475	30,676	66,151	8 à 11	1 00 à 1 40	1 50 à 2 00
Vaslui	2	6,300	450	6,750	//	4 00	4 00
Falcia	4	3,900	2,600	6,500	8 à 11	2 00	2 50 à 4 00
Tutova	13	17,700	12,485	30,185	10 à 18	1 00 à 6 66	1 00 à 8 00
Suceava	1	450	300	750	//	2 00	2 00
Romanatzi	36	12,300	11,470	23,790	4 à 13	1 80 à 3 00	1 20 à 3 00
Prahova	35	35,978	16,830	84,408	8 à 15	3 00 à 8 00	3 00 à 6 00
Bacau	4	4,737	677	5,415	12 à 14	1 50 à 4 00	1 80 à 6 00
Buzeu	63	43,290	58,590	101,880	8 à 12	2 00 à 4 00	2 50 à 5 00
Dambovitza	27	25,300	100	25,400	5 à 8	3 00 à 3 00	10 00
Yassy	39	36,818	17,938	54,756	8 à 15	2 00 à 16 00	2 60 à 16 00
Prinnic-Sarat	24	13,430	15,900	29,330	8 à 13	1 50 à 4 00	1 40 à 4 00
Tulcea	11	8,405	1,880	10,285	12 à 18	2 40 à 2 75	2 75 à 3 00
Vèlcea	58	85,412	20,150	105,569	8 à 15	1 40 à 3 50	5 00
Vlasca	11	1,164	1,970	3,134	10 à 13	1 90 à 2 50	2 00 à 6 00

La participation de la Roumanie à l'Exposition universelle fera mieux connaître ses vins aux consommateurs français et attirera sur eux l'attention des autres pays.

Trente-trois exposants avaient envoyé autant d'échantillons, pour lesquels ils ont obtenu 5 médailles d'or, 7 médailles d'argent, 4 médailles de bronze et 11 mentions honorables.

Le vignoble de Cotnar était dignement représenté par des échantillons de 1851, 1885 et 1886. Le jury a pu apprécier l'arome pénétrant, le bouquet particulier et la force alcoolique de ces vins que l'on rencontre rarement dans le commerce, la plus grande partie de la récolte étant achetée par des marchands en gros pour servir, dans

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

la proportion de 10 p. 100, à des coupages qu'améliorent ses qualités caractéristiques. On a pu constater que non seulement le cotnar se conserve, mais qu'il résiste très bien aux transports et à la chaleur, sans rien perdre de sa distinction native.

On pouvait encore remarquer des vins de Dragasani, un vin blanc genre xérès, des muscats. Quant aux produits ordinaires blancs et rouges, ils étaient, pour la plupart, nets et droits de goût, vinifiés avec soin, particulièrement certains vins rouges fermentés sans rafles.

Depuis 1867, la production roumaine a pris une extension extraordinaire, croissant à la fois en importance et en qualité; les résultats constatés en 1889 permettent de prévoir que le progrès ira en grandissant et que la Roumanie retirera un jour de ses vignes des ressources considérables.

TITRE XXIII.

RUSSIE.

Depuis quelques années, la Russie méridionale a développé, dans des proportions singulières, la plantation des vignes; si bien que ce pays semble appelé à jouer un rôle sérieux dans la production européenne. Déjà, sous ce rapport, il occupe le septième rang, puisque les statistiques les plus récentes accusent une récolte de 3,500,000 hectolitres. Quant à la superficie plantée, en 1883 elle était de 132,523 hectares pour la Bessarabie, la Crimée, la province du Don et le Caucase. Si l'on tient compte des vignobles du gouvernement d'Astrakan et de quelques autres régions, ainsi que des plantations nouvelles, on peut l'estimer, paraît-il, à 267,000 hectares. Bientôt il s'élèvera à 300,000 hectares.

L'Ukraine et la Podolie renferment quelques vignobles assez étendus, les gouvernements d'Ékatérinoslav et de Cherson donnent une certaine quantité de vins, dont les meilleurs sont ceux d'Odessa; mais cette production est peu importante, comparée à celle des cinq grandes régions vinicoles qui s'appellent : la Bessarabie, la Crimée, le bassin du Don, Astrakan et le Caucase.

Les vins de Bessarabie proviennent, pour la plupart, de cépages français ou rhénans; aussi les vins rouges se rapprochent-ils des vins de France, tandis que les vins blancs rappellent ceux du Rhin. Ils s'exportent peu, et les propriétaires les vendent souvent avant qu'ils aient achevé leur fermentation.

Les vins de Crimée leur sont généralement supérieurs; les vignes qui les produisent poussent sur l'étroite et longue bande de terre qui s'étend entre la mer et les montagnes de Tauride. Julien signalait déjà les vins rouges de Koos, les vins blancs mousseux d'Affiney, de Sudagh et de Théodosie ou Caffa. Le savant auteur de la *Topographie de tous les vignobles connus* les trouvait assez doux, peu chaleureux, mais très salubres, et rappelant certains crus hongrois. Cette médiocrité ne l'empêchait pas de discerner

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

toutes les améliorations dont ils étaient susceptibles, et qui ont été réalisées depuis grâce à l'activité et à l'intelligence des grands propriétaires de cette contrée, à la tête desquels se distingue le prince Léon Galitzin. Aux trente-six cépages que décrivait ou signalait Pallas sont venues s'adjoindre les meilleures variétés de France, d'Espagne, de Hongrie, d'Allemagne et d'Italie. Des vignerons originaires de ces pays ont appris aux ouvriers criméens les méthodes de culture perfectionnées et leur ont enseigné les principes les plus rationnels de vinification. La science a achevé l'œuvre de la nature et transformé la côte sud-est de l'antique Tauride en un vignoble très remarquable; les produits ressemblent à ceux de Lunel, de Rivesaltes, de Madère et autres crus fameux. Les vins blancs paraissent être les mieux réussis; les vins rouges sont plus acides et contiennent beaucoup de tanin. En général, les propriétaires les livrent à l'état de vin doux à des négociants, qui les préparent en vue de la vente.

Le mouvement qui semble entraîner irrésistiblement les habitants du pays vers la production vinicole s'est manifesté avec une intensité particulière chez les Cosaques du Don; ils se sont beaucoup adonnés à la culture de la vigne et l'ont non seulement étendue, mais encore perfectionnée. Cet arbuste prospère sur les côtes bien exposées de la rive du Don, depuis Tcherkask jusqu'à Patisbanskajo-Stanitza, et, par conséquent, à peu près jusqu'au point où le fleuve se rapproche le plus du Volga. Les vins blancs de Rosdorof et les vins rouges de Zymslauk, assez semblables à ceux d'Italie, se vendent très cher à Moscou. S. Robert Ker-Porter, dans ses *Travels in Georgia, Persia, etc.*, raconte avoir bu, à Tcherkask, des vins provenant des domaines du général Platof; il trouva le blanc un peu inférieur au champagne, mais le rouge lui parut comparable aux bons bordeaux. Beaucoup de raisins descendent à Tcherkask et à Tangarog, où les négociants qui les achètent en tirent un vin qu'ils additionnent souvent de raisins secs, de sirop de mûres sauvages et de miel.

Le gouvernement d'Astrakan a vu planter les premières vignes russes; elles provenaient de Perse; depuis on a introduit des cépages européens. La vigne est ordinairement disposée en espaliers; en été, on l'arrose beaucoup, peut-être trop pour qu'on en puisse extraire de bons vins; en hiver, on couche les ceps pour les couvrir de terre et de foin. Grâce à ces procédés, on obtient des grappes magnifiques, plus belles, au dire de Humboldt, que celles d'Italie, de Madère et des Canaries. Les vignobles qui appartiennent au czar sont renommés pour le bon goût et la grosseur extraordinaire de leurs raisins. Ces fruits, déposés dans de petits tonneaux, sur des lits de poudre de liège, s'expédient dans toute la Russie et même à l'étranger. Une telle industrie rend tout à fait secondaire la production du vin; d'ailleurs les arrosements excessifs l'affaiblissent et font qu'il ne se garde pas. Il pourrait en être autrement; Pallas signale, en effet, de bonnes imitations des vins de la Moselle, voire même du champagne et du lacryma-christi. Les vins du gouvernement de Saratoff sont peu abondants, mais ils sont assimilables aux vins ordinaires de France et, par conséquent, laissent loin derrière eux les produits d'Astrakan.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Sarepta, dans l'angle formé par le Volga et le Don, a aussi de bons vins rouges et de bons vins blancs, en faible quantité.

Au nord de la mer Caspienne, on trouve quelques vignes dans le gouvernement d'Orembourg.

Si les Russes ont implanté la vigne dans les provinces que l'on vient de passer en revue, ils l'ont trouvée dans toute la région du Caucase installée bien avant leur occupation. C'est, en effet, dans ce pays que beaucoup de botanistes ont placé l'origine de la vigne. Entre le mont Ararat et l'antique Colchide se rencontrent encore des ceps d'une grosseur prodigieuse, qu'un homme peut à peine embrasser, et l'on reconnaît dans les forêts des ceps autrefois cultivés.

Les bords du Terek offrent des vignobles considérables, particulièrement autour de Kislar; une partie des raisins est expédiée dans de la graine de lin à Moscou et à Saint-Pétersbourg; le reste est pressuré. Le vin blanc approche de la limpidité de l'eau; le rouge est très pâle; ordinairement, il se montre plus spiritueux que celui d'Astrakan, sans toutefois l'être beaucoup, puisqu'il faut neuf à dix pièces pour en faire une d'eau-de-vie. Quand on soigne bien ces vins, ils sont très appréciables; on les additionne d'alcool; au bout de deux ans, ils perdent leur agrément et deviennent amers. C'est alors qu'on distille les quantités qui n'ont pu être consommées. Le même sort est réservé aux vins récoltés par les Tartares du Daghestan; ils sont plus alcooliques que les produits des rives du Terek et de la Kouma. D'autres peuplades de même race, les Tavlintses ou Tartares du Pays des Montagnes, qui habitent la partie la plus élevée et la plus centrale du versant septentrional du Caucase, apportent à Kislar des vins de meilleur goût et plus forts que ceux dont il vient d'être question; on les garde aussi plus facilement et les personnes riches en font leur boisson ordinaire. Quelquefois on en augmente la force enivrante par l'addition de graines de pavot. Le Kouban renferme également d'importants vignobles.

Sur le versant opposé s'étend la Géorgie, dont la partie la plus riche et la plus fertile est la Kakhétie. Presque tous les arbres des forêts sont entourés de ceps très forts, qui montent jusqu'à leur cime et produisent beaucoup de raisins, dont une partie ne peut être vendangée. A côté de ces vignes sauvages on a créé des vignobles qui sont arrosés et donnent des récoltes très abondantes. L'usage des tonneaux et des bouteilles est encore presque inconnu; on se sert de jarres en terre ou d'outres de peaux, dont le poil, mis en dedans, est enduit de naphte, aux dépens de la saveur, mais au grand avantage de la conservation, disent les Kakhétiens. Les meilleurs crus sont ceux de Mokozange, qui rappellent un peu le médoc, de Tcheniedaly et de Chendjé. Les deux autres provinces de la Géorgie, la Sumkétie et la Kartalinie, produisent beaucoup moins de vin, encore tourne-t-il facilement à l'aigre. Dans le Chirvan, on rencontre des plantations assez étendues, notamment aux environs de Bakou, de Montgatchaour et de Schamaka. Les vins de ce dernier cru sont du genre de nos vins de Bordeaux, dont ils rappellent de loin les qualités et le parfum.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Entre la Géorgie et la mer Noire s'étend l'Imérétie, où se font une grande production et une grande consommation d'un vin généralement très spiritueux. A côté des vignes qui enlacent les arbres des forêts et des vergers, on en voit de cultivées d'après une méthode plus rationnelle. Les meilleurs crus sont aux environs de Coutaïs, dans la vallée de Vartsike, où sont installées de nombreuses distilleries, à Dimi et à Simonetti.

Au nord de l'Imérétie, protégée par les montagnes des vents du septentrion, se trouve la Mingrélie. La vigne y atteint des proportions considérables, surtout dans la province d'Odeschi. On la taille tous les quatre ans, mais on lui donne rarement d'autres soins. Elle fournit un vin qui a de la force, du corps, un goût agréable, quoiqu'il soit fait sans grande précaution. Les Mingréliens le boivent pur et en absorbent une quantité plus considérable qu'aucun autre peuple, ce qui n'est pas peu dire, puisque Julien nous apprend qu'à Tiflis, capitale de la Géorgie, la ration ordinaire de chaque habitant, depuis l'artisan jusqu'au prince, est évaluée à une touque (4 litres 1/2) par jour.

Il est à présumer que des viticulteurs habiles obtiendraient d'excellents résultats de ces vignobles si productifs, qui, par suite de soins insuffisants, donnent des vins auxquels manque une qualité essentielle, celle de se conserver. Son Altesse Sérénissime le prince de Mingrélie possède, parmi ses terres étendues comme un royaume, des vignobles qui servent d'exemple et de modèle, notamment autour des châteaux de Gordi et de Zugdidi.

Depuis quelques années, les progrès de la domination russe ont donné à la civilisation les immenses contrées de la région transcaspienne. Ces pays, jadis à peine connus de quelques rares voyageurs, s'ouvrent au commerce et à l'industrie, sinon pour leur offrir d'importants débouchés, au moins pour leur fournir des quantités considérables de matières premières et de denrées. Ces ressources ont déjà attiré l'attention d'un certain nombre de Français, au premier rang desquels nous devons signaler un ingénieur qui se livre là-bas à la culture de la vigne ou plutôt à la fabrication du vin avec le raisin indigène. Son exemple a trouvé des imitateurs. Le raisin coûte à peine quelques centimes les 100 kilogrammes et l'on en offre plus qu'on n'en peut acheter. Bientôt les vins de Samarcande et de Tachkend feront leur apparition sur nos marchés occidentaux.

Une seule circonstance était susceptible d'arrêter le magnifique mouvement d'expansion que l'on constate sur presque tous les points du vignoble russe; les maladies pouvaient ruiner toutes les espérances que l'on avait fondées sur l'avenir de ces pays de la Russie méridionale. Le phylloxéra est venu le premier; mais il s'est heurté à la défense si énergiquement menée par les propriétaires et par l'administration, et dont les péripéties ont été retracées plus haut. Elle a abouti sinon à conjurer complètement le mal, au moins à en rendre les progrès insignifiants.

Le Gouvernement accorde aux viticulteurs une protection très efficace par l'élévation

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

des droits de douane. En vertu de l'article 78 du tarif, les vins de toutes provenances, en fûts et barils, payent 3 roubles 50 copecks en or le poud brut, soit 14 francs par 16 kilogrammes. Les bouteilles de vin non mousseux acquittent un droit de 40 copecks en or (1 fr. 60); mais la bouteille russe étant de 0 lit. 615, la taxe s'élève à 48 copecks (1 fr. 92) par bouteille de 0 lit. 75. Enfin les vins mousseux payent 1 rouble 25 en or (5 francs). Les vins et autres boissons en futailles importés par les frontières de l'Ouest à destination des entrepôts de Riga, Odessa, Moscou et Saint-Pétersbourg, bénéficient d'une réduction de 8 p. 100; le tarif n'en est pas moins à peu près prohibitif. Autrefois on pouvait recevoir en Russie nos bordeaux et nos bourgognes, valant de 350 à 450 francs la barrique de 225 litres, à raison de 50 ou 60 copecks la bouteille; aujourd'hui une barrique de 350 francs revient à 182 roubles environ, soit à 608 francs. Cette augmentation de 2 copecks par bouteille représente une différence de plus de 20 francs par barrique.

Il ne faut donc pas s'étonner de la réduction de la consommation des vins français en Russie, réduction portant surtout sur les vins de qualités communes, qui ont le plus à souffrir de ces droits et que les Russes trouvent maintenant sur leur propre sol. Nos vins de qualité ordinaire ne peuvent guère lutter avec les vins de Bessarabie, de Crimée et du Caucase, quand il s'agit de la consommation directe; ils pourront continuer à être introduits, lorsqu'ils seront propres aux coupages, pour être mélangés aux vins russes.

L'exportation de nos vins fins a moins souffert; toutefois, auprès de la clientèle moyenne, les vins nouveaux du bassin du Don font une assez grande concurrence à nos champagnes; ils diminuent leur consommation grâce aux droits excessifs qui pèsent sur nos vins mousseux. En 1883, nous expédions en Russie, *viâ* Riga, 44,384 védros de vins de Champagne; en 1886, ces expéditions sont tombées à 28,403 védros.

Si l'on considère l'ensemble des vins français, on voit que la Russie, qui en 1878 nous achetait 29,000 hectolitres, ne nous en a demandé que 7,000 en 1889; cette restriction des importations est générale, puisque leur chiffre total s'est abaissé de 18 à 12 millions de roubles. En revanche, ce pays, qui n'exportait aucun vin, en expédie maintenant pour 8 millions de roubles. La France en a reçu, en 1889, près de 16,000 hectolitres.

En présence des progrès réalisés par la production russe, il fallait s'attendre à la voir participer dans une assez large mesure à l'Exposition. C'était pour les propriétaires un excellent moyen de faire connaître leurs vins nouveaux, et de leur côté, les œnologues et les commerçants français attendaient avec impatience l'occasion d'en apprécier les qualités et de se former une opinion sur un sujet souvent discuté.

Quarante exposants avaient envoyé de presque toutes les parties de la Russie méridionale une collection très variée qui ne s'élevait pas à moins de 153 échantillons.

Certains vins rouges de Bessarabie avaient un goût plein, assez frais et assez savoureux, bien qu'ils fussent un peu trop riches en goût de terroir. Ce dernier reproche peut

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

être adressé à un certain nombre de vins de Crimée; mais, en général, ils ont semblé bons comme saveur et comme parfum, ayant du corps, du spiritueux, de la fermeté. Quelques échantillons se rapprochaient de divers produits du Médoc; la plupart des vins rouges faisaient bonne figure à côté de vins blancs réellement dignes d'attention. Le jury a examiné avec le plus grand intérêt des échantillons de riesling, de madère, de muscat, de sauterne; une remarquable collection venue de Jalta présentait des imitations d'yquems, de lunels, de malagas, qui attestaient une vinification perfectionnée. Le bassin du Don et le gouvernement d'Astrakan étaient assez bien représentés; cette dernière région offrait des vins blancs réussis. Très bons également étaient les rouges du Kouban et de Kisliar, les blancs du Térec et du Daghestan.

Les vins de Kakhétie étaient excellents; les membres du jury les ont trouvés forts en couleur, fermes, très corsés. Des échantillons de la récolte 1877 étaient bien conservés. Dans ces liquides, le tanin est fort abondant, ainsi que l'alcool. Il en résulte parfois un peu trop d'astringence et de force pour qu'ils plaisent beaucoup aux consommateurs français. Quant aux autres vins du Caucase, ils ont assez souvent ce léger goût de terroir qu'on appelle *goût de cuir de Russie,* mais à côté de cela beaucoup d'alcoolicité, de fermeté, un bouquet distingué, un arome ferme et plein, qui permettent de les considérer comme demi-fins. Malheureusement leurs prix restent trop élevés, car malgré leur incontestable mérite, ils manquent de délicatesse, de fraîcheur et de fruité. A côté d'excellents vins ordinaires de ce pays, on peut signaler de bons xérès et des lunels assez bien imités; mais l'ensemble n'a pas atteint le degré de perfection auquel il doit prétendre.

Le Turkestan exposait pour la première fois à Paris; si un seul producteur figurait dans la classe 73, sa collection était aussi nombreuse que variée. On y remarquait quelques bons vins rouges, mais l'ensemble des vins blancs en formait la meilleure partie.

Les propriétaires russes, avons-nous vu, s'efforcent d'imiter les vins français, espagnols ou portugais; c'est leur droit et l'on ne peut que les féliciter de l'initiative intelligente qu'ils ont prise; mais on doit sévèrement blâmer, comme l'a fait le jury, ceux d'entre eux qui mettent sur leurs bouteilles les noms des crus de France ou de l'étranger, sans indiquer la provenance toute nationale des liquides. Ces manœuvres, qui ne sont le fait que d'une infime minorité et que les Russes sont les premiers à condamner, ne constituent plus une imitation, mais bien une véritable contrefaçon. Le préjudice qui en résulte pour les véritables propriétaires de ces grands crus est moins un préjudice matériel qu'un préjudice moral, car, en dépit de toutes les précautions, les imitations ne sont jamais à la hauteur des produits que l'on a la prétention de représenter.

En effet, les cépages français ne sauraient donner des vins aussi bons que ceux qu'ils fournissent dans leur pays d'origine. Malgré les cultures les plus soignées, la vinification la plus logique et la plus scrupuleuse, ils perdent une partie de leurs qualités les plus agréables. Dieu a donné à chaque plante son habitat, dans lequel elle prospère et atteint son maximum de perfection; transportée ailleurs, elle se transforme sous

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

l'influence du sol, du climat, de l'exposition. Ses fruits sont encore précieux, mais ils le sont moins que dans le pays qui semble lui avoir été assigné. Cette restriction faite, on ne saurait nier le succès relatif que les vignerons russes ont obtenu dans cette voie; leurs vins rouges étaient généralement bons; leurs vins blancs les dépassaient encore en qualité. Seuls les vins mousseux ont semblé inférieurs, à l'exception de quelques échantillons criméens agréables et réussis.

Le jury a reconnu le mérite de l'exposition russe en lui décernant 1 grand prix (prince L. Djordjadze et Cie, de Tiflis), 1 médaille d'or, 14 médailles d'argent, 11 médailles de bronze et 9 mentions. Le prince Léon Galitzin, dont chacun admirait la belle exposition, était hors concours comme membre du jury. Ces nombreuses distinctions, accordées à un pays ami, et bientôt notre allié, qui débute dans la production, lui promettent le plus brillant succès et lui réservent dans l'avenir une place honorable à côté des grandes nations viticoles.

TITRE XXIV.

RÉPUBLIQUE DE SAINT-MARIN.

De tout temps, les citoyens de l'antique République de Saint-Marin ont récolté des vins délicats. Prenant une large part à l'Exposition, ils ne pouvaient manquer d'envoyer quelques produits à la classe 73.

On y trouvait un vin rouge mousseux, pétillant, légèrement acidulé et fort agréable au goût : c'est le sangoviese, aux côtés duquel faisait bonne figure un sangoviese bianco, généreux, sec et se conservant bien. Le sangoviese da pasto est analogue à notre vin de Bourgogne; son bouquet est parfait. Le moscato, de couleur ambrée, rappelle le muscat, dont il porte le nom.

Enfin deux exposants avaient envoyé du vino-santo, le vin san-marinais par excellence, légèrement sucré, chaud et de belle couleur topaze.

Huit exposants présentaient neuf échantillons, pour lesquels le jury leur a décerné 1 médaille d'or, 2 médailles d'argent, 2 médailles de bronze, 1 mention.

TITRE XXV.

SERBIE.

Environ 9,000 hectares constituent le vignoble serbe, encore inconnu il y a quelques années, et maintenant fort apprécié du commerce qui y trouve des ressources considérables.

Dans un ouvrage très savant et très complet, *La Serbie économique et commerciale*, M. René Millet, ancien ministre de France à Belgrade, donne de longs et minutieux

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

détails sur la production et la nature des vins serbes; les négociants peuvent y puiser d'utiles renseignements.

« La Serbie, » dit M. Millet, « est un pays vinicole au même titre que la Hongrie et la Dalmatie. Bien que la culture de la vigne y soit encore dans l'enfance, ses crus ont une saveur, une vigueur et une richesse qui les ont fait estimer du commerce étranger. »

Dans certaines parties du royaume, le vin est excessivement abondant; il ne manquerait à ce liquide, tantôt rose, léger, piquant même, tantôt lourd, épais et chargé de tanin, qu'une meilleure préparation et quelques mélanges judicieux pour qu'il devînt un excellent breuvage.

On distingue six principales espèces de vins serbes. Le vin de Négotin, qui se récolte sur les coteaux de Cobichnitza, Badnjevo, Mihaïlovo et Bratonïevo, est d'un rouge foncé qui le fait appeler *noir* par les indigènes; il est très chargé de tanin, de sucre et fortement alcoolisé, ce qui le rend propre à l'exportation et facilite les coupages. Le transport ne lui fait perdre aucune de ses qualités. On trouve aussi dans cette contrée quelques vins blancs.

En remontant le Danube, en amont des Portes-de-Fer, Pojarevatz produit un vin blanc très léger, un tiers moins cher que celui de Negotin, et du vin rouge moins foncé que celui de ce dernier, au moins aussi alcoolique et moins lourd; il se vend 20 francs. Plus loin est le vignoble de Semendria, qui ne donne que des vins blancs, très parfumés, d'une belle couleur jaune d'or, assez alcoolisés et peu sucrés; ils sont d'un goût agréable et se vendent 15 francs. Dans le voisinage sont les vignes de Ritopek et de Grodska, dont les produits sont analogues à ceux de Négotin.

Les vins de la Choumadia se récoltent surtout à Stragari-Chatorak, Topolach, Baniansky, Oraschié, Ventehatz. Le vin de Stragari, qui est le type de cette région, a une belle couleur rouge, beaucoup de corps; il est très riche en tanin, en sucre et en alcool.

Vers le sud de la Serbie, on récolte les vins de Krouchevatz ou de la Jouppa; Trstenik, Jassikovo, Stalatz, Vrbnitza, etc., donnent des liquides assez rouges, très secs, très alcoolisés et contenant une grande quantité de tanin. Plus loin encore, Nisch est le marché des vins de ce nom. Il en est de rouges, colorés, sucrés, tanniques, peu alcooliques, agréables et pleins de bouquet; il en est aussi d'une belle couleur jaune pâle, peu tanniques, peu alcoolisés, mais très sucrés, ce qui les rend aptes aux coupages.

Suit un tableau indiquant l'étendue, la production de ces vignobles, les prix de ces vins en 1888 et les ravages du phylloxéra. Les régions que l'on vient de passer en revue forment à peu près les 7/9 du vignoble national.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

RÉGIONS ET ESPÈCES DE VINS.	SURFACE des VIGNOBLES.	PRODUCTION MOYENNE.	PRIX de L'HECTOLITRE.	RAVAGES DU PHYLLOXÉRA.
	hectares.	hectolitres.	fr. c.	
Négotin.. rouges	10,000	35,000	19 50	Le phylloxéra a fait son apparition dans cette région.
Négotin.. blancs		18,000	18 50	
Pajarevatz. rouges	8,000	25,000	20 00	Un cinquième du vignoble est détruit.
Pajarevatz. blancs			12 50	
Semendria blancs	8 ou 10,000	20,000	15 00	Un quart du vignoble est détruit.
Ritopek et Grodska rouges	4 à 5,000	15,000	17 50	Les dégâts sont encore insignifiants.
Choumadia rouges	12 à 14,000	35,000	16 15	*Idem.*
Krouchevatz rouges	7 à 8,000	16,000	20 00	*Idem.*
Nisch.... rouges	12,000	15,000	16 75	Le phylloxéra est encore inconnu dans le pays.
Nisch.... blancs		15,000	15 50	

La Serbie obtiendrait d'excellents résultats si ses habitants soignaient leurs vignes et leurs vins, au lieu de les négliger comme ils le font. Planter en ligne et à distances égales, détruire les grands arbres qui ombragent les plants, vendanger en temps utile, trier les grappes, employer des pressoirs, nettoyer les vases, soigner le soutirage, tels sont, entre beaucoup d'autres, les points qui doivent spécialement attirer l'attention des vignerons serbes.

La Serbie n'offre guère plus de 90,000 hectolitres de vins rouges bien travaillés; elle pourrait en placer beaucoup plus aujourd'hui que la demande commence à se produire.

Jadis les vins serbes étaient consommés uniquement dans le pays. Depuis quelques années, l'Autriche et l'Allemagne sont venus chercher des vins blancs et des vins doux. En 1888, la difficulté des relations commerciales avec l'Italie a déterminé les négociants de Cette et de Bordeaux à explorer plus attentivement les différentes régions de l'Europe qui pouvaient leur fournir, pour leurs coupages, l'équivalent des vins italiens. Plusieurs d'entre eux se sont adressés à la Serbie et se sont bien trouvés de cette démarche. Les vins de Négotin, les seuls que nous connaissions en France, ont donné de bons résultats; les autres crus ne nous ont fait que des expéditions insignifiantes. En 1887, sur une exportation totale de 24,440 hectolitres, valant 463,552 francs, la France a reçu à elle seule 15,311 hectolitres pour 298,889 francs. Une grande partie des 9,000 autres hectolitres était portée à l'actif de la Suisse, et il n'est pas téméraire d'affirmer qu'une certaine quantité entrait encore en France par cette voie. En 1888, la légation de France à Belgrade a délivré 21 certificats d'origine afférents à 38,000 hectolitres.

La plus grande partie de ces expéditions a été faite par le Danube et la mer Noire. Cette voie n'était ouverte qu'aux régions voisines du fleuve. La construction de la ligne de Belgrade-Salonique et des voies qui s'y rattachent met maintenant les vignobles serbes en communication avec les ports et avec le réseau européen. La France,

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

l'Autriche, l'Allemagne pourront aller chercher les produits des campagnes encore inconnues au point de vue œnologique. L'exportation croîtra, le progrès prendra naissance et se développera. Le gouvernement serbe fait les plus louables efforts pour stimuler le commerce des vins. Il a fait distribuer aux administrations des principaux districts vinicoles des fioles à échantillons, qu'elles doivent remettre aux producteurs et aux négociants en quête de débouchés à l'étranger. Ces flacons, une fois remplis, sont envoyés au Ministère des finances, qui, sous la réserve de faire vérifier la conformité des échantillons avec les vins offerts et la parfaite pureté de ces derniers, se charge d'expédier gratuitement les échantillons.

Tout concourt, on le voit, à faire entrer les vins serbes sur le marché européen; seul le phylloxéra existe comme un obstacle et une menace perpétuelle. Peut-être attendra-t-il, pour étendre ses ravages, le moment où les vignerons auront acquis l'instruction et les ressources nécessaires à la lutte. S'il reste ainsi à l'état endémique pendant quelques années, on peut prévoir que son vignoble sera pour la Serbie une véritable richesse et un puissant élément de progrès matériel et moral.

Les 55 échantillons que 48 exposants avaient envoyés ont permis au jury de constater la réelle valeur des vins serbes. Quelques-uns cependant s'étaient légèrement altérés et n'ont pu être dégustés dans des conditions convenables.

Les vins de Négotin et de Semendria ont beaucoup de rapports avec les petits vins espagnols. Les meilleurs flacons ont semblé être ceux de Négotin, bien qu'ils aient été trop souvent mal préparés.

Semendria avait expédié de petits vins frais et agréables, utilisables surtout lorsqu'ils sont jeunes. Ritopek, Grodska, Stragari, Belgrade, Kronchevatz, Kragoujevatz, Valyero, Kraïna, Smedorovo étaient représentés par quelques bons échantillons. Nisch soumettait à l'appréciation du jury des vins peu alcooliques, mais colorés et parfois agréables. A noter également quelques vins doux.

36 récompenses (3 médailles d'or, 18 médailles d'argent, 8 médailles de bronze, 6 mentions honorables) prouvent la valeur de l'exposition serbe. Si les producteurs de ce pays veulent entrer résolument dans la voie du progrès, ils verront rechercher leurs vins pour les coupages et produiront même quelques bons vins de consommation directe.

TITRE XXVI.

SUISSE.

Les vignobles suisses occupent une surface d'environ 34,000 hectares et rapportent en moyenne 1,150,000 hectolitres, représentant une valeur de 55 millions de francs.

C'est dans le canton de Vaud que l'on rencontre les plantations les plus considérables; la superficie des vignes y dépasse 6,000 hectares, fournissant 450,000 hectolitres d'un vin qui se vend environ 40 francs l'hectolitre. Ce canton possède les crus

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

les plus remarquables de la Suisse. Dans le parchet d'Yvonne (district d'Aigle) sont des terrains fertiles, admirablement exposés au soleil et au vent chaud du midi, que l'on appelle *fohu* ou *vaudaire;* ils produisent de bons vins; les clos des Roches et de la Maison-Blanche sont les plus appréciés. Le vin du parchet de Villeneuve est connu par ses propriétés diurétiques. Sur les bords du Léman, on trouve Montreux et Vevey, dont les vignerons forment une corporation célèbre. Entre cette dernière ville et Lausanne s'étend le district de la Vaux, qui n'est en quelque sorte qu'un immense vignoble. A cause de l'extrême déclivité du terrain, les vignes sont formées d'une série de terrasses dont la largeur est souvent moindre que celle des murs qui les soutiennent. C'est là que se récoltent les vins blancs de Cully et de Dézaley, estimés les meilleurs de la Suisse. On attribue la qualité spéciale de ces derniers au sol, qui est composé d'argile, de marne et de chaux (cette dernière en petite quantité), et à la réverbération du soleil sur les murs de soutènement et sur la surface du lac. Ces vins, spécialement destinés à être mis en bouteilles, sont doux et alcooliques; ils pèsent de 10°,5 à 11°,5 et se vendent environ 65 francs l'hectolitre. Grâce au terroir et aux soins dont ils sont l'objet, ils se conservent longtemps. De Lausanne à Genève se rencontrent encore de nombreuses plantations; celles de la Côte, entre Beguières et Aubonne, donnent des vins qui supportent trente, quarante et même cinquante ans de bouteille, notamment ceux de Rolle. Le nord du canton de Vaud offre quelques vins agréables à Orbe et à Bouvillau.

Le gouvernement vaudois a pris depuis longtemps les mesures nécessaires pour la protection du vignoble cantonal contre les atteintes du phylloxéra et du mildew. Les sulfures sont employés dans beaucoup de localités; le sulfatage contre le mildew a même été rendu obligatoire. On n'a pas encore cherché à reconstituer les vignes à l'aide de cépages américains, mais on se préoccupe de cette question. Une station d'essais a été créée à Lausanne; un terrain phylloxéré a été loué à Annecy pour greffer sur plants américains le cépage le plus répandu du pays vaudois, le chasselas roux.

Les vignobles du canton de Genève sont moins abrités que ceux de Vaud; aussi sont-ils moins prospères en dépit des plus intelligents efforts. Pressinge, Cologny, Bossey, Frangy, Monnetier sont les meilleurs crus.

Faverge, Cortaillod et Neufchâtel donnent les vins les plus appréciés du canton de Neufchâtel; ils ont de la couleur, de la finesse, du bouquet, un goût agréable. Boudry, Saint-Aubin et quelques autres localités récoltent des liquides qui rappellent le bourgogne. La plupart d'entre eux font l'étoile, c'est-à-dire que le gaz qui s'échappe du vin produit à la surface le dessin d'une étoile. On utilise leurs propriétés naturelles en en champanisant une certaine quantité. Comme Vaud, Genève et Neufchâtel sont ravagés par le phylloxéra, aux envahissements duquel on oppose une résistance énergique.

Cette maladie a été également signalée dans le canton de Zurich, d'où elle menace la Suisse septentrionale : Schaffhouse, Saint-Gall, Appenzell, Argovie et Thurgovie, Soleure et Bâle. Les vignes de cette région sont généralement peu renommées. Thayen-

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

gen, près Schaffhouse, Bouchberg, près Saint-Gall, Winterthur, Baden, Kaiserstuhl, Lentzbourg, les bords du lac Halvill, donnent quelques bons vins, agréables et forts. On peut citer encore le vin rouge dit *Sang des Suisses,* qui se récolte à l'Hôpital et à Saint-Jacques, sur le champ de bataille où Français et Suisses se rencontrèrent en 1444, à la veille de cimenter entre les deux nations une alliance qui devait braver les siècles.

Berne, Lucerne, Uri, Unterwald, Schwytz, Zug, Glaris, Grisons et Fribourg ne recueillent que peu de raisins. Il en est autrement du Tessin et du Valais. Le premier de ces cantons possède 7,000 hectares de magnifiques vignes. Si, dans le reste de la Suisse, on cherche à perfectionner la culture et la vinification pour remplacer ce que la nature ne donne pas, les Tessinois semblent vouloir s'en rapporter uniquement à leur terrain et à leur beau soleil. A peine commencent-ils à comprendre que le travail du vigneron ne nuit pas à la vigne, et à s'apercevoir que leurs vins de Bellenzona, de Locarno, de Lugano, de Mendrisio pourraient dépouiller leur goût de terroir peu aromatique et constituer d'agréables breuvages. Ils n'ont qu'à s'inspirer de l'esprit laborieux des Valaisans, qui, pour utiliser l'abri que fournit leurs montagnes, portent la vigne jusqu'à 800 mètres d'altitude et combattent la sécheresse de l'air de la vallée du Rhône en amenant l'eau des rivières supérieures par des canalisations appelées *bisses,* dont la plupart ont plusieurs lieues de longueur. Si la vigne est très soignée, la vinification n'est pas non plus négligée; elle demande des précautions spéciales par suite des conditions dans lesquelles elle s'opère; parfois aussi elle en tire une physionomie particulière. C'est ainsi que l'excellent vin du *Glacier* doit, dit-on, ses qualités caractéristiques au transport des raisins et à leur manipulation à une altitude relativement considérable (1,600 mètres). De grands progrès ont été accomplis, grâce en partie aux efforts de la Société viticole de Sion.

Les Valaisans tendent à employer de plus en plus les procédés vaudois. Les meilleurs vins sont ceux de la Marque et de Coquempin, à Martigny, de Briey; les rouges sont préférables aux blancs; ils ont du spiritueux et un peu de bouquet; leur couleur est très foncée. Les muscats et les malvoisies donnent à Martigny, à Sierre, à Sion et ailleurs des vins de première qualité. Le johannisberg (riesling) et le fendant (chasselas) produisent également d'excellents résultats.

Grâce à des prodiges de travail et de patience, le vignoble suisse parvient à faire bonne figure auprès de ses voisins de France, d'Italie, d'Autriche-Hongrie et d'Allemagne. Sans doute, il n'espère pas leur faire concurrence, encore moins songe-t-il à rivaliser avec leurs grands crus; mais tel qu'il est, il rend fiers de leur activité les citoyens de la libre Helvétie. Les vins suisses et spécialement les vaudois n'ont pas vu baisser leurs prix, autant qu'on aurait pu le croire, en présence des importations de France, d'Algérie, d'Italie, d'Espagne, de Hongrie et même de Roumanie. Les consommateurs achètent volontiers ces vins plus riches et moins chers, sans délaisser pour cela leurs produits nationaux. Cette importation est soumise à de fortes fluctuations; en 1886,

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

elle était de 560,000 hectolitres valant 25 millions de francs; en 1888, elle s'est élevée à 908,000 hectolitres pour une valeur de 28 millions. (Note remise par les délégués suisses du jury de la classe 73.)

Les cantons de Vaud, du Valais et de Neufchâtel étaient représentés par de nombreux échantillons à l'Exposition de Paris; les vins blancs de Vaud étaient en abondance. Yvonne, Lavaux, la Côte et surtout Villeneuve avaient envoyé des collections remarquables. Leur saveur, leur parfum, leur légèreté, leur finesse les rendaient fort agréables. Le jury a constaté leur bon conditionnement, leur qualité et la gamme régulière qu'offrent les vins des différents millésimes. Les spécimens de 1854, 1865, 1868, 1870 étaient excellents, de même que les échantillons des récoltes les plus récentes. La ville de Vevey offrait tous les vins des années réussies depuis 1807. De remarquables travaux statistiques indiquaient le rendement et les prix des récoltes de ses propriétés depuis 1730. Les vins rouges de Neufchâtel avaient de l'éclat, de la saveur, un peu de bouquet et même quelque finesse.

Schaffhouse, Bâle, Soleure, Berne, l'Argovie, Appenzell, la Valteline avaient d'assez bons vins rouges, ainsi que le Valais.

Dans la catégorie des vins mousseux, on doit signaler ceux de Vevey, comme étant réussis et agréables.

Pour 196 échantillons, les 27 exposants de la Confédération helvétique ont reçu 3 médailles d'or, 12 médailles d'argent, 7 médailles de bronze, 3 mentions honorables. Ce succès témoigne des progrès réalisés par les vignerons suisses et doit les encourager à persévérer dans la voie dans laquelle ils se sont engagés avec une ardeur que l'on peut offrir en exemple aux autres nations.

TITRE XXVII.

URUGUAY.

La République de l'Uruguay contient une quantité considérable de terrains propres à la culture de la vigne. Elle réussit surtout dans les districts montagneux, où l'on rencontre des roches volcaniques et métamorphiques, telles que dans les départements de Maldonado, de Minas, de Cerro-Largo, de Salto, d'Artigas et de Rivera. On l'a introduite avec succès dans les environs de Montevideo. Comme il a été dit plus haut, la viticulture uruguayenne est d'origine récente et elle progresse rapidement. D'après les renseignements recueillis par l'Association rurale de l'Uruguay, 459 hectares ont été plantés dans les deux années qui ont précédé l'Exposition. Quant à la superficie actuelle du vignoble, les renseignements font défaut sur son importance. Dans une note fournie par M. J. Diaz, commissaire général, et par M. José Pedro Farini, membre du jury de la classe 73, il existerait une centaine d'exploitations. Les deux plus importantes renfermeraient l'une 140 et l'autre 60 hectares de vignes en plein

IMPRIMERIE NATIONALE.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

rapport et au moins autant de nouvelles plantations; six autres seraient presque aussi considérables; le reste se composerait de vignobles ayant de 10 à 20 hectares. Il est probable que ces chiffres sont actuellement dépassés, sous l'influence de l'initiative individuelle et des efforts de la Société viticole uruguayenne et la Société viticole de Salto.

Les données manquent également sur la production; dans certaines propriétés, le rendement de ces jeunes plantations varie de 30 à 37 hectolitres. Cépages, méthodes et pratiques viennent de France; aussi les vins tendent-ils à ressembler aux produits français, aux environs de Montevideo. C'est aux produits de consommation journalière, et non aux types des crus célèbres, que doivent surtout viser les propriétaires de ce pays, parce que c'est dans cette branche qu'ils réussissent le mieux et que les vins ordinaires se placeront très facilement dans le pays, étant données l'importance de la consommation locale et l'élévation des tarifs douaniers. Au lieu d'être de 31 p. 100 *ad valorem*, comme pour les marchandises ordinaires, les droits sur les vins sont spécifiques et s'élèvent aux chiffres suivants par hectolitre :

Vins fins en fûts	23f 00
Vins communs d'Espagne	5 00
Vins italiens en fûts	59 50
Vins non classés en fûts	61 20

Or les producteurs vendent leurs vins de 125 à 150 francs la bordelaise, en réalisant de beaux bénéfices. On voit quels avantages leur sont faits par le tarif. En 1887, l'Uruguay a encore importé pour 20 millions de francs de boissons fermentées, dont la plus grande partie consistait en vins, mais les vins blancs et rouges d'Espagne et d'Italie étaient déjà en diminution; les importations françaises se maintiennent mieux, car il s'agit de champagnes et de bordeaux, dont le vignoble uruguayen ne peut fournir l'équivalent. Si les maladies ne viennent pas arrêter ce mouvement (et seul encore le mildew a fait son apparition) la République orientale se suffira pour la consommation courante et exportera même un jour en Europe comme elle le fait déjà dans les pays voisins.

Les vins envoyés à l'Exposition ont paru un peu maigres, mais on ne saurait en tirer de sérieuses conséquences, puisque les vignes qui les ont donnés sont encore très jeunes. Les plus graves reproches qu'on puisse leur adresser proviennent de la couleur défectueuse et de la légère âpreté qui caractérisaient la plupart des échantillons; en revanche, ils sont bien droits, ne manquent pas de force et soutiennent la comparaison avec nombre de produits communs d'Europe.

10 exposants avaient présenté 15 types de vins et un excellent vermout; ils ont reçu 1 médaille d'or, 3 médailles d'argent, 1 médaille de bronze et 2 mentions. Ces récompenses obtenues par un aussi jeune vignoble montrent que de grandes espérances ne lui sont pas interdites et que cette industrie jouera un grand rôle dans l'économie nationale du pays.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

TITRE XXVIII.

VÉNÉZUÉLA.

On l'a vu plus haut, la production vinicole est extrêmement restreinte dans le Vénézuéla, et l'on n'y cultive guère la vigne qu'en vue de récolter des raisins pour la table. Les personnes qui s'adonneraient à la fabrication du vin en retireraient certainement de sérieux bénéfices. L'usage de cette boisson se répand, en effet, de plus en plus parmi les classes aisées.

Actuellement le vin rouge ordinaire est abondant dans le pays et s'y vend à des prix peu élevés, les droits de douane, qui frappent lourdement les spiritueux, étant très réduits pour les vins. On en trouve à 1 franc le litre, il est médiocre, il est vrai; mais pour 2 fr. 50 et 3 francs on a déjà de bon vin. La France et particulièrement le Bordelais importent une grande partie des types supérieurs, que l'on consomme dans le pays.

Les membres du jury de la section des vins n'ont eu à examiner qu'un vin de coca, pour lequel le docteur Bermudez a reçu une médaille d'or.

TITRE XXIX.

CONCLUSION.

Depuis quelques années, il se produit dans presque tous les pays civilisés un mouvement viticole, dont la trace se retrouve à chaque page de ce rapport. Partout on travaille, avec une activité inconnue jusqu'ici, soit à reconstituer les plantations détruites, soit à créer de nouveaux vignobles. Des nations, qui recevaient jadis de la France, de l'Espagne, de l'Italie et du Portugal presque tous les liquides nécessaires à leur consommation, veulent maintenant se suffire à elles-mêmes, d'autres cherchent à faire connaître leurs vins en dehors des limites de leur territoire; toutes s'efforcent de prendre une place de plus en plus importante sur le marché universel au détriment des vieux pays vinicoles.

Pour atteindre ce but, elles perfectionnent leur production, en lui conservant son aspect caractéristique, ou font appel aux enseignements de la science et de l'expérience pour se rapprocher autant que possible des crus célèbres. Ces tentatives n'ont pas été sans inquiéter ceux qui ont souci de l'avenir vinicole des États du sud-ouest de l'Europe. Il semble cependant qu'elles ne donneront pas de résultats de nature à troubler la situation économique de ces contrées.

La France a des produits inimitables. Aucun des vins rouges que l'on récolte dans les pays étrangers ne réunit les qualités qui distinguent ceux de la même espèce produits par les premiers crus des vignobles français. Les meilleurs qu'on y rencontre ne

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

peuvent être comparés qu'à nos vins de second ou troisième ordre, avec lesquels ils ont en général peu d'analogie. Nos champagnes ne connaissent pas de rivaux; nos sauternes ont été en diverses circonstances proclamés supérieurs aux meilleurs vins qui existent; enfin nos vins de liqueur soutiennent la comparaison avec les meilleurs produits d'Italie, d'Espagne, d'Autriche, de Turquie, de Perse et du Cap. En vain multipliera-t-on les expériences, imitera-t-on les procédés : la similitude du cépage, l'analogie de composition du sol, la ressemblance des expositions, le rapport des climats ne suffisent pas à rendre les vins identiques. La Providence a assigné à chaque région une destination particulière et l'a douée des attributs indispensables à la réalisation de ce rôle. Il en résulte des nuances souvent insaisissables entre les conditions géologiques et climatériques des divers vignobles. Malgré tous les soins, il existera toujours entre les vins des différences inexplicables. On en voit bien se produire, au sein d'une même localité, entre les produits de deux terrains que sépare seulement un mur ou une route.

Quant aux vins ordinaires et aux vins communs, la France, moins encore que les pays voisins, ne saurait craindre la concurrence étrangère, lorsque la valeur intrinsèque du liquide est seule en question : son sol, son climat lui assurent encore la supériorité; mais comme cette prééminence est moins marquée, elle doit redouter l'influence de l'habitude et un légitime amour-propre, qui feront rechercher de plus en plus leurs propres produits par les peuples étrangers. A ces considérations viendra s'ajouter celle du bas prix, qui ne laissera pas que d'avoir une très grande importance sur le marché national et sur les marchés voisins. Le jour où la Russie, les divers États de la presqu'île des Balkans, l'Amérique et l'Australie auront des récoltes assez considérables pour exporter sur une grande échelle, la situation de bien des vignerons français, espagnols, italiens ou portugais pourra devenir critique. Les barrières douanières qu'ils pourraient élever autour de leurs pays resteraient à peu près inutiles, car la diminution de leurs expéditions à l'étranger produirait toujours à l'intérieur l'avilissement des prix. On ne saurait trop le répéter, la lutte ne leur sera possible que par la qualité exceptionnelle de leurs produits. Grâce aux conditions privilégiées qui sont nôtres, nous continuerons à trouver sur le marché extérieur l'écoulement de nos récoltes de vins ordinaires; mais, pour obtenir ce résultat, il faut opérer un choix judicieux des cépages, recueillir moins de vin et le recueillir meilleur, perfectionner les procédés, rendre plus étroites et plus fréquentes nos relations avec les consommateurs étrangers; en un mot, faire mieux encore ce que nous faisons déjà bien. Ce n'est que par de telles pratiques que la France et les vieux pays vinicoles conserveront dans le monde entier la situation prépondérante qu'ils ont conquise.

Le nouveau monde vole avec une rapidité extrême de progrès en progrès; l'Europe est encore en avance; pour maintenir cette distance, elle doit donner un énergique élan à sa production et à son commerce.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

LISTE DES RÉCOMPENSES.

Grands prix.

Association commerciale de Porto	Portugal.
Castella (Paul de) [Victoria]	Australie.
Collectivité des exposants de Madère	Portugal.
Commission de l'Exposition du Chili	Chili.
Djordjadze (Prince Z.) et Cie	Russie.
Gonzalez Byas y Cia	Espagne.
Lavigerie (Cardinal de)	Tunisie.
Liga dos Lavradores do Douro	Portugal.
Orléans (Henri d'), duc d'Aumale	Italie.
Pladellorens (Magnin)	Espagne.
Segovia (Aurelio)	Espagne.
Syndicat du commerce des vins de Champagne	France.
Vignobles de la Côte-d'Or, représentés par les expositions collectives organisées par les soins du Comité départemental de la Côte-d'Or, du Comité d'agriculture de Beaune et du Comice de Nuits, de la Chambre de commerce de Beaune, avec le concours du Syndicat du commerce en gros des vins et spiritueux de l'arrondissement de Beaune et de la Chambre syndicale du commerce en gros des vins et spiritueux de la Côte-d'Or	France.
Vignobles de la Gironde, représentés par les expositions collectives organisées par les soins du Comité départemental de la Gironde et des Syndicats viticoles et agricoles de Saint-Émilion et de Blanquefort et Lesparre, ainsi que par les expositions des maisons de commerce de Bordeaux et du Syndicat du commerce en gros des vins et spiritueux de la Gironde	France.

FRANCE.

Médailles d'or.

Allard (D').
André (Louis).
Andrieu (E.).
Anthérieu-Perier.
Armand (Comte).
Arnaud.
Bahezre (H. de).
Barral (Louis).
Barton (B.-F.).
Bascou (Louis).
Beaucourt, Baas et Delmée (Fortuné).
Bellemer (Th.).
Berger (Vve L.).
Beylot (Charles).
Bichot-Moyne.
Billoud (Joseph).
Blic (Hervé de).
Boisard (Paul).
Boissac (De), Bernos, Couve et Déroulède.
Boissonneau (Édouard).
Bouisset (Ferdinand).
Bon-Barat.
Bordet aîné.
Bouffard (F.).
Brintet-Moissenet.
Bruninghauss (R.).
Bruzeau-Brusseau.
Burdel (E.) et Cie.
Bursio (Aloys).
Calvé (Julien).
Casteja.
Caves de l'Hôtel Continental.
Cayrou (M.).
Cazeaux, député.
Chaix d'Est-Ange (Héritiers).
Chalut-Voiry.
Chambre syndicale des vins et spiritueux de la Côte-d'Or.
Chambre syndicale du commerce en gros des vins et spiritueux des arrondissements de Mâcon et de Villefranche.
Chamonard (J.-B).
Champeaux (De).
Champy père et Cie.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Chanut (Dr).
Chaperon et Cie.
Chapot (S.).
Chassaigne (Cte de la).
Clauzel (Étienne).
Clauzel (Eugène).
Clerc (J.-B.).
Cointreau.
Comice agricole de l'arrondissement de Libourne.
Compagnie des Salins du Midi.
Constant (Camille).
Cosson (Émile).
Cousté.
Cruse (Adolphe).
Cruse (Veuve).
Daloz frères.
Defolie (Paul).
Delavente (David).
Delmon et Cie.
Denieau (Léopold).
Descacq (J.).
Dieudonné-Rouvier.
Dracke del Castillo.
Ducarpe (Léopold).
Duffau Lagarosse (Dr).
Duffour de Raymond (Cte).
Dulac-Dieudonné.
Dumont (A.).
Duplessis-Fourcaud.
Durand-Dassier (E.).
Errazu (Héritiers de).
Eschenauer (F.).
Exhau (Frédéric).
Exposition collective de la Charente-Inférieure.
Exposition collective de Maine-et-Loire.
Exposition collective des vins de l'Hérault.
Faure (A.).
Ferrand (A. de).
Fourcaud (Victor).
Gauthey cadet et fils.
Gièse (Ferdinand).
Giraud (Louis).
Grandné (Pierre).
Grapin (Paul).
Gresigny (De).
Grillon (E.).
Grosbon frères.
Gros-Guenaud.
Guillemot (Paul).
Heine (Vve Armand).
Jacqueminot (Les fils).
Jacquin.
Jadouin et Ducassou.
Jaeggi (Ad.).
Jarry de Pontbriant (Mme).
Johnston (N.).
Joliet.
Koenigswarter (Mme H.).
Labouré-Gontard.
Lacaze (Gaston).
Lafargue (Vve).
Lafon (Raymond).
Lafourcade (L.).
Lalande et Cie.
Lalande (Armand).
Lalande (Comtesse de).
Landais fils.
Langlois-Davonneau (J.).
Larrieu (E.).
Las Cases (Comte de).
Lataste (Achille).
Lefèvre et Remondet.
Letourgeon (François-Étienne).
Loiseleux (Arm.-Félix).
Lorenchet.
Louys (A.).
Luetkens (De).
Lugol (Ed.).
Magen (Ernest).
Malen (Commandant).
Mallard (S.).
Manuel-Roux.
Marchandeau (Parfait).
Mareilhac (E.).
Marès (Henry).
Marey et Liger-Belair (C.).
Marey-Monge (Mlle).
Marey, Monge et Liger-Belair.
Marey-Monge (V.-E.).
Marignan (Héritiers de la baronne de).
Marion (Adrien).
Marion (Eugène).
Martel (Omer).
Maurin (J. et B.).
Meunier père et fils.
Milsand.
Moissenet-Brintet.
Molin (Adolphe).
Molines (Ulysse).
Montagne, à Narbonne.
Montessus (Comte de).
Montoy (L.-A.).
Morot (Albert).
Osiris.
Passemard.
Paul Jorrot.
Perier de Larsan (H. du).
Petit-Laroche et Cie.
Peychaud et fils (Vve L.).
Pichon-Longueville (Baron de).
Pigassou.
Pillet-Will (Comte).
Piola (Albert).
Planteau (S.).
Portron-Bassot.
Poupon (Aug.).
Quantin.
Quenedey (Léon).
Quenot (Henri).
Rabourdin (Henri).
Rivat.
Renaud (J.-E.) et Duallé.
Rerolle (G.).
Rigaud (J.-B.-F.).
Rochefort (Marquis de).
Rodier.
Rothschild (Barons A., G. et E. de).
Rothschild (Baronne James de).
Royé-Labaume et Cie.
Saint-Affrique (Baronne de).
Saint-Guirons (Mme M.).
Sarget de la Fontaine (Baron).
Seguin (Manuel).
Sevaistre, député.
Sèze (Louis).
Silliman (Ch.).
Sipière (Vve).
Société anonyme des grands vignobles de Sartène.
Société centrale d'agriculture de l'Hérault.
Société centrale d'agriculture de la Savoie.
Société civile de Château-Montrose.
Société civile du vignoble de Château-Latour [Beaumont (De), Flers (De), Courtivron (De)].
Société d'agriculture [Comice de Nîmes].
Société d'agriculture de l'Aude.
Société régionale de viticulture de Lyon.
Soulié père et fils.
Sous-Comité de Lons-le-Saunier.
Syndicat du commerce en gros des vins et spiritueux des côtes du Rhône.
Syndicat des vins et spiritueux de la Gironde.
Syndicat régional agricole des cantons de Cadillac, Podensac et limitrophes.
Syndicat vinicole et commercial d'Indre-et-Loire.
Syndicat viticole et agricole de Blanquefort, Castelnau et de l'arrondissement de Lesparre.
Syndicat viticole et agricole de Saint-Émilion
Tailhan (Frédéric).
Troplong (Édouard).
Vaissier.
Vercel (Jules).
Vital frères.
Vivarès jeune.
Vogué (Comte de).
Voisin-Mignon (J.).
Wachter (Alexandre
Wibaux (Hector).

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Médailles d'argent.

Ackerman.
Alexandry (Baron Frédéric d').
Alibert (C.).
Allard (Georges).
Amigues.
Amirault.
Arminjon (Ernest).
Arnaud (Edmond).
Arnaud (Élie).
Aubin-Sigé.
Aurillon (L.).
Averous frères.
Ayrolles.
Ayrolles (M^lle).
Bacque (Léon).
Baille (Charles).
Barat-Laviné (A.).
Bardoux (J.).
Barille (Colonel).
Baritault du Carpia (Comte de).
Barral (Léon).
Barrault-Jardinier et fils.
Barret (Jules-Félix).
Bastard.
Bastide.
Bastide-Vaissière.
Bayssellance et Cazalet.
Beaudet frères et L.
Bechaud (Adrien).
Bechu (Adrien).
Bel (François).
Belliard (Frédéric).
Belugon (David).
Berard jeune.
Berland.
Bernard.
Bernard (François).
Bert (E.).
Bertin-Roulleau.
Bertrand (L.).
Besnard (Louis).
Besserat (Edmond).
Bevière (De la).
Beyermann (Henri).
Bidaut de l'Ile (Albert).
Bigot (Amédée).
Billard.
Billerey (Auguste).
Blanchard (Louis).
Blanchet.
Blandeau (Louis).
Blavier (A.).
Bocion (Paul-Joseph).
Bodinier.
Boillot-Garnier.
Boisard (Paul).
Boisgiraud (Joseph).
Boissier (Albert).
Boistot aîné.
Bonnet frères.
Bonneval (Vicomte de).
Bonnevin (Paul).
Bordone (D^r).
Bord Saint-Cyr.
Bottin (F.).
Boubès (Charles).
Boucau (Yves).
Boudrot-Renaudot.
Bouffet.
Bouin (F.).
Boullet (Louis).
Bounaud.
Bourgogne (C.).
Boursot.
Boutet (E.).
Boutrot (Ernest).
Bouvet-Ladubay.
Boyer.
Boyer (F.)
Bressand-Ninot.
Brincard (Baron).
Britschki.
Bruchet.
Brugel (Denis).
Brunet (L.-Pierre).
Calandrin (F.-J.).
Calens (J.) aîné.
Camuzet.
Canas-Delostal.
Carbonne et C^ie.
Cardèz (Comte F.).
Carles et Blanc.
Carmentrand.
Cassans.
Castel.
Castel (Pierre).
Cathala (Victor).
Caupels (Pierre).
Cavailhon.
Cayrou aîné.
Cazeaux-Cazalet.
Celerier (Albert).
Chabert (Albert).
Chaine (M^me).
Chalup (Vicomte de).
Champenois.
Champion (J.).
Champon.
Chanzion (J.-C.).
Chariat-Poulin.
Charoulet (Jules).
Charuel.
Chassaigne (Comte de la).
Château de Chenay.
Chaumette et C^ie.
Chaurey-Amsinger.
Chauvenet-Magny.
Chevrier-Bonnardin.
Clavé (O.).
Clement-Drevon.
Clouzet (F.).
Collin (Adolphe).
Colomb de Donan.
Combes.
Comice agricole de Béziers.
Comice agricole de l'arrondissement de la Réole.
Comice agricole de l'arrondissement de Narbonne.
Comice viticole et agricole du canton de Cadillac.
Comice viticole et agricole de Podensac.
Commune de Chenu.
Compain-Jouard (V^ve) et fils.
Connin.
Conseil (Les fils de Th.).
Constantin (Comte de).
Corbière (P.-T.).
Cordes (Des).
Cornet-Peyruse.
Cornilliat (E.).
Cougny (Comte de).
Coureau (J. des).
Courjaret.
Courty.
Courty (E.-T.).
Couzineau.
Crès (J.).
Culeron.
Cumont (Vicomtesse de).
Darantière.
Darbeau (Léon).
Darviot (Albert).
Delahaie (Jean).
Delanoue (Arsène).
Delaunay (E.).
Delauney-Delamotte.
Delgrez (Eugène).
Delor et C^ie.
Demartin.
Denisi Marteau.
Desache (Denis-Gédéon).
Desbats (G.-H.).
Deschamps (Jean).
Deschuches (Henri).
Desjardin.
Desmaret (Hubert).
Desmons (Henri).
Desmons (Héritiers).
Despetits (D^r Paul).
Desportes (Baptiste).
Desse (P.).
Desse frères.
Desvignes aîné.
Devaux (V^ve).
Devès (Eugène).
Dircks-Dilly (Léopold).
Dolley (J.-G.).
Domecq-Cazeaux et fils.
Dougla (Veuve).
Drouas (Fernand).

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Dubec-Gaulphine.
Ducasse (Edmond).
Dugravier.
Dumoulin aîné.
Dupont (Évariste).
Durand-Dassier (E.).
Duthu-Cery.
Duval-Pougeoise.
Duvaux (L.) aîné.
Echou.
Eichtal (Baron d').
Elbauve (Richard d').
Emerit (Pierre).
Eschenauer (F.).
Étienne (Dr).
Expert (Auguste).
Exposition collective de l'Yonne.
Exposition collective des Pyrénées-Orientales.
Eyrem et Bergeron.
Fabre (Aubin).
Fabre (G.).
Fagot (Gustave).
Fargues (Pierre).
Faye (Vve).
Ferchaud (Vve).
Fermouche-Lhote.
Fermouche-Maignot.
Feyeux.
Figeac (Gabriel).
Figuier-Serre.
Fleuriaye (De la).
Fleury-Ducasse.
Fontenay (Baron de).
Fortier (Picard).
Fouqueux.
Françon (Isidore).
Gaillard (Alphonse).
Gaillard (Vve).
Gallot (Mme).
Garde (G.) et fils.
Gariès.
Gauthey (Henri).
Gendre et Riben.
Genetier-Lapierre.
Genies (P.).
Genin (Émile).
Georges (P.).
Gibert-Fabre.
Gilles (Sébastien).
Gibardeau (Paul).
Girodit-Henry.
Gleizès (Pierre).
Gondange (Antonin).
Gorges (Célestin).
Goulard (Léon).
Goulard (Pedro).
Gouze (René).
Grachet (Fernand).
Grancey (Comtesse de).
Grazilhon.
Grazilhon (Jean).
Greloud.
Gressier (Mlle C.) et Saint-Affrique (Baron de).
Grivelet.
Gros-Lécrivain.
Gruère.
Gueret (Philippe).
Guetrot (Alexis).
Guillet (Émile).
Guitard (Louis).
Herail.
Hours (Des).
Hue (Irénée).
Hugnot aîné et fils.
Huguet frères.
Huguet (Léon).
Hyre (Louis).
Im-Thurn.
Jahan-Cady.
Jailloux-Merle.
Jaloux (Ad.).
Jamin (Prosper).
Jamme.
Javel (Émir).
Jorrot (J.).
Juhel-Bilot et Cie.
Kergolay (Comte de).
Labarthe (Émile).
Labordère.
Lacaille.
Lacoste (Henri).
Laforgue, à Coursan.
Lagoutte.
Lamarche.
Lamayoux (Jacques).
Lambert des Granges (Marquis de).
Lamorère aîné (Vve).
Landry-Gelluseau.
Lansade de Jonquière.
Lapeyre (Jean).
Lardet.
Lartigue (Henri) et Cie.
Larzay (Jules).
Laurain (H.).
Laurent (Moreau).
Laval (P.).
Lavau-Breton.
Lavignasse (Paul).
Laviolette-Rue.
Leenhard (Ch.).
Lefort.
Léglise (Jean).
Legnevaques.
Lemaitre-Pays.
Lemoine (Eugène).
Lemoine (J.).
Lemoine (Louis).
Lequien de la Neufville (Ch.).
Leroy d'Auderic.
Lesne.
Lévy.
Lille (Armand).
Lorois (E.).
Loron frères.
Loyez.
Luce (Honoré).
Magnien (Gustave).
Mahul (Paul).
Maillard-Guyot.
Malet-Roquefort (Cte de).
Malet-Roquefort (Vicomte de).
Mallet (Oscar).
Malric.
Mangin (Félix).
Marais aîné.
Marey-Monge et Dupont.
Marey-Monge (Vve Paul).
Marot (J.-J.) et fils.
Martial-Avinens.
Martin (Commandant).
Martinet-Masson.
Martinez (L.).
Martinez Diego (Frédérico).
Martini-Rosé.
Marty, à Caunes.
Marty, à Floure.
Marty (J.), à Saint-Laurent).
Mas (Paul).
Masson (Louis).
Maupoint.
Maynard.
Medeville (Numa).
Médine (Vicomte de).
Meinadier.
Menetrier-Belnet.
Merat (Clément).
Merle (Marius).
Millon (Henri-Ernest).
Mion (Héritiers de).
Moillard-Grivot.
Monneraye (A. de la).
Moreau (Honoré).
Morin-Balleux.
Mourier.
Mugnier (Frédéric).
Mugnier (Mme).
Mulaton (Alphonse).
Muller (Vve A.).
Mullot.
Naigeon (Gustave).
Narbonne (Paul).
Noellat-Maignot.
Olivier (Pierre).
Orsatti (Camille).
Ouvrard (Héritiers).
Ouvrier (Vicomte d').
Pagès.
Pagès (Henri).
Pagezy.
Papin frères.
Paret.
Paris (Octave).
Pascal (Augustin).
Pasquier-Desvignes.
Pavillon (Vicomte du).
Pellerot (Pierre).
Pelletier.
Peloux.
Peneau-Buisson.
Perdrizet.
Perie et Mejean.
Perigeux et Cie.
Pérou (Édouard du).
Perrault (Eugène).
Perret et Plasse.
Perrier (Louis).
Petitjean (Pierre).

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Peton.
Peyraud (Docteur).
Piaubert-Lescure (J.).
Pigneguy (Georges).
Pilet (Eugène).
Plat (Sylvain).
Poitou (Jean).
Polack (Charles).
Pons (Alexandre) et fils.
Ponsot (F.).
Porcherot (Eugène).
Promis (Paul).
Puig (Adolphe).
Rabère (François).
Rabutot.
Rataboul.
Raveneau.
Raymond.
Razous (Jean).
Reboul (L.).
Reitz-Cornu.
Renaudet.
Renaudot (Pierre).
Rey (A.).
Rey (Pierre).
Ribreau (René).
Ricard (Jean).
Richard (Léon).
Richier (G.).
Ricome (P.-J.-M.).
Riembaud-Rodier.
Robert (De).
Robin (Jules).
Robin frères.
Rodrigues (G.) et Cie.
Roederer (Thle).
Rouchut-Mauleon.
Roudier (Léopold).
Rouquier.
Rousseau (Louis).
Rousseau (Mathias).
Rouvière (J.).
Saint-Pierre (Mme Camille).
Saleilles (Clerget).
Salomon.
Sauvageot (Poidevin).
Sauvot.
Sauvy Vilar.
Sauzaz (Jules).
Savot.
Schallburg (A.).
Senart (Jules).
Serée (Sylvain).
Sergent-Baillé.
Serret (Mme).
Sibade (Paul).
Simon.
Sire (Jérôme).
Skawinski (P.).
Société vigneronne d'Issoudun.
Solacroup (Louis).
Sonches (Vve).
Sonder (L.).
Stoessel (Mme).
Sylvoz (Charles).
Syndicat des agriculteurs de la Vienne.
Syndicat des vins de l'Hérault.
Taberne (F.).
Talbot (Mme).
Teisserent (Émile).
Thaureaux-Blondeau.
Tizà (Pierre).
Tulasne.
Vendeleurs (G.).
Verdall (Hippolyte).
Verneuil (Albert).
Vial (Vincent).
Vieillard (Ch.).
Viennot (Prosper).
Vienot (Ch.).
Vienot (Mme Charlotte).
Vieux fils.
Vincent frères.
Vuillame (Henri).
Yvert (Adrien).
Zanotte.

Médailles de bronze.

Abbadie (B.).
Adde (Ernest).
Ameau (Jules).
Anouilh (P.).
Anselme (Claude).
Arnaud (Camille).
Aubouin (H.).
Audinet (R.) et Buhan (E.).
Bannelier (Alp.).
Behrlé.
Belon (G.).
Berail.
Bergé.
Bergeret (Arnoult).
Bergeron (Adrien).
Bernard (Jean).
Bertrand (H.) et Cie.
Bertrand (J.-P.).
Beyssac (Eugène).
Bidal (De).
Billet-Petitjean (J.).
Billon (Eugène).
Biron (J.-B.).
Bizard.
Blanchard-Dupuiz.
Boignes (Comte de).
Boillot frères.
Bonjour (Hyacinthe).
Bonnet (Albert).
Bordes (J.-J.).
Borwel.
Bouquey.
Bourdel (Achille).
Bourdelles (E.) et Cie.
Bourdy-Cadet et fils.
Bourgeois (Philippe).
Bourry.
Boursot-Chamson.
Bousquet (De).
Briol (J.-Léon).
Brion (Ulysse).
Broqua (F.).
Brousse (Jules).
Bruel (Henry).
Brulé-Monget.
Caffort aîné.
Callat (Eug.).
Cambon (Jules).
Caraguel jeune.
Caron et Cie.
Castaing (Philippe).
Cathary (Émile).
Cazalet (Vve).
Chaperon et Morange.
Chariol (J.).
Charton (C.).
Chassaigne (Comte de la).
Chatet (Louis).
Chauvet.
Clauzel.
Clavelier (Vve).
Coinet (Jean).
Comptoir Lyon-Alemand.
Constantin (P.).
Corne (Armand).
Cornu (Claude).
Couderc (Romuald).
Coudray (Fernand).
Coudré frère et neveu.
Couillault (Alp.).
Courvoisier (Aug.).
Cretin.
Dalbis.
Danglade (Eugène).
Dassier.
Daurel (Joseph).
Debans (Jules).
Decesse (Mme).
Defaure (Fernand).
Dejean (Daniel).
Demptos (Joseph).
Denisse (J.-B.-André).
Depagneux frères.
Derriez (Pierre).
Desprès.
Devillegoureix.
Dide.
Diquemanne.
Domergue.
Dompierre d'Ornoy (Amiral de).
Dubourg (Pierre).
Ducourneau (D.).
Dufay (Mme).
Dufresne (J.).
Duhard (A.).
Dumaresq (Armand).
Dumas (Francisque).

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Dupin (Louis).
Dupont-Devaux.
Durand (Louis).
Durand (Pierre).
Escabasse (Eugène).
Eymond (Jean-Marie).
Fabaron (Simon).
Fabien-Rapin.
Fabre (Jules).
Faively-Fermouche.
Farinel (E.).
Faure (P.).
Fauvert de la Chapelle.
Ferdinand-Buffet.
Ferme des Cheneaux.
Flaugergues jeune (Émile).
Flinoy (Alfred).
Foin.
Fondeville (P.).
Fontanès aîné.
Forestier père.
Fornier.
Foudriat (Urbain).
Foussat de Bogeron (G. du).
Frac frères.
Gabet (Joseph).
Gaillac (Léo).
Galland-Lecrivain.
Gastaud fils.
Gaudin (Théodore).
Gaulne (De).
Gautier (René).
Gentilhomme.
Gervais (Gustave).
Gillet (Ch.-Lassalle).
Girodit.
Gomot (Julien).
Gontier-Lalande.
Grandné (Marguerite).
Grandry (De).
Granval (Vve J.-V.).
Grivot-Renevey.
Guérin (Louis).
Guilhou (Blaise).
Guillaume-Romain.
Guiraud aîné.
Hau et Cie.
Haussmann (Baron).
Hostein jeune.
Huault-Dupuy.
Hubert (Émile).
Hugounenq.
Jadouin (Jules).
Jauvif (Mathurin).
Javillier-Morizot.
Jullian-Tranchesset.
Klébert-Dulac (F.).
Labbe et Potin (Félix).
Laborde (Achille).
Lacroix (Frédéric).
Lafond (Ad.).
Lafugie (Pierre).
Lagiraudais-Obissier.
Lahore (Jean).
Lalanne (Clovis).
Lamorère jeune.
Laneyrie.
Lapelletrie (Camille).
Laporte (Alexandre).
Larroucaud (Pierre).
Lasserre (E.) et Cie.
Lavau (Jean) et Larmandi.
Lecocq (Alfred).
Legay (Victor).
Legendre (C.) et Cie.
Léon (Alexandre).
Leperche et Chaperon.
Lestage (Pierre).
Loubet (A.)
Mallet (Étienne).
Mariol (Jean-Louis).
Martin (Alphonse de).
Martin (Joseph de).
Martin (Louis de).
Martin-Renou.
Mathei.
Mathieu (Numa).
Maury (Jules).
Mazard (Henri).
Mazeau (Léonard).
Menguy (Raoul).
Michecoppin.
Mondiet (Édouard).
Mondon (Jacques).
Monthaut (Honoré).
Montouchet (Jacques).
Morand (Naigeon).
Morel-Pébès.
Motelay (Jules).
Mougeart-Morent.
Musset.
Naigeon (François).
Nail (Charles).
Naurois (Vicomte de).
Nebut (Lucien).
Nibaut (Alban).
Nougailhac (Alquier).
Nurdin.
Oger (Bascher).
Pacoutet (J.-B.).
Pacoutet (Joseph).
Paço Vieira (Baron de).
Parrod (Émile).
Pascal (A.).
Pauvert de la Chapelle (André).
Pauvif (Mathurin).
Pechebaden (A.) fils et Cie.
Peigne (Oscar) et Léon (Albert).
Penaud.
Perbore (Gabriel).
Perier (Arsène).
Perier de Larsan (A. du).
Perrault père et fils.
Perrier (Alfred).
Perrier (Aurélien).
Perrier (Jean).
Perrier (Léon).
Perrinelle (Alph. de).
Petit (Auguste).
Petit (Louis).
Piétré (Thomas-Eugène).
Pignat aîné (Jean).
Pinaud fils (Jean).
Pinsan (Jean-Louis).
Pinsan (Paul).
Pistouley (Jules).
Poudon.
Prades.
Pradié (Mme A.-J.).
Prelat (Oscar).
Pujo.
Pullès.
Rabot (A.).
Raffard.
Raton (Auguste).
Ravez (Comte).
Ravignan (Jean de).
Raynal (Ch.).
Regniault.
Reverdy (Émile).
Ribeau.
Rican (Jules).
Ricard (Chevalier Jean).
Ricaud frères.
Rives (Élisa).
Rives (Élisée).
Rivière (Maurice).
Robert.
Rodrigues Henriques (Gaston).
Rolland.
Rosis (De).
Rosis (F.).
Rouanet (E.).
Rouanet (Gaston).
Rougebief (Alp.).
Rougeol (Vve G.).
Royer (Louis).
Rozier (A.).
Sarrapy.
Séard (Vve).
Seguin (De).
Seignat.
Seigneur et Forgues, sœurs.
Serrant (Comte de).
Seunet-Gudary.
Simonnet-Febvre et fils.
Smith (E.).
Sol (Paul).
Suffisant (Louis).
Tessier (A.).
Thaureaux-Blondeau.
Theuriet (G.).
Thinon.
Tisserand (Adolphe).
Toppino (Louis).
Toubin (Paul).
Tranchant frères.
Tuot (Victor).
Vathaire (Ed. de).
Vergnes, Dupuch (E.).
Vigourous (A.).
Villaume (Augustin).
Vincent (Alex.).
Violland (Léon).
Vuillin (Marcel).

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Mentions honorables.

Abbadie-Lizet (P.).
Abelanet (Louis).
Adde (J.-J.).
Albert aîné (Jean).
Alesme de Meycourby (D').
Andoque (D').
Antonin Compain.
Ariboud (Achille).
Astre de Lansberg (Baron d').
Aubé (Achille).
Audeberg, Deniges, Martet, Joyl, Dugarry, Lapouyadet.
Auguste (Aimé).
Aupetit (S.).
Authier (L.).
Ayrolles (A.).
Bansil (Charles).
Barbier (Vve J.).
Barraud (Léopold).
Barre (Hippolyte).
Barreyre (Albert) et Cie.
Barreyre (F.).
Barreyre (Vve Adèle).
Bartherotte (E.).
Bazille (G.).
Beaudet (Jacques).
Becquet (Paul).
Bellet (Étienne).
Béral (Pierre).
Bergasse (Fabien).
Bergegère (Jean).
Bernard (Jules).
Bert (Louis).
Bertrand (Hippolyte).
Bibian (Henri).
Bigot (Jean).
Billia (E.).
Billon-Loron.
Birat aîné.
Biron (J.-B.).
Blanchet (Th.).
Blithe et Saby.
Blondeau-Thibault.
Boisdron (J.-H.).
Bonjour (Désiré).
Bonnefoux (Albert).
Bonnefoux et Lardit.
Bord (Auguste).
Bord (Pierre).
Bordes (Arnaud) fils.
Bordes (J.-J.).
Bordesoulles (Aristide).
Bouffet (Maurice).
Bourdier (Ant.).
Bourdin (Jules).
Bourgoin-Déan (Jean).
Bourgoin-Jomain fils.
Bouton (Pierre).
Bouzanquet fils et Allier.
Boyer (L.).
Bram (Jean-François).
Brandier (Hermann).
Brun (Louis).
Brun (Marius).
Bucherie (Benjamin-Pierre de).
Bussier.
Bussier (J.).
Bussier-Goupil.
Caillard (Armand).
Calmès (Baron de).
Cambon (Jules).
Camuzet.
Capdemourlin.
Carré (Jacques).
Cassat.
Castillon du Perron (A.).
Caumel.
Cazabonne.
Cazeaux-Cazalet.
Cazel (Léon).
Chalier et Sert.
Chaperon (Paul).
Charles-Moreaux.
Charlet (J.).
Charnay (Claude).
Chataigné (Jean).
Chemin (J.-M.).
Chevalier (Olympe).
Clémencet (Alfred).
Cluzant (Louis).
Cluzaut (Louis).
Collineau (L.).
Combrouze-Lavau (G.).
Corbière (P.-T.).
Corne (Paul).
Cornu (Ch.-J.).
Couperot.
Coural (F.).
Courteaud.
Daniau (F.) et Arnaud (Ern.).
Dauty (Jules).
David (Alphonse).
Debelmas (Mmes).
Deguin.
Dejean (Adolphe).
Dejean (Cyprien).
Dejean (H.).
Dejean (Pierre).
Delinotte.
Destangues (Émile).
Dethan (Edmond).
Devèze (Victor).
Devignes, Laroza, et Davezies.
Dolley (J.-G.).
Drapier (Charles).
Druilhet (Gustave).
Dubois (Ch.).
Dubouloz (J.).
Dubourdieu (Pierre).
Dubourg (A.).
Ducau (Henri).
Ducourt (A.).
Dufay (Jules).
Duperrieu (Jacques).
Durandeau (J.).
Dussaut (Nicolas).
Dussol.
Escarraguel (Arthur).
Escolier.
Espitalier (G.).
Estore Manellus.
Été (Pierre).
Fabaron (Simon).
Fabre (Parfait).
Fagu.
Follot-Bresson.
Fontaine (Gustave).
Fornerod (Benjamin).
Fougères (Théophile).
Fouquet (Michel).
Furan (Raymond) fils.
Fuzier-Herman.
Galard (Comte de).
Gallaud.
Gallot.
Garde (U.).
Gaudin-Reaud (J.).
Gelineau (Alcide).
Geraud fils (J.) et Cie.
Gerbaud.
Gervais (Pierre).
Gill-Depierre.
Gillet.
Giret (Gustave).
Goffre aîné.
Gorsse (G. de).
Goudineau (Jean).
Grenier (Vve) et Degors (Maurice).
Grousset (Pierre).
Guigne-Baldy.
Gurchy (Georges).
Guybert-Luquet.
Guyon (François).
Hardon.
Hervé (François).
Horeau (Eugène).
Hostein (Camille).
Houdoin (Lucien).
Houques-Casse (J.), Destemples et Assey.
Houques-Sourbey Joly (Vve) et Destemples.
Hugot-Livras.
Huyard (M.).
Jannaut fils (A.).
Jeanjean (J.).
Jullian (Antoine) fils.
Jupin (Vve).
Lachapèle (Émile).
Ladoux (J.).
Lafon (Arthur).
Lafugie (Pierre).
Lagunegrand (R.).
Lalanne (A.).
Lalimann (L.).

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Landriau (Alfred).
Langlois (J.-B.).
Lanneluc-Sanson.
Lannes (J.-B.).
Lantonnais.
Lapelleterie aîné.
Laperrine.
Laraye (Léonce).
Laribe (Gabriel).
Laribe (J.-B.).
Laroze (Léon).
Larronde (Eugène).
Lartigues (Jean).
Lasbasse.
Lataste fils.
Lataste (Paul).
Latour (Jules).
Laussue (Pierre).
Lefol et Peychaud.
Lefol (Émile).
Lalarge (Auguste).
Lesca (Léon).
Lhote (Symphorien).
Linguin.
Loyet.
Malabiau.
Manuel (Léonce).
Maraux (Charles).
Marés.
Marteau (Pierre) père.
Masclet (J.-B.)
Maturié.
Maurel (Édouard).
Mauret (Paul).
Maurin (B.).
Michel (Alphonse).
Midon.
Mie fils aîné.
Moch (Paul).
Moingeon-Ropiteaux.
Molliné (Edmond).
Monier fils.
Monnereau.
Monnet (J.).
Morange (Camille).
Morange (Ed.).
Moreau (A.).
Moreau-Dumas.
Moreslaut.
Moulin de l'Habra.
Musset.
Muthelet (Vve) et Cie.
Muthelet-Delavaivre.
Narjoux (Dominique).
Nicolas (Louis).
Ninot-Narjollet.
Noizeux (Émile).
Nouvel.
Parizot.
Pascal (Vve).
Patachon frères.
Paulin-Poulaillon.
Pavelot (Louis).
Pendriez (Sylvain).
Pepin (Joseph).
Pernot (Gilles).
Pérou (Du).
Perrier de la Bathie.
Peychaud (Ed.).
Picquemal (Jean).
Pillet.
Pistouley.
Plisson (Eugène).
Poissonnie (Numa).
Pommier-Hostein et Élie.
Portes (Thomas).
Pouland.
Poulard.
Pouyallet.
Prélat.
Puchaud (Adrien).
Pulles.
Quancard.
Raboutet frères.
Rambaud (Adrien).
Rameau-Lamarosse (Madame).
Raoul Duval.
Ratier (Charles).
Raynal (Ch.).
Reinhart (F.-J.).
Renaudot (Symphorien).
René Lehoux.
Renouil.
Rénucci et Chaffanjon.
Rey-Gaussen (Jean).
Rivière (Mlle).
Rivière (Urbain).
Rizat aîné.
Roche (Alix).
Rocher.
Rolland (Eugène).
Roncin.
Rouvière-Hue.
Roze (Isidore).
Rozis (Berdinand).
Rumilly (Joseph).
Sabourin.
Saby frères.
Saint-Bonnet.
Saint-Genis (Laurent).
Sandré (J.-F.).
Saucède (Louis).
Savariaud (Henri).
Séguin (Adolphe).
Semedard (Bertrand).
Simon (J.) et Cie.
Solères.
Souan (Léon).
Souqués (Vve P.).
Subervie (Bernard).
Taillavet (Armand).
Tardes (Pierre-Théodore).
Tarin (Amédée).
Taupin-Mercier.
Tétard (A.).
Tétard (Victor).
Teza (Pierre).
Thabard-Benrard.
Thibeaud (Amédée).
Thieulet (Henri).
Thounens (Albert).
Tinel (Ch.) frères.
Toubin (Paul).
Toussaint (A.).
Touzelle (Léonce).
Troquart (Jules).
Tulasne (Vve).
Vigouroux (Georges).
Vigouroux (Louis).
Vincendeau (Jean).
Vincent-Lamouroux (Madame).

COLLABORATEURS.

Médailles d'argent.

Castanet (Emile), du Syndicat de la Gironde.
Demandre, de la Société horticole, vigneronne et forestière de l'Aube.
Montoy (Arthur), de la Chambre de commerce de Beaune.
Ratheaux, délégué du Comité d'agriculture de Beaune et du Comice de Nuits.
Tartois, régisseur de M. le comte Armand.

Médailles de bronze.

Gauthier (Élysée), de la Société horticole, vigneronne et forestière de l'Aube.
Vallet, de la Société horticole, vigneronne et forestière de l'Aube.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Mentions honorables.

Labbé (Michel), de la maison Labbé-Voiron.
Larrieu (Bernard), de la maison Piaubert-Lescure.
Lurbeau (Antoine), de la maison G. Garde et fils.

ALGÉRIE.

Médailles d'or.

Akermann (A.)
Alfau (Philippe).
Allan.
Amelin et fils.
André (Frédéric).
Anglade (Jean).
Arambourg (Victor).
Arbentz.
Arlès-Dufour (Alph.).
Arnoux (François).
Aurelles de Paladines (D').
Barber (Thomas).
Berrouaghia (Le pénitencier agricole de).
Billaud (Antoine).
Blanchou.
Bouchon.
Bourgeois (Léon).
Brame (Paul).
Brun (A.).
Bruno (Charles).
Cabassot frères.
Caisse commerciale (France et Algérie), Dubout et Cie.
Cargue.
Charvet (Camille).
Choussarat.
Combier (A.).
Compagnie algérienne.
Counillon.
Courbet-Siffren.
Dagne.
Danger.
Daudet (Joseph).
Demangeat.
Dubard (François).
Duboucher.
Dudouit (P.-C.-A.).
École d'agriculture Décaillet.
Eyriniac.
Fallet.
Falquier (Ferdinand) [Bordj Bouïra].
Fayolle du Moustier.
Filliol (Gustave).
Floros (Athanase).
Foltz.
Gaillardon.
Gandin (Jules).
Gauthrin.
Georges.
Goert (Louis) et Mugnier (C.).
Guelpa et Fronzi.
Guignard.
Jean (François).
Jonca (Jacques).
Jourdes.
Julien et ses fils.
Karoubi-Massaoud.
Kercado (Georges de).
Labarrère.
Lablanche.
Ladarre (François).
Lafforgue (Jean).
Lafont-Savine (Auguste de).
Laperlier (Ve).
Lavallée (Victor).
Laville (Remy).
Lebhar.
Leblond (Maurice).
Lemestroff.
Lesieur (Ambroise).
Levasseur (J.).
Lozes (Paul).
Maisonnasse (Aug.).
Mallen.
Marcelle.
Marini.
Martel (H.).
Martinolle.
Mulsant-Perreau.
Mustapha.
Navarro (Joseph) [des Lauriers-Roses].
Noguès frères.
Obadia (Moïse).
Olivier (L.-H.).
Petit (Auguste).
Pinel.
Pujo (Ve Lucia).
Regnault (Ve) et Dueil.
Richemont (Comte de).
Robin (Antoine).
Roger (L.-J.).
Rostagno.
Rousseau (Édouard).
Saliba.
Sauveton (Amédée).
Servat (Joseph).
Silvestre.
Société de viticulture algérienne.
Société du Sebka.
Société vinicole Hammam Bou-Hadjar.
Société viticole d'Adelia.
Souin.
Texier (Léon).
Theus neveu.
Thibaudin (Alexandre).
Tisserand (Hassen ben Ali).
Union des viticulteurs algériens (H. Bellemare et Cie).
Viau (Ve).

Médailles d'argent.

Abry (Louis).
Albaladejo (Ve).
Albrieux (F.).
Allegre.
Alliau (H.).
Arnaud et Brenot.
Bacquès (V.).
Bails (P.).
Balestrieri.
Bardoux-Keller.
Basso.
Bastide (L.).
Baudoux.
Bayard (L.-A.).
Becker.
Benoist frères.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Bérard [Ferme de Saïdia].
Berger.
Bertrand (Adrien).
Bertrand (E.).
Bertrand (H.).
Besnard (H.).
Besson-Perrault.
Betsch (Adam).
Beugin (Amédée).
Billiard (Albert).
Blaize (Honoré).
Blanchet (Charles).
Blum (Samuel).
Boireau (Bertrand).
Boivin (Alphonse).
Bonnery (G.).
Bonnery (Vve).
Bonnette.
Bordenave frères.
Bordes (École de viticulture) [Arba].
Borgnet.
Borloze (Philippe).
Bouchereau-Doury.
Boudet (Étienne).
Bouvier (Louis).
Bouzeran.
Boyer (Barthélémy).
Bremontier.
Breton (Gustave).
Brette.
Brière frères.
Bronde.
Bruat (André).
Buisine.
Buisson (Nicolas).
Buono (Jean).
Bure (Adrien).
Burg (Charles).
Butticaz frères.
Cabanié (Justin).
Cadiergues.
Camoin (H.).
Canapa (Salvator).
Candela (Manuel).
Cantier (A.).
Capela (Casimir).
Carafang frères.
Carlier et Salembier.
Carton et Chouillon.
Casanova.
Castang (Vve).
Cayla (J.).
Chabaut (C.).
Chamboeuf (Philippeville).
Chancogne (A.).
Charpentier (Alph.).
Chatroux (Pierre).
Chaumont.
Chavanne.
Claret.
Clerc (Élie).
Clos Rasnadar [Birkadem].
Coddet (Vve).
Collinge (L.).
Combes (Hassem ben Ali).
Comice agricole de Bône.
Cordé (Constant).
Corps (Louis).
Cothenet.
Cotte (Joseph) père.
Couchez (Simon).
Courcier junior.
Court.
Croisé.
Cuq (Paul).
Dauphin (Alexandre).
Davion-Verdel.
Delage (François).
Delonca (J.-J.).
Deluc (Jean).
Derriez.
Dessoliers.
Deynat et Durand.
Dick (Vve).
Dolfus (Amourah).
Dorée (Auguste).
Dorveaux (Nador).
Droit (Jean).
Dru fils.
Dubecq.
Dubourg (Victor).
Duchenne (A.-A.).
Duclos (Dociéra).
Dufour (Augustin).
Dufour (J.-H.).
Dunké.
Durel (Jean).
Dutel (Joseph) [Chebli].
Ebstein (Simon).
Echoua (Sultan).
Estignard (Mme)
Faisant (François).
Febvre (J.-L.).
Fehr.
Ferrando (Henri).
Figarol (Siméon).
Fleury (L.-P.).
Flinois (Charlemagne).
Fossa et Boyer.
Fouque.
Franques (E.).
Frendo (Salvator).
Frey.
Friang.
Froger (Virgile).
Gachet (Paul).
Gallaud (L.).
Gamonet (Gustave).
Gary (Raymond).
Gast (Barthélemy).
Gelas (Joseph).
Gérard (Fernand).
Gérard (J.-J.-A.).
Gex frères.
Gilbrin (H.-L.).
Girardin (H.-C.).
Gouin (P.-J.).
Goy.
Greck (Dominique).
Grèle (L.-A.).
Grivel.
Gros (P.).
Grosjean (Joseph).
Guérin (Édouard).
Guerlach.
Guimbelot (Vve).
Guiraud (A.-V.).
Hanriot.
Haour (Samuel).
Harlaut (Eugène).
Haudricourt.
Havard.
Heintz (Pierre).
Henry (Léon).
Hermann.
Hertogh et Cie.
Hoerbelin (Émile).
Hoingue.
Homo.
Hostains.
Hugon (Victor).
Humbert (P.-C.-M.).
Hunnebelle et Barge.
Ibrahim el Ayachi.
Iriuth (Joseph).
Izard (Jean).
Jarsaillon (François).
Javal (Ernest).
Jobert (Vve).
Jolivet (Adrien).
Joseph-Barelle (L.).
Jougla (Ch.).
Kessler (Pierre).
Klein.
Klipffel.
Labatut (Antoine).
Lacombe (De).
Lacotte (J.).
Lacroix (Paul).
Lafarge.
Lagarde (Auguste).
Lamassoure.
Lamodière (F.).
Lamur (L.).
Lan (Michel).
Landry (A.-F.).
Larcher.
Larousse.
Laurens (Jules).
Laurent (Louis).
Lavie (Vve) et Cie.
Lebelhomme.
Lebhar.
Lefeuvre.
Lefèvre [Domaine du Fendeck].
Lemonnier.
Lepesant (Louis).
Lequin (E.-F.).
Lescure.
Letreux.
Lévy Bram.
Linder (J.-B.).
Liothaud.
Louvrier (Auguste).
Luquin (Claude).
Magnier (Joseph).
Malleval (Vve).
Manegat.
Marquet (C.).
Martre (Honoré).
Marty (Pierre).
Massonnet (François).

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Menet (J.-H.).
Mercier.
Meré (Armand).
Messerschmitt.
Meyer (P.-E.).
Meyer (Frédéric).
Michelet.
Million (Louis).
Mirhouse.
Moiral (Alphonse).
Mongin.
Montels (P.).
Morinaud.
Morizot.
Mortreil (Vve).
Moulin (J.).
Moutier (Simon).
Mugnier (Sylvain).
Neustrasié.
Nicolas (Louis).
Nielli (Jules).
Nouzille (J.).
Pagnerre (Ferdinand).
Pailhas (E.).
Papet (Antoine).
Pardies (R.).
Parodi (Jean).
Pasquier (Joseph).
Pastor (Vincent).
Pastouret fils.
Payrousse (G.-A.).
Pech (Jules).
Pellet (Jules).
Perals (Joseph).
Péron.
Perret.
Perrin (Auguste).
Perrin (L.-P.).
Pessinau.
Peter (Vincent).
Petin (Camille).
Petitjean.
Philip (P.).
Pianetti (Mathieu).
Pierron (René).
Pietra.
Pinare (Alexandre).
Plantier.
Porcellaga (Vve).
Poujoulat (E.).
Pradel.
Prenat.
Priou (Louis).
Puivarge.
Raynaud (Jean).
Renault (E.).
Reverchon.
Ribaud (Joseph).
Ribes fils.
Ribot (Jean).
Rigollet (Remy).
Rigouttier.
Robert (Adrien).
Robert (Armand).
Robin (Augustin).
Rocher.
Rochette (Pierre).
Rogier (André).
Roure (Frédéric).
Rousseau (Frédéric).
Roussot.
Roux (E.-S.).
Rouyer (Paul).
Ruston (Charles).
Sablon (F.-R. du).
Saint-Jean.
Sambet (Achille).
Sandt (Michel).
Sappey (Vve).
Saragosse (Joseph).
Sartor (Joseph).
Saunier (François).
Saunier (J.-B.).
Saurel.
Screpel.
Seguin.
Sellers (Vve).
Sengés.
Serein (J.-A.).
Société d'Amourah.
Soipteur (Hilaire).
Sommer père et fils.
Sost (Pierre).
Staouely (La Trappe de).
Stuber (E.).
Subiger.
Tartaix (Maurice).
Testud (G.-L.).
Thivaud (Claude).
Thomas et Tourmut.
Thomas (Louis).
Thoumazou-Bru.
Toche (Calixte).
Toche (H.-A.-L.).
Torre (Nicolas).
Torregrosa et Bastien.
Tourdonnet (De).
Tournier (Joseph).
Toustain-Habeneck.
Tracqui.
Tremaux (J.-B.).
Tribaudeau (L.).
Turel, de Soukarras.
Ursch (C.).
Valence (De).
Valette.
Valle (Victor).
Vallon (J.-B.).
Vasseur (A.).
Vatel, de Tixerain.
Verax.
Verdier (Narcisse).
Vignier (Eugène).
Villeneuve (Camille).
Vinçon (P.).
Vital (Marion).
Vitrac (Jean).
Vohrer (Auguste).
Vollenhoven (Jacob Jean van).
Vuillemain.
Vuillemot (J.).
Wandevogel.
Zermati (Jacob).
Zurcher (Paul).

Médailles de bronze.

Alibert.
Anastase (J.-F.).
Arnaudet (X.).
Aubert (M.).
Bailleul (Aimé).
Ballavoine.
Barrault et Liberboo.
Batty (Claude).
Bergeras (Jean).
Bergougnoux.
Bertou (Jean).
Bessede fils.
Billaud (Pierre).
Borne (Toussaint).
Bosquet (H.).
Boullu (Joseph).
Bourgeois et Lebel-homme.
Brotos.
Buchet (Abel).
Camadat.
Carette.
Cathala (Vve).
Ceva (Thomas).
Chabert (E.).
Chapuis (J.-B.).
Charlais et Labarthe.
Chauchefoin et Blot.
Chevalley (Maurice).
Cohen (S. et M.).
Combe (Gabriel).
Compagnie genevoise.
Cordier (L.).
Cornillac.
Couderc (J.).
Cugea.
Darius.
Descours (Pierre).
Despaux (Ernest).
Domaine des Andalouses.
Domuno (Jean).
Dubisson (Charles).
Duchon.
École pratique de Rouïba.
Favre (Clovis).
Fay (Jean-B.).
Gautron (Ch.).
Gonzalvès (Vincent).
Grilhault (Léon).
Grolleau (René).
Guiaud (Jacques).
Guieysse (Abbé Cestin).
Guilhem de Lansac (De).
Guillaume (Paul).
Guillemot (Gabriel).

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Guy (Ch.).
Heintz.
Héritier (T.).
Hydra (Société anonyme vinicole et viticole).
Jacquemart.
Jougla (A.).
Julien (P.).
Langestein (Vve).
Lebrasseur.
Loubeyre (Paul).
Louis (Eugène).
Louvet (M.).
Lucien (Joseph).
Malaval (Adolphe).
Masclet.
Massenet.
Mauri (Achille).
Maury (T.).
Mermier.
Mertz (Xavier).
Mesnine (Marc).
Meyer (Michel).
Michel (Hippolyte).
Migne (Jean).
Milhe-Poutingon.
Misset (Alexis).
Moussart (Claude).
Nodelet (Victor).
Noel (Adrien).
Nuza (Gaspard).
Obitz (George).
Ollier (Clément).
Palbroy.
Panajet (P.).
Pascalin (Victor).
Peladan.
Pelissier (Romain).
Petetin (Auguste).
Picot (Émile).
Pillon (Abel).
Poinsot (Jules).
Portier et Cie.
Prim (O.).
Puech (Joseph).
Quemerais (Prosper).
Radix.
Ramizio (A.).
Raquet (Étienne).
Ricard (E.).
Ricard (Louis).
Richardi Angelo.
Rouff (Pierre).
Rouquette (A.).
Rudmann (Pierre).
Ruston (Charles).
Sanson (G.).
Sardon (Julien).
Sardou (Joseph).
Saulnier et Courtin.
Sauret (Albert).
Schneider (Pierre).
Selve (Vve).
Septanil.
Servat (Joseph).
Sider (Frédéric).
Simon Moftier.
Sturm (Oscar).
Sustrac.
Taillard (Victor).
Testanière.
Testud (Louis) fils.
Thuillier.
Tort (A.).
Tourdonnet (De).
Tridon (Paul).
Trouette.
Trouillier.
Tur.
Val-Jouannis.
Ventre-Blaize.
Vernier.
Vignau (Pierre).
Viguier (Paul).
Villaret (L.).
Vital (Vincent).
Vivier (Édouard).
Wauters fils (René).
Westphall.
Widmann.
Wilhem (Joseph).

Mentions honorables.

Alexandre (I.).
Amory (Germain).
Arroné (Étienne).
Aubert (Émile).
Ayache (Jules).
Aymard.
Azenac Hadj.
Azoulay.
Bailly (H.).
Barrot (Raymond).
Bataille frères.
Baudet (Eugène).
Baume.
Baux (Vve).
Beau (A.).
Beausson (Vve).
Beauville.
Belburg.
Bellaz (Joseph).
Bernard-Lesca.
Bernis (M.).
Bissac (Auguste).
Bist (Blaise).
Boisset (Louis).
Boissonnet (Baron).
Bonnet.
Bornand (Félix).
Bossion.
Bouland (Vve).
Bouquet (J.-B.).
Bouscant.
Bouvard (J.-F.).
Bovet (Charles).
Brocks (Florent).
Cabanis.
Carassonnette.
Carpinette.
Casile (Louis).
Castellos (Luis de).
Catherineau (Julien).
Chabre.
Chair (Paul).
Chapelard.
Charbonnel.
Chatain (Gérôme).
Chatelin (Pierre).
Chebli.
Cheniaux-Franville.
Cherouze (Pierre).
Choulet (Aimé).
Choulet (J.).
Clestrau.
Combes (J.).
Corre (Vve).
Coste (Pierre).
Couturier.
Darru (Vve Albert).
Daubèze frères.
David et Cosman (Vve).
Degoul (Jean).
Degoul (Louis).
Delauzun (J.).
Delinières.
Delorme (Antoine).
Deloupy (A.) [Aïn el Arba].
Delrieu.
Desclaus (E.).
Diss (Jean).
Dor (Philémon).
Dougla (Vve).
Dubois (Émile).
Dubreuil (Léon).
Dupuis (Vve).
Durand (François).
Duvillard.
Etcheparre (Vve).
Fabas (P.).
Falguière (Ferdinand) [Douéra].
Fany (Antoine).
Floutard (Philippe).
Forembacher.
Fournier (P.-M.).
Fournier (Th.).
Fraix (Jean).
Galiana (C.).
Gamba (Étienne).
Gazel (E.).
Gillier.
Girard (Henri).
Giroud (Victor).
Gonsolin (Édouard).
Goutard (Laurent).
Graff.
Gros (Jean).
Groutsch (Pierre).
Gueth (Alp.).
Guijard (Louis).
Guillemot (Michel).

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Heffner (André).
Houdou.
Houel.
Hupfer (François).
Jacquemin.
Janinet (Joseph).
Jobert (Louis).
Joignot.
Koch (Vve François).
Labrosse (Claude).
Laden (Émile).
Lalande (Jean).
Lambert (Jacques).
Lambert (Joseph).
Lanthaume (Henry).
Laporte (Célestin).
Lavagne (Marius).
Legomte (Vve).
Leroy (C.).
Lervy (Francis).
Lorédan.
Lucchi (Valère).
Maillé.
Manificat.
Mantout (Benjamin).
Mariani (A.).
Marin-Peyresses.
Martin (Mesmin).
Martin-Petit (V.).
Mathouillet.
Maure (Auguste).
Mayet (A.).
Mège (Gaston).
Mérou (Pierre).
Mus (Clément).
Narbonne (Henri).
Naudier (Fernand).
Navarro (J.) [Aïn-Temouchent].
Olen (Édouard).
Olivier (Henri).
Olivier (Vve).
Orlando (G.).
Orphelinat protestant de Dély Ibrahim.
Parizot.
Parminjat.
Pélissié (Paul).
Pepin (Joseph).
Perry.
Pessé.
Petit (Léon).
Picimbono (Maurice).
Pieguet.
Piotrowski (G.).
Plisonnier (Amédée).
Rambert (J.-B.).
Razes.
Redon du Colombier (C.-J. de).
Regnier (Germain).
Rey (Louis).
Rhemel (E.).
Richard (François).
Rivière (François).
Roseau (Léon).
Roubier (G.).
Rousé (Auguste).
Roux (Élie).
Roux-Mollard.
Ruttily (Antoine).
Ryckevaert (L.).
Sampayo (Frank).
Santerre.
Sardon frères.
Sarrazin (E.).
Saunier (C.).
Serougne.
Société du Djebel Estaya.
Sustrac (Douéraq).
Tachet.
Taillard (Jules).
Tanty (Angelo).
Texier (Théodore).
Thoreau-Levarré.
Tissier (Claude).
Toulon (Élie).
Toulon (Louis).
Ulpat (Eugène).
Van (H.).
Velon frères.
Venel.
Verchère (Pierre et Charles).
Vesoul-Benjau.
Vincent-Constant.
Virollaud (Jules).
Vulmon (Désiré).
Worstorn jeune.

COLLABORATEURS.

Médaille d'argent.

Perras, de la ferme du comte du Sablon.

Médaille de bronze.

Vétillat, de la maison Abry.

Mentions honorables.

Alimait el-Arab, de la maison Dubourg (V.).
Amer ben Ali, de la maison Perals.
Amar el-Hady, de la maison Dubourg (V.).
Bouchain, de la maison Nègre.
Cassi, de la maison Carton et Chevillon.
Delbès (Louis), de la maison Dubourg (V.).
Gout (Émile), de la maison Broude.
Gout (Eugène), de la maison Broude.
Junot, de la maison Jourdes.
Lagardère, de la maison Lavagne.
Martorella (Baptiste), de la maison Rousseau.
Paris (Henry), de la maison Friang.
Robert, de la maison Chaux-Brassant.

COLONIES.

Imprimerie nationale.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

PAYS DE PROTECTORAT.

TUNISIE.

Médailles d'or.

Crété et Cie.
Féret (A.).
Géry et Lemaire.
Reclus et Guignard.
Société civile de Schuiguy.
Terras.

Médailles d'argent.

Bône-Guelma (Cie de).
Bontoux, Brolemann et Cie.
Carnières (De).
Compagnie franco-américaine.
Dumont.
Duvau (A.).
Espaigne (D').
Espinasse (De l').
Laurens (Mlle) et Cie.
Pilter (Th.) et ses fils.
Sidi-Tabeck.

Médailles de bronze.

Lunel.
Marsot.
Martray (Du).
Parade (De).
Siméon Alla.

Mention honorable.

Blanc.

PAYS ÉTRANGERS.

Médailles d'or.

République Argentine.

Benegas (Tiburcio).
Echegaray frères et Arnaud.
Monteavaro (Jean).

Autriche-Hongrie.

Gombos (Ladislas).
Schuth (Vincentz).

Belgique.

Chainaye Vierset (L.).

Brésil.

Jacques (B.-J.).
Texeire (A. L.) [Minas Geraes].

Cap de Bonne-Espérance.

Sedgwik and Co.

Chili.

Mandiola (Rafael).
Naranjo (Nicolas).

Ovalle V. de Reyes (Mme Fanny).
Pereira (Luis).
Subercaseaux (Ramon).
Torres (J. Dolores).
Waddington (Ricardo).

Égypte.

Missions africaines (Le Supérieur de l'École des).

Espagne.

Alvarez Arenas (Felipe).
Antonio Foronti.
Aranda (Gaspar de).
Arguelles (F.).
Avansays (Hipòlito).
Azorin (Gaspar).
Barcelò y Torres.
Basseras y Reig.
Bayo (Adolfo).
Blasquez (Hijos de Agustin).
Boule (José).
Breton (Martin).
Calderon é hijos.
Camara (Marcial de la).

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Carbonell (Vve de).
Carretero (Pedro).
Compañia vinicola del Norte de España.
Conde las Almenas.
Conde viudo de Prodebuo.
Cuevas (Domingo).
Dun (J. E.) et Cie.
Elipe y Elipe.
Fajardo (Eduardo).
Fernandez (Lorenzo).
Ferro (Bartolomé).
Ferronti (Antonio).
Garcia (Eladio).
Gil hermanos (José).
Gonzalez (J.-B.) y Cia.
Goytia hermanos.
Guerrero (Faustino).
Gurriaran (Viuda é hijos de Manuel).
Gurriarán (Ricardo).
Gusi de Bofarull (Francisco).
Hardisson hermanos.
Hidalgo (Eduardo).
Jimenez (Ana Maria).
Jubitero (Eulogio).
Lecanda (Eloy).
Llansarria (Francisco).
Lopez Heredia (R.).
Lopez (Pedro).
Lorenzale (Ricardo).
Marques de la Viesca.
Marques de Murrieta.
Martinez (Francisco).
Martinez Ortega (Martin).
Merlo y Cejudo (Antonio).
Mestres y Termes (Manuel).
Moya (Adolfo).
Mucla (Antonio de la).
Navarro (Antonio).
Oña (Francisco de).
Paya (Gabriel) et hijos.
Pemartin (José).
Perez Vidal (José Francisco).
Pimentel (Fernando).
Polanco y Compañia.
Pró (José Maria).
Puig de Galup (José Buenaventura).
Quer y Boulé (Luis).
Quevedo y Perez (José).
Quevedo (Pablo).
Ramiro é hijo (Manuel).
Ramos Tellez (Hijo de Francisco).
Rebata (Miguel).
Redondo (Ramon).
Reina (Manuel).
Rieira y Matas (Miguel).
Riva y Rubio.
Rodriguez (José).
Ruiz de Villa (Santiago).
Salamanca (Enrique).
Sandoval (José Acacio).
Sanguineti (Manuel).
Sañudo (Pedro).
Sard (Andres de).
Sarriol y Coll.
Sociedad de Cosecheros de Arganda.
Soler (Bartolomé).
Soler (José Antonio).
Toro (Silvestre de).
Tovar (José).
Valdès (Leonor Viuda de Lopez).
Valdespino (A. R.).
Vallz (Hijos de P.).
Vidal y Amigó (Luis).

États-Unis.

Chauche (A.-G.).
Megliavalla.
Wetmore (Charles A.).

Grèce.

Achaia (Société).
Argyros (N.).
Château Royal Decelie.
Cosmetatos (P.-Ph.).
Rhodostamos (Pierre).
Skousès (Paul).
Solon et fils (G.).
Tripos (S.).

Italie.

Cinzano (F.) et Cie.
Compagnie vinicole sicilienne.
Cora frères.
Ghizzoni (Louis).
Giobertini et Cie.
Laborel-Melini (Louis).
Papé (Pierre, prince de Valdina).
Scala (Pascal).

Mexique.

Davila (Ignacio).

Principauté de Monaco.

Société industrielle et artistique de Monaco.

Perse.

Lemaire (M.).

Portugal.

Alpendurada (Cte d').
Antonia (A.) et Ferreira (D.).
Bernardo da Silveira.
Blandy frères.
Burmester (J.-W.)
Casqueiro (J.-M.)
Chamiço (F. A.) et Silva (F. O.).
Cockburn Smithes et Cie.
Compagnie générale des vignes de Alto-Douro.
Correa de Sampaio (A.).
Croft et Cie.
Cunha (Eduardo).
Cunta Reis (J. F.).
Delaforge (Jorge H.).
Dias Pereira.
Domingos (Affonso).
Figueiredo Amaral (Dr. J. F.).
Fonseca successores (J. M.).
Fower Drury et Cie.
Freitas junior (R. J.).
Gomes Pereira (Manuel).
Gonçalves Serodio (J. H.).
Gouveia e Cunha (A. da C.).
Guedes (Miguel de Souza).
Guerra (José R.).
Hunt Roop, Teage et Cie.
Irmãos Macedos.
Krohn brothers and Co.
Leacok et Cie.
Lourenço d'Almeida (Manuel).
Machado (Polycarpo J.).
Macieira (José Maria).
Mackensie Driscoll et Cie.
Manuel Bento de Souza.
Mathias Feuerheerd (Dietch).
Matta (J. Nunes.
Mazziotti (A. M. P. C.).
Mendonça (Hermenegildo).
Meneres (Antonio Fereira).
Olivaes (Vicomtesse dos).
Pestana da Silva (J. G.).
Pinheiro d'Azevedo.
Pinto (C. A. F.).
Pinto Coelho (Dr. C. Z).
Pinto de Vasconcellos (J. T.).
Pitta (C. A. Mourão).
Queiroz (Bento P. da Veiga).
Regoa (Vicomte de).
Samodães (Comte de).
Sandeman et Cie.
Silva (A. Correa da).
Silva (F.-J. da Costa).
Silva et Cosens.
Silva Pereira (L. A.).
Smith Woodhouse et Cie.
Sousa (Eduardo A. de).
Taylor, Fladgate et Yeatman.
Valente (F. Cardoso).
Valente (Francisco Cardoso).
Vasconcellos (Cesar).
Vianna (A. C. Res).
Vieira (Manuel José).
Vieira e Souza (J. S.).
Vilhena Menezes (M. P. C.).
Warre and Co.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Roumanie.

Costache (Alexius).
Danaricu.
Falcoyano (Général).
Kalimaki.
Rosnovano (N.).

Russie.

Bagration-Moukhransky (Pce).
Makaroff (P.).

République de Saint-Marin.

Filippi (Gio).

Serbie.

Mihaylovitch (Louka).
Toutounovitch (P. C.).
Yelkitch (Jean) et fils.

Suisse.

Bippert et Morerod.
Corboz (C. et Aug.).
Département de l'agriculture du canton de Vaud.
Exposition collective des vins vaudois.
Masson (Georges).

Uruguay.

Carvallo (José) et frères.

Victoria-Australie.

Be.t (Henri).
Blayney (T.).
Carson brothers.
Graham brothers.
Hardy (Thomas) and sons.
Irvine (Hans).
Penfold and Co.
Pury (G. de).
Yering (Château).
Young (E. Burney) and Co.

Médailles d'argent.

République Argentine.

Barraquero (Honorio).
Bernard (Marius) et Cie.
Castro (Justo).
Cordero (F.).
Costa (Léopold) et Cie.
Diaz (Valentin J.)
Godoy (Nicolas).
Lasmastres (Hilario).
Lingoule et fils.
Martin et Cie.
Maurin (Jean).
Moreno (M. Manuel).
Muñis (Francisco).
Pagano (Joseph).
Peré (Pierre).
Seru (Vincent) et Cie.
Tierney (Jean).

Autriche-Hongrie.

Antichievich.
Biegler.
Blaczkey.
Caves archiducales Wilhelm Schuth.
Erdoedy (Comte Emeric).
Fischer (Jacques).
Gerendy (Étienne de).
Jantsits Sandor.
Klement (A.).
Lazar (Jonas) et Cie.
Rhon (H.) and sons.
Roth (Bernard).
Stalehner frères.

Brésil.

Duarte-Simoes.
Faller (Pedro).
Fritz Mack et Cie.
Lepage (Francisco José).
Montenegro.
Pinto de Figueiredo.
Quinta Isabel.
Rebello (H. da Silva).

Cap de Bonne-Espérance.

Wine Export Syndicate Limited.

Chili.

Aninat et fils.
Barazarte frères.
Benitez (Manuel).
Bezamat.
Brown (Guillermo).
Caballero (Francisco).
Chaigneau (Jules).
Correa (J. Grégorio).
Cousino (Isidora G. de).
Diaz (Joaquin).
Ducaud (Ernest).
Errazuriz (Maximiano).
Eyquem Miguel.
Fernandez Concha.
Gallo Montt.
Gana (Domingo).
Huguet (T. C.) et Cie.
Lanz (Christian).
Ochagavia (Silvestre).
Rogero et Zerrano
Rojas Salamanca.
Urmenata (J.-Thomas).
Valenzuela (Manuel).
Wicks (Guillermo).

République Dominicaine.

Commission principale de San Pedro e Macoris.
Pozo (Esteban).

Égypte.

Boulad (I. S.).
Vins de la Commanderie.
Yansouni Iabali et Cie.

République de l'Équateur.

Salvador (Léopold).

Espagne.

Abad (Tomás).
Alaminos (Antonio).
Almunia (Eduardo).
Alvarez (Domingo).
Alvarez (José de).
Alvarez Navarro (Joaquin).
Amat (Santiago).
Amorós (Cristobal).
Amorós (Fernando).
Amorós (José Maria).
Arevalo (Léon Geronimo).
Arguedas (Joaquin).
Arias (Antonio).
Arias (Dionisio).
Arias Bayón (Dionisio).
Arnedo (Alejo).
Arroniz hermanos.
Arteaga (Rufino).
Ascárraga (Francisco) é hijos.
Aya Sobrino.
Ayuntamiento de Benejama.
Ayuntamiento de Benilloba.
Ayuntamiento de Catral.
Ayuntamiento de Formentera.
Azpiarreta (Félix).
Banco (Rafael).
Bañon (Antonio Tomás).
Baquero (Juan Bautista).
Barceló (Carmen).
Barceló (Consuelo).
Baron y Compania (Luis).
Barrachina (Tomás).
Barrio (Carlos del).
Bayon (Viuda é hijos de).
Benet (Francisco).
Bermejo y Fraile (Sebastián).
Bernal (Tomás José Maria).
Bescós (Francisco).
Bofull (J.).
Bonamusa (Juan).

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Bordallo (Frederico).
Boti Vilaplana (Antonio).
Caballero Cabello (Martin).
Caballero-Molina (Juan).
Campo Muela (Antonio).
Capilla (Joaquin).
Carbó (Eduardo).
Carcel (Hijos de Francisco).
Carmona (Mariano).
Carrillo Gallego (Nicolás).
Casciaro Lobato (Pedro).
Catasùs (Antonio).
Cerdan Lazaro (Léon).
Ceruelo (José).
Chocano (Segundo).
Cillero Villar (Pedro).
Cisneros (Tomás).
Cobo Ortiz (Jose).
Coca Deneal (Vicente).
Codina Ballester (R.).
Conde de Guaqui.
Conde de Guerrero.
Conde de Via Manuel.
Corral (Julian del).
Corral hérmaños.
Corves (Dolorès).
Costa (Joaquin).
Cruz y Ruiz (Eusebio).
Cuoz (José).
Delgado (Isidoro).
Diaz Lopez (Agapito).
Dolman (L. de).
Dominguez (Juan Manuel).
Doncel (Baldomero).
Egozcue y Compañia.
Elipe (Manuel).
Elipe Vásquez (Antonio).
Enriquez (Julio).
Escribano (Martin Juan).
Eslava (Bonifacio) é hijo.
Estevez (Rafael).
Fernandez (Antonio).
Fernandez (Cipriano).
Fernandez (Hermenegildo).
Fernandez (Natalis).
Fernandez Miranda (H.).
Fernandez Sancho (Antonio).
Fernandez y Vazquez (Lorenzo).
Francos (José).
Fresna (Francisco del).
Garcia (Antonio Zoilo).
Garcia (Hijos de Eulogio).
Garcia Alejo (Marcial).
Garcia Cortès (Manuel).
Garcia de Quesada (Francisco).
Garcia de Robrez (Sebastian).
Garcia Flores (Isidoro).
Garcia Nobleja (Antonio).
Garcia Pereda (Luis).
Garcia Rivas (José Maria).
Garcia y Garcia (Zoilo).
Garcia Woblejas (Antonio).
Garralda (Joaquin).
Gijou (Juan José).
Gil (Fausto).
Gil (Vicente).
Gimenez-Blanco (Manuel).
Gironella (Juan).
Gironès (Cristobal).
Goicoechea (José de).
Gonzalès (Bernard).
Gonzalès (Severino).
Gonzalez (Bernardo).
Gonzalez Elipe (José).
Guerrero (Joaquin).
Gurriaran (Francisco).
Guzman (Camilo).
Haro (Silvestre).
Herbella (Antonio).
Hernandez (Baltasar).
Hernandez (Vicente).
Herrera y Riva.
Herrera y Sancho (Cecilio).
Herrero (Francisco Manuel de los).
Izquierdo (Ildefonso).
Izquierdo (Marcos).
Jimenez y Compañia (Francesco).
Jimenez de Tajado y Compañia.
José Reig Aguilar.
Jove de Campons.
Juez (Tomás de).
Ladron de Guevara (Ricardo).
Laguna (Cirila).
Larragan (Leopoldo).
Lastres (Faustino).
Laymon (Ramon).
Llopis Monserrat (Francisco).
Lluema Rivera (Francisco de).
Lóber (Vicente).
Lobon Ventero (Juan).
Lopez (Casimiro).
Lopez (Cipriano).
Lopez (Francisco).
Lopez (Paulino).
Lopez (Silverio).
Lopez de la Oliva (Sanchez).
Lopez Maya Brego.
Lopez Moya (Diego).
Lopez Moreu (Eladio).
Lopez Muro (César).
Lopez Tapia (Juan José).
Lorente (Luis Tomás).
Marca (Pons).
Maroto (Enrique A.).
Marqués de la Paniega.
Marqués de la Viesca.
Marqués de Monistrol.
Marqués de Perales.
Marqués de Terán.
Marti (José Joaquin).
Martinez (Santos).
Martinez (Viuda de D.).
Masia Montes (Tomás).
Maz y Rovira (Juan).
Mencos Elio (Joaquina).
Miró (J.).
Miró y Bassa (Jaime).
Molina (Felipe).
Moltó (Mira).
Monsenat (Francisco).
Mora (Gaspar).
Moral (Domingo del).
Morales (Joaquin).
Morales y Cruz (Francisco).
Morales y hermanos (Ramón).
Morena Lozano (José de la).
Morion (Modesto).
Moya Montera (José).
Muñoz (Francisco).
Muñoz (Pedro).
Muñoz (Rafael).
Navarro (Antonio).
Navarro Alarcon (José).
Navarro y Trias (Jaime).
Oliva Andreu y Compañia.
Oñate Martinez (Pascual).
Ortiz de Castro (José Maria).
Ouel (José Juan).
Pachego (Cristobal J.).
Padillo hermanos.
Palop (Antonio José).
Parelliada y Tarafá (Mateo).
Pascual (Joaquin).
Payà (Gabriel) é hijo.
Payas Lafard (Pio).
Pedro (Salvador).
Perez (Antonio M.).
Perez Almunia (Clotilde).
Perez Cabello (Joaquin).
Perez Jordá (Rafael Julio).
Perez Juliá (Luis).
Perez Lagares (José).
Perez Moreno (Andrés).
Perez Navarro (Ramon).
Perez Salvador (José Maria).
Perez y Sala.
Pers (Viuda de Soler)
Picazo (Alfonso).
Pico (Eduardo).
Pino hermanos.
Pitoiset (Esteban).
Polo (Tomás Antonio).
Pons (Cayetano).
Povenado (Augustin).

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Prieto de la Torre (Manuel).
Puchol (Carlos).
Puig y Moré (José).
Pujol (Ricardo Maria).
Quevedo (Vicente).
Rabanales (Rafael).
Rahola hermanos.
Raminos (Antonio).
Ramirez (Luciano).
Ramos (José).
Ramos (Manuel).
Ranas (José).
Redondo (Juan).
Reina (Cesar).
Ribas (Miguel).
Ricardo (Martin).
Rico (Albert Francisco).
Roca (Viuda de).
Rocafull (Salvador).
Rodriguez (Guillermo).
Rodriguez (Hijos de Deogracias).
Rodriguez (Santiago).
Rodriguez y hermanos (José).
Roman (Pedro).
Romero (Antonio).
Rubio (Francisco).
Rubio (Juan Nepomuceno).
Rueda (Teodoro).
Ruiz (Escribano Matias).
Ruiz (Manuel).
Ruiz (Santiago).
Ruiz Martinez (F.).
Salazar (Estanislao).
Salazar (Martin).
Salgado (Pedro A.).
Sallego (Zoilo).
Salvadó (Pablo).
Sanchez (Lazaro).
Sanchez Cantalejo (Joaquin).
Sanchez Lamadrid.
Sanchez Marcos (José).
Santa Maria (E. de).
Sarrais (Trinidad).
Sauca (Juan).
Seller (J.).
Seller y Martinez.
Sendarrubias (Damaso).
Sert y Capel.
Sicilia (Ildefonso).
Simón (Federico).
Simon de Francisco (Benito).
Solanes Rovira (Enrique).
Sotelo (Antonio).
Soto (Agustin de).
Tello (Eugenio).
Tomas (Luis).
Torres (Dolores).
Tortosa (Vicente).
Trincado (Augusto).
Utor (Luis Maria).
Vázquez Muñoz (José).
Velasco (J. de M.).
Vera (Pedro José).
Viejo (Ignacio).
Vila (Aquilino).
Villarino (Pedro).
Yáguez (Calisto).
Yebra (Adela).
Zaitigui (Viuda é hijos de).
Zuloaga (José de).

États-Unis.

Beck (Ad.).
Beringer (Bros.).
Greenbaum.
Haraszthy Arpad and C°.
Henry Hagner.
Hooper (Geo. F.).
Kohler et Frohling.
Monticello Wine C°.
New Urbana Wine C°.
Pleasant Valley Wine C°.
Schilling (C.) and C°.
Stone Hill Wine C°.
Turk (J. de).
Wineberger (M^rs J. C.).

Grande-Bretagne.

Australian Wine Importers Limited.

Grèce.

Caravias (Hippocrate).
Collenti (E.-M.) fils.
Dallaportas (P.-G.).
Denaxas Spiridion.
Dendrinos (A.).
Ghicas (D.).
Glycovryssis (Société).
Makiedos (S.).
Merlin (C.).
Pachy (Georges).
Panicopoulos.
Polychronis (C.).
Skousès (Alexandre).
Stravopodis (D.).
Syngros (A.-D.).
Sypsomos (L.).
Zarocosta frères.
Zissimas (J.).

Italie.

Alliata (Duc de Salaparuto).
Ascione.
Branca frères.
Cito.
Macchi.
Metzger.
Morabito.
Policastrello (Marquis).

Japon.

Kishida (Chuzayemon).
Kumagai.

Mexique.

État de Colima.
Lajous (René).
Madero y C^a.
Torres (Juan P.).
Zertuche y Fuertes.

Principauté de Monaco.

Médecin (Antoine).
Otto (Hector).

Pérou.

Boza y hermano.

Portugal.

Abreu (D. M. G. Cotrim).
Abreu (D^r Guilherme).
Abreu et Lima.
Abreu Guimãraes (G. A.).
Albano Coutinho.
Almeida e Silva (J.).
Almeida Albuquerque (J.).
Almeida (J. H. Palma d').
Alpendurada (Comtesse d').
Alvaiazere (Baron d').
Alvaro Ferreira de Mello.
Alves et Freire.
Amorim (A. Candido).
Antonio Luiz de Seabra.
Antonio Maria.
Aragão (D^r A.).
Aranjo (J. O.).
Araujo Queiroz (J. M. B.).
Areias (Antonio Vilella).
Atalaya (Herdeiros do comte de).
Azevedo et Albuquerque (D^r J.).
Azevedo Loureiro (D^r A. P.).
Azevedo (João Carlos).
Azevedo (J. J.).
Barbozella Lyra (M.).
Barroso (Antonio G. S.).
Beatriz d'Azevedo (D.).
Belford (J.).
Bianchi (João).
Borges (Joaquim).
Brazio (J. D. Cunha).
Brito (D^r Pedro P. de Sousa).
Cadaval (Francisco de Sousa).
Caetano H. dos Reis (J.).
Caetano Pinho da Silva.
Campos Freire (J. de).
Cancellas (Francisco).
Candido Brito Paes (A.).
Cardoso Cortez (H.).
Carlos A. d'Almeida.
Carvalho (F. J. F. Nobre de).
Carvalho (J. H. de).
Carvalho (M. T. F. Nobre de).
Castel Branco (I. C. B. C.).

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Castello Païva (Comte de).
Cerqueira Machado (Dr A. Maria).
Clemente Meneres et Cie.
Comte da Foz d'Arouce.
Correa de Barros (J.).
Correa de Carvalho (J. M.).
Correa do Amaral (J.).
Correa (M. Rodrigues).
Correa Ribeiro (J. J.).
Costa (A. Jacomo).
Costa (A. Julio).
Costa (Guilherme).
Costa (Pedro J.).
Costa (S. Augusto).
Costa Simões (A. A.).
Crujo (M. Gonçalves).
Cunho Porto Irmãos.
Dantas de Sousa.
Durães Faria (N. M.).
Estação Amp. Phyllox. do Norte.
Federação agricola d'Evora.
Feijão et Cie.
Ferreira de Sousa (Augusto).
Ferreira et Cie.
Ferreira Lemos (F.).
Fialho (Ignacio).
Fialho e Filhos (J. M.).
Figueiredo (A. P. de).
Fonseca (M. Corrêa).
Fonseca (M. Moreira.).
Fragoso (M. Diniz Pinto).
Fragoso (Jordão José).
Franco (J. Maria).
Frazão (Dr João A. F.).
Freitas Vaz (M. Pinto).
Galrão (S. J. Maltez).
Geraldes (M. Vaz Preto).
Gerardo A. Vieira (J.).
Girão (Z. Monteiro).
Godinho (Dr J. D. Ruivo).
Gomes da Silva (Henrique).
Gomes de Souza (L. V.).
Gonçalves Palão (M. A.).
Gonçalves Serdio.
Guerra Irmão (J. C.).
Guimarães (J. B.).
Guimarães et Cie.
Ivo Leitão (A.).
Jão da Silva Baptista.
João (A.) d'Azevedo.
João Ferreira Dias.
João Marcos de Sa.
João Nunes.
João Ribeiro Moanrreira.
José Maria Castro.
José Maria Pinto.
Judice (A.-J.).
Lampreia (J.-J.).
Lebre de Vasconcellos (J.).
Leite de Gouvea (J. Guedes).
Lello Filho e Costa.
Leonor M.-C. Amaral.
Lima (José Duarte).
Lopez (B. A.) et Cie.
Macedo (J. Pereira).
Madureira Osorio (L.).
Magalhães Coutinho (A.).
Manuel (J.) da Silva.
Manuel Pedro Guedes.
Margiochi (F. Simões).
Marinha (Dr Guilherme Nunes).
Marques (Isidro A.).
Marqués d'Abreu (F. J.).
Martens Ferrão.
Mattos (A. dos Reis).
Mello de Carvalho (D. Maria).
Mendez (F. Borges C.).
Mimoso de Sá (J. B.).
Miranda (Custodio).
Miranda (J. Lobo).
Moraes (A. Candido Branco).
Moraes (Valarerio Nunes).
Moraes Cavalheiro (J. T.).
Moura Chaves (Francisco F.).
Netto (S. H. Pereira).
Nunes (J. A.).
Nunes (José J.).
Oliveira (Basilio).
Oliveira (E. José d').
Oliveira (E. Augusto).
Oliveira Jo (E. A.).
Outeiro (Vicomte d').
Paiva e Irmaos.
Palha (J. Garcez).
Paula Carvalho (A. M.).
Pedrosa (A. Pinto).
Peixoto (A. J. C. Abreu).
Pereia Machado (J.).
Pereira (H. Augusto).
Pereira da Fonseca (C.).
Pereira de Brito (F.).
Pereira Negrão (C. O.).
Pereira Vaz (Luis).
Pietra (H. de Rure).
Pimentel (Joaquim A.).
Pinheiro (José).
Pinho et Cie (A. de).
Pinto da Cunha (J. M.).
Pinto de Carvalho (J. Cabral).
Pinto Lemos (A. C. Correa).
Pinto Santos (Jor Ant.).
Plantier (Paul).
Portella (Dr Leonel).
Quintão (A. J.).
Quintão (J. Dias Leal).
Ramos Pinto (Adriano).
Rasteiro (Joaquim).
Ribeira Brava (Vicomte).
Rocha Lousa (B. A.).
Rodrigues Pinto (A.).
Romaris e Filhos.
Sampaio (Justino).
Santos (Arnoldo J. dos).
Santos (Eduardo Aug. dos).
Santos (José Maria dos).
Santos Mello (M. J. dos).
Santos Serra (J.-A.).
Seabra (Dr Alexandre).
Seabra (Vicomtesse).
Sereno Filho (J. D.).
Serodio (João Gonçalves).
Silva (A. Pedro da).
Silva e Filhos (Vva J. Gomes).
Silveira (Vicomte da).
Sousa (Antonio Isidoro).
Sousa (F. José de).
Sousa (J. M.-Soares).
Tavares (D. dos Santos).
Tavares (Domingos).
Taveira (Ant.).
Teixeira Monteiro (J. J.).
Texeira Mendes (D.).
Trindade (T. José).
Valdoeiro (Vicomte de).
Vanzellers et Cie.
Vasconcellos et Cie.
Veiga (J. Pinheiro).
Vellozo et Tait.
Vianna (Miguel A.).
Victoria (J. d'A. C. Lacerda).
Vieira da Maia (Z. R.).
Villa Real (Comte).
Villa Verde (C.).
Villarinho S. Romão (Vicomte).
Viuva Le Cocq et fils.
Zuzarte (J. A. de Sousa).

Roumanie.

Anastasiu Tache.
Baican (Alex.).
Cincu (Ant.).
Dobrovici (C.).
Gréceanu.
Naville et Cie.
Pacleanu.

Russie.

Andronikoff (Prince F.).
Artzimowitch (A.).
Bagration.
Fabrikoff (A.) et fils.
Filatoff.
Godzieff (L.).
Gouboninе (P.).
Izmiroff (N.).
Lanine (N.).
Merkouloff (J.).
Moukhzansky.
Ossinsky.
Sthal frères.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Tatoussoff.
Ter-Aroutinoff (N.).
Thiebaut (V.).
Tounieff (A.).

République de Saint-Marin.

Sensoli (Francesco).
Vito (Serafini).

Serbie.

Blagoyevitch.
Damyanovitch.
Dimitriyevitch.
Kostantinovitch.
Lazarevitch.
Loukitch
Militch.
Ninitch (H.).
Novakovitch (Elias).
Novakovitch (Velyko).
Petkovitch (D.).
Petrovich.
Popovitch.
Stanoyevitch.
Stephanovith frères.
Stevanowitch.
Tenavatz.
Zekovitch.
Zolovitch.

Suisse.

Achin fils aîné.
Auberjonois (G.).
Bezencenet (L.).
Chatenay (Samuel).
Clottu-Bernard (G.).
Crousaz (Fédor de).
Cuenod (Les hoirs d'Henri).
Fonjallaz (G.).
Haller (Émile) fils.
Mandrin (G.).
Paschoud frères.
Roud (Adolphe).

Uruguay.

Harriague (P.).
Margat (Alfred).
Vidiella (Don Frederico R.).

Victoria-Australie.

Australian Freehold Sand and Produce C°.
Bear (J. P. et C^ie^).
Best (Henry).
Bussef and son.
Cleland (G.-J.) and C° Limited.
Crozier (H. et E.).
Dunstan et C^ie^.
Fourreur (J.-H.).
Fulton (E.-G.).
Gooch et C^ie^.
Graham brothers.
Grosse (F.).
Headdey (E. and W. W.).
Kahland (J.).
Kitz (L.) and sons.
Logan (D.).
Morris and sons (G. F.).
Oakley Adams and C°.
Smith (D.).
Smith (G.-H.).
Smith (G.-S.) and sons.
Smith (J.-H.).
Yering (Victor).

Médailles de bronze.

République Argentine.

Gaircia (Flavio).
Guiñazu (Tristan).
Rosselot (Jean).

Autriche-Hongrie.

Bayer (Henri).
Katz Layos.
Laumand (Joseph).
Tauszig.

Belgique.

Rovina y Rovoel.

Brésil.

Barroca (Custodio).
Commission de Pernambuco.
Kuhn (Léonard).
Leal Souza Nunes.
Roth (J.-C.).

Cap de Bonne-Espérance.

Gouvernement du cap de Bonne-Espérance.

Chili.

Aracena (Rosario).
Bodero (Federico).
Bravo-Balthazar.
Despouy (J.) et fils.
Salva de Pellé (M^me^).
Schleyer Juan et C^ie^.
Valledor-Joaquin.
Zaldivar (Ricardo).

Espagne.

Aaranerre (José).
Albert Payà (Luis).
Alcolada (Valentina).
Amat (Joaquin).
Arévallo Martin (Santiago).
Arguelles (Juan).
Arguimbau Fernando.
Arias (José).
Arias (Petronilo).
Arias Prada (Leandro).
Aripes (Juan).
Arroyo (Felipe).
Ayuntamiento de Rueda.
Balta R. de Cela (José).
Baron y Compañia.
Barrero (P.).
Bravoy Pomar (José).
Bru (Francisco).
Caba Sirerol (Ramon).
Caballero (Agustin).
Canga (Santiago).
Cano (Viuda de José).
Carabantes y Tello.
Carballo (Florino).
Carrion Vega (Alfonso).
Carvalho (J. A. Pina).
Ceballos (Vicente).
Chaves (Alfonso).
Clémente Rivera (José).
Cobo Ortiz (José).
Córdoba (Juan Antonio).
Cunchillos Vazquez (Juan).
Curmensido (A.).
Dalmau (Luis de).
Diaz Maria Camallorgá.
Duque de San Fernando.
Echevarria (Augusto).
Fernandez (Antonio).
Fernandez (José).
Font (Felipe).
Gabino (G.).
Galan Valentin.
Garcia (Andres).
Garcia (Joaquin).
Garcia (Josefa de).
Garcia Guijarro (Luis).
Garcia Juan de Dios.
Garcia y Garcia (Ruperto).
Garcia y Garcia (Tomás).
Garriga (Pedro Juan).
Gil (Esteban).
Gil hermanos (José).
Gimenez (Mariano).
Gimeno Moltó (José).
Gispert y Pujols (Manuel).
Gomez Regué (Andres).
Gonsalez (Marcelino).
Gonzalez (Joaquin).
Gonzalez (Salustiano).
Gonzalez Elipe (José).
Hernandez (Luciano).
Herranz Colomo (José Maria).
Herrero (Atanasio).
Higuero Orteaga (Esteban).
Honrrubia y Compañia.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Infante (Luciano).
Jané Gasset (M.).
Jordan (Ruffino).
Llapis (Viuda de).
Lopez (Bartolomé).
Lopez (Francisco).
Lopez (Pedro Maria).
Lopez (Victoriano).
Lopez Brabo (Esteban).
Macia (Eduardo).
Madrid é hijos (Vicente).
Marin (Eduardo).
Marques de Santa Cruz.
Martin Dámaso.
Martinez (Vicente).
Matias (Bernabe).
Meners (Elix).
Merlo y Cejudo (Antonio).
Mingo (Mariano).
Mirales (Bernardo).
Molina (Federico).
Monedero (Enrique).
Mon Ganda (Alejandro).
Moral (Antonio del).
Morano (Francisco).
Morena (Gregorio de la).
Moya Alonso (Francisco).
Muela (Clara de la).
Muela (Nicasio).
Muñoz Peiro (Pedro).
Ocaña (Valentin).
Ortega (Jesús).
Ortega (José).
Orts (Francisco).
Pansidor (Albert).
Parras (Manuel Maria).
Peiro (Manuel).
Peñuela (Hijo de Vicente).
Perez Pascual (Diego).
Pico (Aniceto).
Pinillos (José M.).
Pinto (Manuel).
Plantier y Comas Canadell (E.).
Quevedo (Juan Angel M.).
Ramirez Gonzalez (Manuel).
Rio (Marcelo del).
Robert (Hijos de Mariano).
Rodriguez (Modesto).
Rodriguez (S.).
Rajo Aller (Ramon).
Roncero Manrique (Gabriel).
Rubio (Alfonso).
Ruiz de Leon (Domingo).
Ruiz Escribano (Matias).
Sanchez (Gonzalo).
Sanchez (Manuel).
Sanchez (Romualdo).
Sanchez y Salcedo (M.).
Segura Jordá (José).
Senabre (Tomás).
Senabre (Vicente).
Sociedad viti-vinicola.
Soto (Augustin de).
Stop.
Suilmos (Claudio).
Sudp.
Torreblanclas (José Maria).
Valor Thous (Francisco).
Vasco y Sallego (Carmelo).
Villa (Florencio).

États-Unis.

American Wine C°.
Brun (A.) and C°.
Courtois and C°.
Craig (W. O.).
Gundlach (J) et C^ie.
Krug (Charles).
Matthews (J.).
Purity Wine C°.
Russow (A.).
Rutherford Adamson.
Ryckman (G. F.).
University of California.

Grèce.

Antoniou (Georges).
Barbaresso frères.
Davys (E.) et C^ie.
Delendas (N.-G.).
Georgiadès (A.).
Lunzi Comte (Nicolas).
Moraïtes (Thomas).
Pelletier (Joseph).
Secopoulos (V.).
Théophillatos (J.).
Thermojeannis (N.).
Thibeos Spiridion et neveu.

Italie.

Capellano (Jean).
Caretti frères.
Conti (Mathieu).
Curtopassi (Marquis).
Giacobini (C. et L.).
Ippolito (Antoine).
Methier et Robbi.
Rouff.
Spinola (Marquis de).

Mexique.

Audinot (J.).
Gonzalez (J. M.).
Hernandez (Jésus).
Juan (Pascual de).
Ypina (José E.).

Pérou.

Barrios Domingo.

Portugal.

Abreu (A. da Gama).
Abreue Souca (Custodio L. P.).
Aguieira (Vicomte d').
Alves Affonso (A. A.).
Alves de Souza (D.).
Barbosa d'Almeida (F.).
Baron Paço Vieira.
Barradas (R. da Cunha).
Barreto (V^ve).
Bertiandos (Comtesse de).
Borges-Garcia (José).
Brandão Pereira (A.).
Campos (A. J. d'A. Juzarte de).
Castro Neves (Dr. C.).
Comte de Prime.
Correiro (F. R. da Silva).
Correa Machado (F. B.).
Cunha (A. A. Caldas).
Cunha (B. de M. C. Ferreira).
Ferreira (J. Lino).
Fialho (F. d'Abreu).
Fonseca (J. A. da).
Francisco A. da C. Magalhes.
Freire (João Carlos).
Galoppe (F. dos Santos).
Galvao (J. B.).
Gimenes et Formosinho.
Godinho (A. A. de Paiva).
Gonçalves Pavão (J. B.).
Gonçalves Roma (J. M.).
Graciosa (Marquis de).
José de Carvalho (Victor).
Judice (Joaquim E.).
Leite Bastos (B. P.).
Lopes de Souza (D. Ruy).
Machado da Silva (F.).
Marques (A. P. da Silva).
Marques Costa Freitas (J.).
Marques Pinto (Maria do C.).
Mascarenhas (G. N.).
Monteiro (D^r J. Vaz).
Monteiro da Silva (J.).
Monteiro e Irmão (J. F. Vaz).
Montes (J. Nunes de Moraes).
Morgan brothers.
Nobrega (João P. Rebello).
Noronha e Menezes (J. V.)
Ornellas (F. P. Macedo F. G.).
Pato Moniz (J. A. Pereira).
Pedrosa (Maria J. Lopez).
Pereira do Lago (J. Silverio).
Pereira Mendes Leal (J.).
Pereira Jardim (J. S.).
Pereira Peinoto (M^me Anna C.).

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Pereira Peixoto (M. C.).
Pereira Pinto (Matheus).
Pinto Furlado (A. M.).
Quinta Districtal de Porto.
Rebello (José).
Rodrigues Guimarães. (S. A.).
Rodrigues Machado (J.).
Sa (João Evangelista).
Santos (M. José dos).
Santos (Pedro Pinto Rodrigues).
Santos (Rodrigo Marques).
Saraiva (B. de Oliveira).
Silva (Luiz A. Rebello da).
Silveira et Fos (M. Joaquim).
Sociedad de cosecheros de Sagunto.
Sociedade vinicola de Basto.
Teineira (Luiz Paulino).
Teineira de Mansilha (A.).
Teineira Monteiro (J. C.).
Theotonio senior (J. M.).
Toscano (F. Henriques).
Xavier d'Andrade (B. A.).

Roumanie.

Bene (Nicolas).
Costache Costica.
Jordache Jonesco.
Statesco (Th.).

Russie.

Asvadouroff (A.).
Fabrikoff et fils.
Kananoff (M.).
Kendjentziantz frères.
Kharlamoff (N.).
Khatchanoff (L.).
Khristoforoff (G. N.) et Takopoulo.
Ouchveridze (J.).
Smirnoff (J.) et fils.
Sokoloff (D. A.).
Taioursky et fils.
Zyarykine (N. O.).

République de Saint-Marin.

Ravezzi (Luiggi).
Tonnini (Commr Pietro).

Serbie.

Jikitch (Ika).
Jivkovitch (Elias).
Krstitch (Jean).
Popovitch.
Radoykovitch.
Sretchkovitch.
Stephanovitch.
Yotitch frères.

Suisse.

Duflon-Pilet (François).
Fonjallaz Aloys et Parisod (V.), Cully.
Gindroz (Vve).
Humbert (Ernest).
Otz (H.-L.) fils.
Rossier (J.-F.).
Talon (L.).

Uruguay.

Pereira del Pantanoso.

Victoria-Australie.

Braché and Co.
Caldwell and Co.
Galli et Cie.
Schroeder (E.).
Skyrme Geo.
Stewart et Mc Donald.
Trinkhaus (A.).
Trotman (John).

Mentions honorables.

République Argentine.

Doncel (R.).
Lorente (M.) et Cie.
Mestre (Julio).

Autriche-Hongrie.

Becher (Jean) et fils.
Csato (G. J.).
Ferencsy (Charles de).
Grim.
Kohn und Sohn.
Littmann (Alexandre).
Schroder (Louis).
Schwartzkopf (Geza).

Bolivie.

Adriarzola (J. M.).
Amésaga (Nicanor).

Brésil.

Castro (J. C. de Souza).
Cidade de Nazareth.
Nogueira.
Silva (Antonio Alves Da).
Tayoba (J.-A.).
Wagner.

Chili.

Harke (Paulsen).

Espagne.

Abad (Tomás).
Aguila Chaves hermanos (Francisco del).
Albanell y Mora (José).
Alcolado (Tomás).
Almeida Rafael.
Almirall Albà (Manuel Maria).
Alonso (Hijos de Francisco).
Alvarez (Pedro).
Alvarez y Verdagner (Luis).
Andreu y Lloberes (José).
Andreu y Lloberes (Juan).
Arbolea (Miguel).
Arias (Dionisio).
Armida (Felipe).
Ato (Manuel).
Augé (Sobrinos de).
Aurales (Antonio).
Ayuntamento de Catral.
Balaguer (Antonio).
Baron de Beminuslen.
Becerril (Carlos).
Becerril (José).
Belbere (Juan).
Bernad (Vicente).
Bernis (José).
Blanch (Luis Gonzaga).
Bobo (Domingo).
Botella (Federico).
Bustos (Bernardo).
Caminero y Compañia (Angel).
Campo (Marcos).
Cantó (Ramiro).
Castelevi (Luis de).
Castellanos (Bernardino).
Castellanos (Rogelio).
Chocano (Segundo).
Climent (Leonardo).
Comas (Juan).
Conde de Herviaz.
Córdoba (Juan Antonio).
Creuz y Rovira (José).
Cruzado (Felipe).
Cuellar y Ballesteros (Francisco).
Cuesta (Arturo de).
Delgado Noble y Compañia.
Diaz (Esteban).
Diaz (Trinidad).
Echalecu hermanos.
Echalus hermanos.
Estevez (Manuel).
Fernandez del Castillo.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Fernandez (Florencio).
Fernandez H. del Castillo (José).
Fernández (Juan Francisco).
Fernandez Leon (Leandro).
Fernandez Miranda (H.).
Fernandez Rico (Dionisio).
Fernandez Prada (Francisco).
Ferrer (Facunda).
Flores Alimonte (José).
Gallardo (Leandro).
Garcia Gutierrez (M.).
Garcia Ines (Adolfo).
Garcia Ortiz hermanos.
Garrido (Faustino).
Garzas (Raimundo).
Gomez (Florencio).
Gonzalez (Alvaro).
Gonzalez (José Maria).
Gonzalez Elipe (José).
Gonzãlez Valdeolivas (José).
Gordillo (Diego).
Guijarro (Emilio).
Gutierrez (Lorenzo).
Herrero (José Maria).
Iñarra (Fermin).
Jáñez y Soler (Felipe).
Laguna (Mercedes).
Lamen (José Maria de).
Lladó (P. Juan).
López (Francisco).
López (Gregorio).
López (Luis).
Lopez Camuñas (José).
López de Campo (José).
López Pan (Pedro).
Losada (Juan).
Luengo (Victor).
Maestre (Benito).
Maestre (Ramon).
Majan (Antonio).
Maján (Manuel J.).
Manzanares (Manuel).
Marqués Miró (Jerónimo).
Martin Ampudia (Juan José).
Martin Arroyo (Pedro).
Martin Lozano (Pedro).
Martinez (Juan).
Martinez Molina (José).
Méndez (Antonio).
Merlo Morales (Ramon).
Merlo y Cejudo (Antonio).
Mestres y Termes (Manuel).
Miera y González (Manuel).
Miña Navas (Gabriel).
Mingo Garcia (Mariano).
Mira Payes (Amador).
Molina é hijos (Lorenza).
Moltó Valor (Francisco).
Morales (Antonio).
Morales (Santos).
Morano (Francisco).
Morena Lozano (José de la).
Moya (Justo).
Muela hermanos.
Muñoz Espada (Pedro).
Murga López (Julian).
Naranjo (Pablo).
Nuñez (Rafael).
Oliva Añdreu y Compañia.
Olmo (José).
Ortega (Luis).
Ortiz Moreno (Manuel).
Payà (Gabriel).
Pedro (Martin).
Peral (Juan).
Pérez Moreno (Andrès).
Perez y Sala.
Picó (Eduardo).
Poveda Verdú (Francisco).
Prada (Juan).
Quer y Boulé (Luis).
Quijano (Francisco).
Quiroga Vázquez (Ramon).
Ramins-Chipins.
Recio (Beatriz).
Redondo (Mariano).
Rico (Calisto).
Rico (Francisco).
Rio (Jacobo del).
Rivas (Isodoro).
Rodero y Fresno (Esteban).
Rodero y Fresno (José).
Rodriguez Duque (Ramón).
Roques (C.).
Rovira de la Sala (Francisco).
Sabilondo (José Antonio).
Sáinz Bravo (Meliton).
Saleri (Luis).
Salgado (Miguel).
Samir (Julian).
Sanchez (Francisco).
Sanchez (Pedro Antonio).
Sanchez (Ricardo).
Sánchez Pacheco (Javier).
Sandoval (José Acacio).
Sariz (Benito de).
Seller y Martinier.
Serranos (Mariano).
Sierra (Eustasio).
Sierra Castellanos (Julian).
Sijnano (Emilio).
Sociedad de Cosècheros de Daroca.
Solanes Rovira (Enrique).
Suarez (Bernardo).
Suarez (Sebastian).
Suarez de Puga (Francisco).
Suilabert (Feliz).
Trujillo (Bernardino).
Ulargui (Saturnino).
Valero (Juan).
Valladares (Eloisa).
Val y Pascual (Burbano).
Vargas (Antonio).
Vázquez-López (Manuel).
Vicente (Albert).
Vicente Savalere.
Vieto (Léon) Pianeiro.
Vilaplana (Angel).
Vilaplana Juliá (Enrique).

États-Unis.

Ben Lomond Wine C°.
Edge Hill Wine C°.
Ewer add Atkinson.
Florida Wine C°.
Gast Wine C°.
Grossmann (H.).
Pearson (Alex. M.).
Schram (Jacob).

Grèce.

Alexandropoulos (V.).
Asteriades (J.).
Commune de Kymi.
Delendas et Nomicos.
Empirikos (G. C.).
Georgiadès (Jean).
Lassagne-Mazzini.
Mallias (M.).
Paleologo frères.
Ricos (Évangelis).
Salas et Papanicolaou.

Italie.

Bulli (Alexandre).
Cittadini (Albert).
Comini (Émile).
Emaresse (E. d').
Mimbelli Luca.
Minguzzi Amaducci.

Mexique.

Alexander (E.).
Mayaes (Manuel).
Ponce et C^ie^.
Samaniego (Mariano).
Tovar (Felipe).

Principauté de Monaco.

Louis Lefranc.

Portugal.

Abreu (M. F. Judice).
Adelino T. Carneiro Geraldes.
Albano B^ta^ Cunha.
Albuquerque (D^r^ M.).

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Almeida Carvalho (Dr A.).
Antonio Antunes.
Antunes (A.).
Azevedo Lemos (D. J.).
Bacellar Huet (Duarte).
Barbudo (J. F.).
Barreto (J. T. Alvarez).
Botelho e Sousa (P. T.).
Brack Lami (Dr José).
Carlos A. P. da Fonseca.
Carneiro (J. J.).
Carneiro e Menezes (José de V.).
Carvalho e Almeida (T.).
Cerqueira (F. J. P. do Lago).
Cesar A. do Amarall.
Cesar Ferreira Duarte (J.).
Coelho de Vasconcellos (Dr A. T.).
Correa (Luiz Soares).
Cunha Coutinho (C. M. da).
Cunha Lima (J. B. d'A.).
Falcão Telles (José).
Faria (José Antonio).
Fernandes (Marçal de Jesus).
Ferreira e filhos.
Figueira (J. H. da Rosa).
Figueiredo (A. S.).
Fonseca (H. A. Peixoto).
Fortunato José G. Barateiro.
Freitas (José Alvès).
Furtado (J. G. H.).
Gomes (Dr J. J.).
José de Napolès.
Lourenço J. C. Costa.
Lourenço Pereira de Castro.
Lugan (M.).
Machado (M. José).
Magalhaes Vasconcellos (Alberto).
Manuel Lourenço d'A. Braga.
Maria de Barros (A.).
Marquès (Mathieu).
Marques da Silva (J. F.).
Martins de Sousa Lima (Antonio).
Meyrelles (G. Christovão).
Miguel A. de Carvalho.
Moura e Cunha (Gaspar M.).
Netto (José M. Pereira).
Northon (Dr T. M.).
Padrão (João da Fonseca).
Paiva (João M. Alçada).
Palma (Emilio Gomez).
Passos (J. Francisco Rodrigues).
Pedro Guedes (Manuel).
Pereira Dias (Ant.)
Pimentel (Eugenio).
Pinto da Cunha (Dona M.).
Pinto da Fonseca (Manuel.)
Pinto Menezes (J. T. C.).
Quintanilha (Vve de Francisco).
Rangel (J. César).
Rasquilha (F. Silva Lobão).
Rebello Faria (F. Ignacio).
Reis (M. Lopes).
Ribeiro (Carlos G. Fereira).
Ribeiro Lima (C. J.).
Rocha de Portimão (Vicomte da).
Rodrigo de Souza Azevedo.
Rodrigo Rebello T. A. Castro.
Rodrigues A. (Manuel).
Rodrigues Cardoso (A.).
Rodrigues Philippe (M.).
Salgado (A. G. Gouvea).
Sampaïo (J. da Cunha).
Silva (Francisco da).
Silva (José Victorino).
Silva (Manuel José da).
Simão (J.) Almeida M. Barbosa.
Soares (D. J.).
Sotto Maior (J. da Cunha Velho).
Tait (William C.) et Cie.
Teixeira Coelho (Dr F. M. P. L.).
Teixeira (J. Antunes).
Teixeira (Bothelho) e Souza (P.).
Theodoro de Carvalho (Almeido).
Torre (Vicomte da).
Traga (Manuel).
Viegas (José Francisco).

Roumanie.

Balanu (Stéfan).
Cassianu (Nicolas).
Cordu (Constantin).
Djuvara (G.).
Iordache (Nicolas).
Lascar-Costin.
Rivalet (F.).
Rusescu (A.).
Theodorescu (D.).

Russie.

Apostolopoulo (A.).
Chakh-Boudagoff (A.).
Feodociou (P.).
Papaieff (J. et P.) frères.
Pavloff (A.).
Soustchenkoff.
Stadelhoffer (Ed.).
Stahl frères.
Stecker (A.-S.).

République de Saint-Marin.

Lino Fabbri-Natalucci.

Serbie.

Banitch Mr Yagna.
Molerovitch (Mme Marie).
Popovitch (Vitcha).
Savitch.
Yovanovitch Costa.
Yveritch (Petar).

Suisse.

Borel (Charles).
Séchaud (Henri).
Walker (Emmanuel).

Uruguay.

Lorenzo Ceyret.
Quinta (Preti).

Victoria-Australie.

Gromann and Co.
Müller (Dr).
Reeve (Th.-J.).

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

COLLABORATEURS.

Médailles d'or.

Bianchi (Joseph), collaborateur du prince Galitzine. — Russie.

Diaz y Aragne (Vicente), de la maison Avansays. — Espagne.

Martinez Añibarro, du jury d'admission de l'Espagne. — Espagne.

Stanchi (Henri), de la maison du prince Galitzine. — Russie.

NOTE.

La liste des récompenses ne donne pas la mesure définitive et rigoureusement exacte des mérites absolus des crus auxquels elles ont été décernées, un grand nombre de propriétaires n'ayant point exposé et leurs vins n'ayant pu, en conséquence, entrer en ligne de comparaison pour être l'objet de ces hautes distinctions.

Aussi n'a-t-on pas voulu restreindre le présent travail aux seuls exposants. Il a paru préférable de présenter au public une œuvre plus vaste, qui pût offrir un ensemble aussi complet que possible de la production des diverses contrées viticoles du monde et plus particulièrement de la première d'entre elles, de la France.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

DEUXIÈME SECTION. — SPIRITUEUX.

SOMMAIRE.

Avant-propos. — Importance de l'exposition. — Tableau des récompenses.

PREMIÈRE PARTIE.

LES ALCOOLS DE DISTILLERIE.

Chapitre I. Importance économique de la distillerie française.

Chapitre II. Développement de la production et du commerce en France.
- I. Production.
- II. Exportation.
- III. Importation.
- IV. Emploi de l'alcool.
- V. Commerce des alcools en France.
- VI. Accroissement de la consommation.

Chapitre III. Législation française des alcools.
- I. La Régie et les alcools; droits divers.
- II. Droit de dénaturation.
- III. Droit général de consommation.
- IV. Droits de douane.
- V. Privilège des bouilleurs de cru.

Chapitre IV. Diverses matières employées à la fabrication de l'alcool.
- I. Matières amylacées.
- II. Matières sucrées.

Chapitre V. Historique de la distillation et de son outillage.

Chapitre VI. Divers procédés en usage.

Chapitre VII. Exposition des alcools de distillerie.
- I. Usines des exposants.
- II. Usines des membres du jury et des experts.

Chapitre VIII. Progrès réalisés par la distillerie française.

Chapitre IX. Genièvres et alcools divers présenté à l'Exposition.

Chapitre X. Alcools exposés par divers pays étrangers; législation et statistique qui les concernent.
- I. États-Unis.
- II. Italie.
- III. Autriche-Hongrie.
- IV. Grande-Bretagne.
- V. Belgique.
- VI. Suisse.
- VII. Allemagne.
- VIII. Turquie.
- IX. Russie.
- X. Espagne.
- XI. Conclusions.

Chapitre XI. Alcools exposés par les autres pays.
- I. Norvège.
- II. Suède.
- III. Pays-Bas.
- IV. Roumanie.
- V. Japon.
- VI. République Sud-Africaine.
- VII. Brésil, Chili, Uruguay, Vénézuéla.

Chapitre XII. Comparaison entre les alcools français et les alcools étrangers.

DEUXIÈME PARTIE.

LES EAUX-DE-VIE DE VIN, DE CIDRE ET DE FRUITS.

Avant-propos.

Chapitre XIII. Les eaux-de-vie de vin françaises.
- I. Eaux-de-vie des Charentes.
- II. Eaux-de-vie d'Armagnac.
- III. Eaux-de-vie de Marmande et du pays.
- IV. Trois-six du Midi.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

V. Eaux-de-vie de vin de divers départements.
VI Eaux-de-vie de marc.
Chapitre XIV. Les eaux-de-vie de cidre et de poiré.
Chapitre XV. Les kirschs et les quetchs.
Chapitre XVI. Les eaux-de-vie d'Algérie et de Tunisie.
I. Algérie.
II. Tunisie.
Chapitre XVII. Les rhums, tafias et autres produits des colonies françaises.
I. Exposants métropolitains.
II. Martinique.
III. Guadeloupe.
IV. Réunion.
V. Mayotte et Nossi-Bé.
VI. Guyane française.
VII. Nouvelle-Calédonie.
VIII. Tahiti.
IX. Gabon.
Chapitre XVIII. Les eaux-de-vie étrangères.
I. Autriche-Hongrie.
II. Espagne et colonies.
III. Grèce.
IV. Italie.
V. Portugal et colonies.
VI. Roumanie.
VII. Russie.
VIII. Saint-Marin.
IX. Serbie.
X. Suisse.
XI. Égypte.
XII. Île Maurice.
XIII. République Argentine.
XIV. Bolivie et Pérou.
XV. Brésil.
XVI. Chili.
XVII. République Dominicaine.
XVIII. États Unis.
XIX. Équateur.
XX. Guatémala.
XXI. Haïti.
XXII. Honduras.
XXIII. Mexique.
XXIV. Paraguay.
XXV. Saint-Thomas.
XXVI. Salvador.
XXVII. Uruguay.
XXVIII. Vénézuéla.
XXIX. Hawaï.
Chapitre XIX. Conclusions.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

DEUXIÈME SECTION.

SPIRITUEUX.

Les progrès réalisés depuis quelques années par la production et par le commerce des alcools de toute nature constituent un phénomène qui préoccupe vivement l'attention publique. Nous n'avons pas à en apprécier ici les conséquences morales, physiologiques ou fiscales; quelque intérêt que puisse présenter une telle étude, nous devons nous renfermer dans notre rôle de rapporteur, nous bornant à rendre compte de ce mouvement et à en examiner les résultats au point de vue agricole et industriel.

La France, ses colonies et les pays de protectorat ne fournissaient pas moins de 776 exposants; 665 appartenaient à 35 États étrangers ou à leurs colonies, ces 1,440 exposants se répartissant comme l'indique le tableau suivant :

PAYS.	NOMBRE D'EXPOSANTS.	GRANDS PRIX.	MÉDAILLES D'OR.	MÉDAILLES D'ARGENT.	MÉDAILLES DE BRONZE.	MENTIONS HONORABLES.
France	380	5	54	126	81	40
Algérie, colonies, protectorats	396	1	26	46	80	67
Argentine (République)	38	//	2	10	9	11
Autriche-Hongrie	6	//	//	2	1	1
Belgique	17	1	1	5	2	3
Bolivie	5	//	//	//	3	//
Brésil	11	1	1	1	5	2
Chili	23	//	2	8	7	1
Danemark	4	//	2	1	//	1
Dominicaine (République)	14	//	2	1	1	3
Égypte	2	//	//	2	//	//
Équateur	6	//	//	2	1	1
Espagne et colonies	75	2	7	23	26	4
États-Unis	15	//	2	3	3	2
Grande-Bretagne et colonies	16	//	2	4	6	1
Grèce	10	//	//	1	1	12
Guatémala	5	//	1	//	2	1
Haïti	2	//	//	1	//	1
Hawaï	1	//	//	//	1	//
Honduras	3	//	//	1	2	//
Italie	13	//	//	1	//	3
Japon	30	//	4	8	10	1
Mexique	69	//	6	13	17	31

IMPRIMERIE NATIONALE.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

PAYS.	NOMBRE D'EXPOSANTS.	GRANDS PRIX.	MÉDAILLES			MENTIONS.
			D'OR.	D'ARGENT.	DE BRONZE.	HONORABLES.
Norvège	5	//	1	1	//	//
Paraguay	3	//	//	1	2	//
Pays-Bas	15	1	1	11	1	//
Portugal et colonies	82	//	6	14	20	16
Roumanie	17	//	1	5	6	1
Russie	44	1	5	9	9	13
Saint-Marin	1	//	//	1	//	//
Salvador	1	//	//	1	//	//
Serbie	59	//	2	5	6	25
Sud-Africaine (République)	1	//	//	1	//	//
Suède	2	//	1	1	//	//
Suisse	34	//	5	7	7	12
Uruguay	11	//	2	2	7	2
Vénézuéla	25	//	1	16	4	4

L'alcool s'extrait des matières les plus diverses; à côté des alcools d'industrie provenant de la distillation des substances farineuses, des mélasses, des betteraves et autres produits analogues, on voit les eaux-de-vie de vin, de cidre, de poiré, de marc, de lie, les kirchs, les rhums. Les pays étrangers avaient envoyé des alcools tirés des fruits les plus divers, prunes, pêches, oranges, figues, dattes, let-chi, mangues, etc. On ne peut accorder à chacun de ces produits un chapitre spécial sans fractionner outre mesure ce travail et sans tomber dans des répétitions stériles. D'un autre côté, la distillerie a reçu, depuis la dernière exposition, par son organisation, un accroissement singulier; sa production, son commerce, affectent des caractères particuliers qui la différencient complètement de l'industrie des bouilleurs.

Le présent rapport comprendra donc deux parties. Dans la première, nous verrons l'importance et l'organisation de la distillerie en France, les modifications qu'elle a subies récemment, les résultats que l'Exposition a permis de constater; nous examinerons sa situation dans les pays étrangers. Dans la seconde partie, on parlera des eaux-de-vie de vin, de cidre et de fruits fabriqués en France, des rhums et des alcools divers de nos colonies; enfin on étudiera la production des mêmes spiritueux dans les divers pays exposants.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

PREMIÈRE PARTIE.

LES ALCOOLS DE DISTILLERIE.

CHAPITRE PREMIER.

IMPORTANCE ÉCONOMIQUE DE LA DISTILLERIE FRANÇAISE.

La distillation a pris un tel développement en France depuis quelques années, qu'elle est aujourd'hui une des branches principales de notre industrie nationale. Les transactions qu'elle nécessite par ses matières premières, celles dont elle est la source par ses produits fabriqués et ses résidus, lui donnent une importance commerciale considérable. La nature des matières premières dont elle s'alimente en fait une ressource des plus sérieuses pour l'agriculture nationale.

La production industrielle de l'alcool a suivi une marche régulièrement ascendante depuis son origine. Si on la considère à partir de 1850 jusqu'à 1889, on voit qu'elle a plus que triplé durant cette période. Elle était, en effet, en 1850, de 670,000 hectolitres.

La moyenne annuelle de 1850 à 1860 a été de 710,000 hectolitres; celle de 1860 à 1870 de 1 million; celle de 1870 à 1880 de 1,283,000; celle de 1880 à 1889 de 1,904,000; enfin en 1887 la production s'élève à 2,246,000 hectolitres.

Une pareille production exige des installations qu'on peut évaluer ensemble à 50 millions au moins, dans lesquelles l'outillage entre pour plus des deux tiers, apportant aux ateliers de construction une somme de travaux considérable. La distillation de 2,246,000 hectolitres d'alcool entraîne la consommation de plus de 400,000 tonnes de houille et nécessite une main-d'œuvre industrielle de plus de 8 millions de francs.

Si on ajoute à ces chiffres, déjà éloquents, la valeur des transports des matières premières de la houille, de l'alcool fabriqué, etc., on voit quelle place l'industrie de l'alcool occupe dans notre pays.

Au point de vue commercial, l'alcool n'est pas moins intéressant qu'au point de vue industriel. Les 2,246,000 hectolitres d'alcool produits en 1889 représentent en effet à la valeur moyenne de 39 fr. 46 (moyenne des cours de l'année 1889) plus de 88 millions, chiffre qui ne tient pas compte des primes sur le cours moyen accordées par la consommation à une proportion considérable des alcools produits et qui ont certainement élevé l'importance des transactions de 1889 sur l'alcool à plus de 100 millions.

Il y a lieu d'ajouter que sur les 2,246,000 hectolitres ci-dessus, 1,517,000 environ

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

ont été soumis au droit de consommation de 156 fr. 25, et ont par conséquent rapporté à l'État plus de 240 millions.

Mais c'est au point de vue de l'agriculture que la production de l'alcool en France présente le plus d'intérêt.

L'industrie de la distillation, en effet, emprunte à l'agriculture nationale la majeure partie des éléments dont elle tire l'alcool; elle lui rend en échange, sous forme de sons, de drêches, de pulpes, de tourteaux, des aliments pour ses bestiaux, des engrais pour ses terres, permettant ainsi la restitution au sol des éléments qu'elle n'a pu utiliser.

L'examen des tableaux statistiques relatifs aux diverses matières premières employées à la fabrication de l'alcool en France montre qu'à mesure que la distillerie prenait de l'extension, la consommation qu'elle faisait des produits du sol national augmentait également.

Ainsi, de 1850 à 1885, alors que la production de l'alcool passe successivement de 700,000 à 1 million d'hectolitres, puis à 1,280,000 hectolitres, les betteraves employées à la distillation, qui n'avaient tout d'abord fourni que 300,000 hectolitres annuellement (période de 1853 à 1870), produisirent 430,000 hectolitres en 1880, puis une moyenne annuelle de 516,000 hectolitres de 1880 à 1885. Sous l'influence de la législation tutélaire de 1884, la culture de la betterave se développa rapidement (elle était au total de 487,000 hectares en 1883 et de 545,000 hectares en 1887), en même temps que s'accroissait la richesse saccharine de la racine. Il en résulta une augmentation correspondante de la production de l'alcool de betteraves, qui atteignit :

En 1886	683,985 hectol.
En 1887	672,352
En 1888	654,700
En 1889	824,000

Or, on peut compter qu'en moyenne l'hectare produit de 22 à 30 hectolitres d'alcool suivant la richesse de la betterave ensemencée, le mode de culture, les conditions climatériques de la végétation, etc., soit 25 hectolitres. Dans ces conditions, les 824,000 hectolitres d'alcool ci-dessus ont nécessité pour leur production l'utilisation de 33,000 hectares représentant plus de 2 millions de journées de culture.

Si l'on ajoute que, sous l'influence de la législation actuelle sur les sucres, la mélasse produite passe à peu près intégralement à la distillerie, il faut reconnaître que de ce chef également l'alcool a toujours été un puissant auxiliaire de l'agriculture, puisque, depuis 1876 jusqu'en 1885, la distillation de la mélasse a fourni en moyenne annuellement 705,000 hectolitres d'alcool, et que depuis 1885 elle a donné :

En 1886	471,781 hectol.
En 1887	451,826
En 1888	582,452
En 1889	728,000

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Les alcools produits par les farineux ne proviennent pas tous de matières premières importées; en moyenne, 20 p. 100 des alcools de cette nature résultent de la distillation de farineux français (orge, seigle, etc.). Cette proportion tend même à s'accroître sous l'influence du développement de la saccharification des grains par le malt et de la production de la levure. Or, 20 p. 100 des 751,000 hectolitres de farineux produits en 1889 représentent déjà 150,000 hectolitres tirés de grains indigènes, qui, au rendement moyen (pour l'orge, le seigle et le maïs indigènes) de 11 quintaux à l'hectare et de 26 p. 100, donnent une surface culturale de 53,000 hectares, représentant 1,600,000 journées de culture.

La distillerie utilise donc directement environ : 35,000 hectares en betteraves, et 53,000 hectares en céréales de toutes espèces, soit au total 88,000 hectares du sol français.

Les chiffres qui précèdent ne montrent qu'une partie, la plus importante, il est vrai, des ressources apportées par l'industrie de l'alcool à l'agriculture; il convient d'y ajouter la part qui revient aux résidus qu'elle lui fournit, soit pour l'amendement des terres, soit pour l'engraissage ou la nourriture des bestiaux.

Ces résidus sont de plusieurs espèces : pour la distillerie de grains, des sons, des drêches, des tourteaux comestibles ou non; pour la distillerie de betteraves, des pulpes ou des cossettes.

Il n'existe pas de statistique qui permette de fixer exactement la part qui revient à chacune de ces espèces de résidus; on est obligé, pour se rendre compte de leur valeur, de les estimer en les rapportant au foin, en tenant compte de leur teneur en matières assimilables, et en négligeant l'influence amoindrissante de l'eau qu'ils renferment en quantité parfois considérable. Dans ces conditions, le foin étant par exemple évalué à 10 francs les 100 kilogrammes, on arrive à une valeur totale pour les résidus de la distillation des grains et des betteraves de plus de 23 millions, représentant plus de 230,000 tonnes de foin.

La distillation de la mélasse donne elle-même des résidus précieux. Les salins, dont la valeur (à raison de 9 kilogrammes de salins d'une richesse de 35 p. 100 en carbonate de potasse à 0 fr. 50 l'unité) représente environ 6 francs par hectolitre d'alcool, donnent pour la production de 1889 un total de plus de 4,300,000 francs de résidus.

Les chiffres qui précèdent indiquent suffisamment l'importance qu'a su conquérir en France la production de l'alcool. Ils établissent qu'elle doit être considérée actuellement comme une des grandes ressources du pays, au point de vue industriel, puisqu'elle consomme des quantités énormes de houille, qu'elle utilise la main-d'œuvre de nombreux ouvriers, qu'elle alimente dans une large mesure les ateliers de construction, qu'elle fournit enfin un tonnage important aux chemins de fer et aux canaux. Ils démontrent, en outre, qu'elle prête à l'agriculture un puissant concours en tirant d'elle la majeure partie de ses matières premières et en lui fournissant en échange des

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

engrais pour ses terres et de la nourriture pour ses bestiaux; il en résulte enfin que l'activité commerciale trouve dans les transactions nombreuses qu'elle permet un aliment important.

CHAPITRE II.

DÉVELOPPEMENT EN FRANCE DE LA PRODUCTION ET DU COMMERCE.

I. Production.

Le tableau ci-dessous donne la production annuelle des alcools par nature de substances mises en œuvre, depuis 1876 jusqu'en 1889, et les moyennes annuelles de 1840 à 1850, puis de 1853 à 1857, de 1865 à 1869 et enfin de 1870 à 1875.

Il en ressort l'accroissement constant et pour ainsi dire régulier de la production de l'alcool de farineux; c'est le seul dont aucune modification de législation n'ait atteint la matière première et il a pu, par conséquent, suivre régulièrement l'accroissement de la consommation. Les deux influences qui aient surtout affecté la régularité de son régime sont :

1° La grande diminution de la production de l'alcool de vin en 1880 (27,200 hectolitres au lieu de 102,651 en 1879), qui a fait passer brusquement la quantité produite de 247,171 hectolitres en 1879 à 412,585 hectolitres en 1880;

2° La diminution de la quantité de mélasse livrée à la distillerie en 1885-1886, résultant de la création de sucrateries importantes et de nombreux ateliers d'osmose à cette époque. Sous cette influence, la production de l'alcool de grains a passé de 567,768 hectolitres (1885) à 789,963 hectolitres (1886).

PRODUCTION ANNUELLE DES ALCOOLS PAR NATURE DE SUBSTANCES MISES EN ŒUVRE DEPUIS 1840 [1].

ANNÉES.	ALCOOLS PROVENANT DE LA DISTILLATION DES								TOTAL.
	SUBSTANCES farineuses.	MÉLASSES.	BETTERAVES.	VINS.	CIDRES.	MARCS, lies, etc.	FRUITS.	SUBSTANCES diverses.	
	hectol.	hectol.	hectol.	hectol.	hectol.	hectol.	hectol.	hectol.	hectol.
1840-1850..	36,000	40,000	500	.....	815,000	.....		//	891,500
1853-1857..	69,000	137,000	300,000	.....	165,000	.....		//	671,000
1865-1869..	84,018	346,640	300,449	.....	553,983	.....		60,124	1,344,614
1870-1875..	108,483	582,443	313,771	.....	539,762	.....		46,611	1,591,070
1876.....	101,402	710,670	243,337	545,994	22,388	76,227	1,228	7,929	1,709,175

[1] De 1840 à 1875, les moyennes seules sont indiquées.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

ANNÉES.	ALCOOLS PROVENANT DE LA DISTILLATION DES								TOTAL.
	SUBSTANCES farineuses.	MÉLASSES.	BETTERAVES.	VINS.	CIDRES.	MARCS, lies, etc.	FRUITS.	SUBSTANCES diverses.	
	hectol.	hectol.	hectol.	hectol.	hectol.	hectol.	hectol.	hectol.	hectol.
1877.....	163,204	642,709	272,883	157,570	9,468	56,191	1,062	5,796	1,308,881
1878.....	180,469	646,715	331,716	192,952	9,822	51,079	978	3,496	1,417,227
1879.....	247,171	723,631	364,714	102,651	7,265	36,831	438	5,178	1,487,879
1880.....	412,585	685,433	429,878	27,200	3,317	17,373	624	4,658	1,581,068
1881.....	506,273	685,646	563,240	34,324	2,291	24,621	603	4,289	1,821,287
1882.....	447,066	703,989	556,056	21,962	9,829	22,893	713	4,058	1,766,566
1883.....	561,932	750,637	629,998	22,710	8,088	28,918	1,408	7,325	2,011,016
1884.....	485,001	778,714	569,257	35,251	15,567	43,266	2,799	4,609	1,934,464
1885.....	567,768	728,523	465,451	23,240	20,908	43,853	7,680	7,028	1,864,514
1886.....	789,963	471,781	683,985	19,513	28,600	49,311	4,424	4,673	2,052,250
1887.....	765,050	451,826	672,352	32,758	13,595	41,872	2,386	25,796	2,005,635
1888.....	794,326	582,452	654,700	41,776	12,933	44,092	4,016	28,188	2,162,483
1889.....	751,266	559,911	824,090	42,140	15,881	43,881	2,820	6,557	2,245,963

Les variations dans la législation des sucres, et partant dans celle des mélasses, se sont au contraire fait sentir constamment dans la production des alcools de mélasses et de betteraves, qui augmentent ou diminuent suivant que la fabrique de sucre a intérêt à travailler ses mélasses ou à les livrer à la distillerie, à prendre une plus grande quantité de betteraves ou à en laisser davantage à la distillerie.

Quoi qu'il en soit, l'augmentation de la production totale de l'alcool est sensiblement constante; cette loi ne souffre qu'une exception due à la disparition, pour ainsi dire instantanée, de 400,000 hectolitres de vin que la distillerie industrielle n'a pu remplacer intégralement qu'au bout de trois ans. Sous cette influence, la production totale fléchit de 1,709,000 hectolitres en 1876, à 1,308,000 en 1877, pour remonter successivement à 1,417,000 hectolitres en 1878, 1,487,000 hectolitres en 1879, 1,581,000 hectolitres en 1880 et enfin 1,821,000 hectolitres en 1881.

Depuis 1887, la production des alcools de vin est en accroissement et la production totale de l'année 1889 s'établit comme suit :

Substances farineuses	751,266 hectol.
Mélasses	559,911
Betteraves	824,090
Vins	42,140
Cidres	15,928
Marcs, lies, etc	43,881
Fruits	2,820
Substances diverses	6,557
TOTAL	2,245,963

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

II. Exportations.

Les exportations sont données dans le tableau suivant :

ANNÉES.	ALCOOLS A DESTINATION			TOTAL.	LIQUEURS.	TOTAL GÉNÉRAL.
	de L'ALLEMAGNE.	de L'ANGLETERRE.	D AUTRES PAYS.			
	hectol.	hectol.	hectol.	hectol.	hectol.	hectol.
1850	3,948	89,176	190,947	284,071	4,312	288,383
1851	9,258	90,852	279,020	379,130	6,114	385,244
1852	11,087	124,992	203,804	339,883	5,375	345,258
1853	3,344	136,036	130,660	270,040	5,793	275,833
1854	1,838	89,664	67,364	158,866	6,077	164,943
1855	2,200	50,496	107,172	159,868	9,008	168,876
1856	3,353	83,234	110,947	197,534	9,253	206,787
1857	2,864	83,030	84,254	170,148	10,055	180,203
1858	2,959	47,385	170,823	221,167	10,923	232,090
1859	4,853	133,468	174,782	313,103	11,851	324,954
1860	2,560	71,260	99,538	173,358	11,855	185,213
1861	3,082	77,476	33,680	164,238	11,664	175,902
1862	3,159	85,879	94,889	183,927	11,464	195,391
1863	4,368	104,715	115,076	224,159	14,252	238,411
1864	7,403	148,738	97,302	253,443	14,378	267,821
1865	5,345	101,632	120,150	227,127	15,918	243,045
1866	9,154	180,555	173,368	363,077	18,492	381,569
1867	6,129	155,223	135,980	297,331	16,013	313,344
1868	8,914	144,985	138,914	292,813	16,154	308,967
1869	7,043	135,294	141,943	284,280	20,925	305,205
1870	5,777	252,602	209,591	467,970	17,283	485,253
1871	15,213	198,381	202,445	416,039	20,409	436,448
1872	67,805	167,641	355,051	590,497	25,613	616,110
1873	19,454	130,453	384,225	534,132	25,102	559,234
1874	13,869	143,326	232,819	390,014	23,315	413,329
1875	17,084	172,551	256,141	445,776	30,131	475,907
1876	22,508	298,073	183,829	504,410	22,648	527,058
1877	14,137	133,580	126,748	274,465	26,045	300,510
1878	11,332	143,777	147,651	302,760	24,073	326,833
1879	13,614	183,247	143,864	340,725	24,805	565,530
1880	13,000	127,604	143,210	283,814	23,281	307,095
1881	16,141	105,028	164,768	285,937	29,035	314,972
1882	10,891	91,633	140,019	242,543	25,888	268,431
1883	12,060	100,228	154,659	266,947	29,947	296,894
1884	17,911	101,840	141,029	260,780	33,542	294,322
1885	11,230	108,580	149,395	269,205	26,134	295,339
1886	14,468	113,219	149,843	277,530	28,527	306,057
1887	12,338	100,325	151,941	264,604	21,346	285,950
1888	11,209	103,531	149,646	264,386	19,167	283,553
1889 (résultats provisoires).	//	107,023	175,634	282,657	20,570	303,227

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Il résulte des chiffres de la colonne TOTAL GÉNÉRAL de ce tableau, que les exportations ont sensiblement suivi notre production d'alcool de vin; on les voit en effet croître avec elle (période de 1872 à 1876) et descendre avec elle (période de 1877 à 1882), puis remonter ensuite insensiblement comme elle, pour atteindre en 1889 le chiffre de 303,227 hectolitres.

III. Importations.

Elles sont indiquées dans le tableau suivant :

ANNÉES.	ALCOOLS PROVENANT de L'ALLEMAGNE.	ALCOOLS PROVENANT de L'ANGLETERRE.	ALCOOLS PROVENANT D'AUTRES PAYS.	TOTAL.	LIQUEURS.	TOTAL GÉNÉRAL.
	hectol.	hectol.	hectol.	hectol.	hectol.	hectol.
1850	15	110	5,430	5,555	99	5,654
1851	10	89	7,267	7,366	103	7,469
1852	21	121	12,857	12,999	111	13,110
1853	7	118	12,616	12,741	158	12,899
1854	3,818	14,834	46,480	65,132	145	65,277
1855	28,569	86,043	88,276	202,888	198	203,086
1856	6,065	80,600	90,981	177,646	208	177,854
1857	133,145	79,286	164,639	377,070	228	377,298
1858	1,694	2,346	34,812	38,852	215	39,067
1859	4,312	12,593	29,896	46,801	213	47,014
1860	29,893	21,505	37,252	88,650	257	88,907
1861	22,671	48,169	63,504	134,344	266	134,610
1862	9,149	17,090	39,745	65,984	309	66,293
1863	12,588	9,623	42,452	64,663	295	64,958
1864	13,109	21,445	35,018	69,572	258	69,830
1865	15,260	2,546	27,865	45,671	388	46,059
1866	20,808	2,315	41,298	64,421	558	64,979
1867	16,816	1,699	31,020	49,535	578	50,113
1868	43,412	1,847	47,716	92,975	633	93,608
1869	82,525	2,312	44,910	129,747	673	130,420
1870	29,085	1,303	32,867	63,255	566	63,821
1871	27,679	5,078	52,840	85,597	585	86,182
1872	2,782	1,438	43,006	47,226	754	47,980
1873	8,276	2,038	36,932	47,246	809	48,055
1874	10,051	2,109	48,435	60,595	989	61,584
1875	5,473	1,854	55,901	63,228	1,205	64,433
1876	15,379	1,020	47,583	63,982	1,573	65,555
1877	35,362	3,173	56,824	95,359	1,514	96,873
1878	62,243	8,436	62,442	133,121	1,760	134,881
1879	102,211	21,849	74,214	198,274	1,871	200,145
1880	121,720	1,352	136,932	260,004	2,000	262,004
1881	122,863	45,266	68,307	236,436	2,483	238,919
1882	155,470	27,248	101,331	284,049	2,452	286,501

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

ANNÉES.	ALCOOL PROVENANT			TOTAL.	LIQUEURS.	TOTAL GÉNÉRAL.
	de L'ALLEMAGNE.	de L'ANGLETERRE.	D'AUTRES PAYS.			
	hectol.	hectol.	hectol.	hectol.	hectol.	hectol.
1883.....	44,537	15,966	104,476	164,979	2,623	167,602
1884.....	55,749	7,125	126,736	189,610	2,462	192,072
1885.....	48,911	11,931	142,858	203,700	2,424	206,124
1886.....	63,645	27,291	134,324	225,260	2,553	227,813
1887.....	33,152	18,492	158,925	210,569	1,944	212,513
1888.....	1,917	3,208	140,965	146,090	1,785	147,875
1889 (résultats provisoires).	145	//	127,514	127,659	1,653	129,312

Comme on le voit par la troisième et par la quatrième colonne de ce tableau, les importations des produits provenant de l'Allemagne et de l'Angleterre ont passé par deux périodes de décroissance nettement indiquées, surtout pour celles de l'Allemagne :

La première, datant de 1882, dans laquelle les importations allemandes sont tombées brusquement de 155,470 hectolitres, chiffre qu'elles avaient atteint en 1881, à 44,537 hectolitres, correspond à l'élévation du droit de douane sur les alcools étrangers à 30 francs par hectolitre.

La seconde, datant de 1887, et dans laquelle les importations ont passé de 33,152 hectolitres (1887) à 711,000 hectolitres (1888), correspond à l'élévation de ce droit à 70 francs.

Durant ce temps, les importations indiquées sous la rubrique : *provenant d'autres pays,* dans la quatrième colonne, se sont accrues; elles ont atteint successivement 101,331 hectolitres en 1882, 134,324 hectolitres en 1886, et enfin 146,384 hectolitres en 1888, comblant ainsi les déficits causés dans l'importation générale par la diminution des autres sources.

Mais ces augmentations n'ont rien qui doive nous alarmer, au contraire, car elles sont dues uniquement au développement de l'importation des rhums de nos colonies, qui, pour l'année 1889, par exemple, où les importations totales ont été de 129,313 hectolitres, ont dépassé 97,000 hectolitres.

La comparaison des deux tableaux, importations et exportations, même en ne tenant pas compte de l'heureuse situation qui en résulte pour le commerce spécial des alcools de nos colonies, montre que nos exportations sont depuis longtemps supérieures à nos importations (sauf pourtant pour 1882, où l'on constate une différence de 18,000 hectolitres en faveur des importations) et que l'écart augmente chaque jour.

Il faut évidemment rapporter cet heureux résultat aux efforts de nos distillateurs industriels pour améliorer la qualité et diminuer les prix de revient, et à ceux des industriels (distillateurs, liquoristes, parfumeurs, négociants de toutes espèces) par l'intermédiaire de qui nos alcools sont exportés.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

IV. Emploi de l'alcool.

Les emplois de l'alcool sont nombreux; la plus grande partie passe à la consommation ou à l'exportation sous forme de liqueurs, d'eaux-de-vie de qualités secondaires, de vinaigres, etc.; le reste est utilisé par les usages industriels.

En moyenne, l'alcool produit annuellement se répartit comme il suit, addition faite des importations et déduction faite des exportations :

Alcool soumis au droit général de consommation	1,515,000 hectol.
Soumis à la dénaturation	85,000
Converti en vinaigre	66,000
Employé au vinage	60,000
Considéré comme perdu par évaporation, ouillage, coulage, etc.	130,000
Consommé en franchise par les bouilleurs de cru (évaluation)	35,000
En cours de route, transit, etc.	35,000

L'alcool soumis au droit général de consommation est employé :

1° A la consommation de la table;

2° A différents autres usages (parfumerie, préparations pharmaceutiques, petites industries diverses, etc.).

En estimant à 200,000 hectolitres la part afférente à cette deuxième catégorie, ce qui semble être exact d'après certaines statistiques particulières, il reste environ 1,300,000 hectolitres d'alcool allant à la consommation sous forme de boissons.

Parmi celles-ci, les *liqueurs* qui contiennent, outre l'alcool, un arome ou des jus de fruits, comportent l'utilisation d'environ 250,000 hectolitres d'alcool.

La préparation des *apéritifs* (absinthes, bitters, amers, etc.), qui forment la deuxième catégorie des boissons alcooliques et contiennent une proportion considérable d'alcool nécessaire à la dissolution des principes qui en forment la base, mais qu'on ne boit guère qu'étendus d'eau, exige également 250,000 hectolitres d'alcool environ.

Enfin les spiritueux de la troisième catégorie, les *digestifs* (eaux-de-vie diverses, kirsch, genièvre, etc.), que l'on consomme le plus souvent tels quels et qui renferment de 30 à 50 p. 100 d'alcool, absorbent le complément de l'alcool soumis au droit général de consommation, soit environ 800,000 hectolitres.

Les chiffres ci-dessus donnent, pour la consommation de l'alcool sous forme de boissons, un total de 1,300,000 hectolitres, auxquels il y a lieu d'ajouter les quantités suivantes, qui vont également à l'alimentation :

Alcool converti en vinaigre	66,000 hectol.
Alcool employé au vinage	60,000
Alcool consommé par les bouilleurs de cru	35,000
Soit en tout	1,461,000

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Comparés à la partie réellement utilisée des ressources générales, ce chiffre montre combien il est intéressant, au point de vue de l'hygiène publique, que les alcools produits dans notre pays soient de qualité aussi irréprochable que possible.

Le tableau ci-dessous comprend les diverses utilisations des alcools soumis à la dénaturation de 1878 à 1887 :

SUBDIVISION DES QUANTITES D'ALCOOL SOUMISES AU DROIT DE DENATURATION DEPUIS 1878.

DÉSIGNATION DES PRODUITS.	QUANTITÉS TOTALES SOUMISES À LA DÉNATURATION PENDANT LES ANNÉES									
	1878.	1879.	1880.	1881.	1882.	1883.	1884.	1885.	1886.	1887.
	hectol.	hectol.	hectol.	hectol.	hectol.	hectol.	hectol.	hectol.	hectol.	hectol.
Vernis	12,287	12,340	14,106	12,033	10,900	10,837	10,272	10,065	10,209	9,815
Alcools blancs d'éclaircissage	2,961	2,742	2,694	4,058	6,026	6,026	6,591	7,865	10,181	9,688
Matières tinctoriales, chapellerie	872	693	1,049	711	530	450	469	489	378	327
Gazogènes pour l'éclairage	645	696	696	941	1,409	1,465	1,484	1,917	1,882	1,949
Gazogènes pour le chauffage	781	2,664	4,382	6,881	7,409	9,055	14,180	16,754	19,628	24,604
Insecticides	//	3	4	1	1	5	2	1	2	13
Éther	1,374	1,422	2,189	3,649	4,730	4,731	3,858	4,293	6,798	29,851
Aldéhydes	31	10	9	9	1	2	2	3	4	2
Fulminates, alcaloïdes	899	720	704	867	1,107	1,364	1,555	1,782	2,103	2,491
Usages divers	1,653	1,695	1,707	2,278	3,728	5,666	5,390	6,116	8,011	6,660
TOTAUX	21,503	22,985	27,540	31,428	35,841	39,601	43,803	49,285	59,196	85,400

Il montre une progression appréciable de tous les usages de l'alcool dénaturé, sauf cependant pour les vernis, qui restent sensiblement stationnaires.

V. Commerce des alcools en France.

L'alcool produit en France peut se décomposer, au point de vue commercial, en trois catégories distinctes comprenant :

La première, les alcools de bourse;

La deuxième, les alcools à primes;

La troisième, les alcools de mauvais goût.

Alcools de bourse. — Les alcools de bourse sont de qualité moyenne. Admis à ce titre par une commission spéciale dont les cours constituent la cote de la bourse des alcools,

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

ils sont la base de filières dont la mission est de faciliter grandement les transactions. Cette catégorie comprend la plus grande partie des alcools fabriqués en France.

Alcools à primes. — Dès que la qualité d'un alcool s'élève au-dessus de celle des alcools de bourse, le fabricant en demande un prix plus élevé, et l'écart qu'il obtient ainsi constitue sa prime. En France, la consommation recherche les alcools de très bonne qualité et ne craint pas d'accorder des primes qui atteignent 15 francs, 20 francs et même 25 francs par hectolitre à des produits hors de pair. Mais les primes de 2 à 10 francs sont de beaucoup les plus nombreuses.

Alcools de mauvais goût. — Ces alcools, qui proviennent de la séparation, faite lors de la rectification des alcools bruts, des produits qui sont fournis par le commencement et la fin de cette opération, et qui contiennent la majeure partie des impuretés ayant un point d'ébullition autre que celui de l'alcool pur, sont vendus au-dessous de la cote (avec un écart de 4 à 10 francs suivant les circonstances); ils représentent environ 5 p. 100 de la production totale et constituent la majeure partie des alcools soumis à la dénaturation.

VI. Accroissement de la consommation de l'alcool en France. — Comparaison de cette consommation avec celle d'autres pays. — Répartition de la consommation.

Le tableau ci-dessous donne la consommation par tête d'habitant en France depuis 1850 jusqu'à 1889 :

PRODUCTION, PRIX ET CONSOMMATION DES ALCOOLS DEPUIS 1850.

ANNÉES.	QUANTITÉS FABRIQUÉES chez les distillateurs et bouilleurs de profession.	QUANTITÉS FABRIQUÉES chez les bouilleurs de cru. (Évaluation.)	TOTAL de la fabrication.	PRIX moyen par hectolitre d'alcool pur.	QUANTITÉS imposées.	QUOTITÉ moyenne par habitant.	POUR MÉMOIRE. — PRODUCTION des vins.	POUR MÉMOIRE. — PRODUCTION des cidres.
	hectol.	hectol.	hectol.	fr.	hectol.	litres.	hectol.	hectol.
1850.....	670,000	270,000	940,000	56	585,200	1.46	45,266,000	16,181,000
1851.....	816,000	220,000	1,036,000	53	622,805	1.74	39,429,000	2,512,000
1852.....	435,000	262,000	697,000	110	648,810	1.81	28,636,000	18,428,000
1853.....	616,000	110,000	726,000	128	644,352	1.80	22,662,000	8,444,000
1854.....	891,000	23,000	914,000	214	601,699	1.68	10,824,000	8,615,000
1855.....	690,000	12,000	702,000	145	714,813	2.00	15,175,000	2,946,000
1856.....	686,000	18,000	704,000	111	768,394	2.13	21,294,000	3,782,000
1857.....	829,000	24,000	853,000	109	825,589	2.29	35,410,000	3,017,000
1858.....	696,000	262,000	958,000	70	842,691	2.34	53,919,000	4,297,000
1859.....	772,000	260,000	1,032,000	69	823,629	2.28	29,891,000	11,613,000

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

ANNÉES.	QUANTITÉS FABRIQUÉES chez les distillateurs et bouilleurs de profession.	QUANTITÉS FABRIQUÉES chez les bouilleurs de cru. (Évaluation.)	TOTAL de la fabrication.	PRIX moyen par hectolitre d'alcool pur.	QUANTITÉS IMPOSÉES.	QUOTITÉ moyenne par habitant.	POUR MÉMOIRE. PRODUCTION des vins.	POUR MÉMOIRE. PRODUCTION des cidres.
	hectol.	hectol.	hectol.	fr.	hectol.	litres.	hectol.	hectol.
1860.....	763,000	110,000	873,000	82	851,825	2.27	39,558,000	14,593,000
1861.....	769,000	262,000	1,031,000	100	832,926	2.23	29,738,000	8,859,000
1862.....	908,000	110,000	1,018,000	74	857,592	2.29	37,110,000	7,937,000
1863.....	1,007,000	220,000	1,227,000	67	870,264	2.33	51,372,000	9,910,000
1864.....	1,126,000	227,000	1,353,000	82	870,223	2.33	50,653,000	11,644,000
1865.....	1,177,000	364,000	1,541,000	62	873,007	2.34	68,943,000	2,784,000
1866.....	1,255,000	136,000	1,391,000	44	964,223	2.53	63,838,000	14,675,000
1867.....	815,000	273,000	1,088,000	59	939,465	2.47	39,128,000	11,642,000
1868.....	1,031,000	261,000	1,292,000	64	971,317	2.55	52,098,000	11,696,000
1869.....	1,151,000	260,000	1,411,000	73	1,008,750	2.63	70,000,000	4,280,000
1870.....	902,000	335,000	1,237,000	57	882,790	2.32	54,535,000	19,194,000
1871.....	1,179,000	422,000	1,601,000	75	1,013,216	2.81	56,901,000	2,128,000
1872.....	1,439,000	452,000	1,891,000	54	755,464	2.09	50,155,000	4,597,000
1873.....	1,249,000	175,000	1,424,000	57	934,450	2.59	35,716,000	13,635,000
1874.....	1,348,000	184,000	1,532,000	75	970,599	2.69	63,146,000	13,312,000
1875.....	1,472,000	377,000	1,849,000	54	1,019,052	2.82	83,836,000	18,257,000
1876.....	1,408,000	301,000	1,709,000	43	1,000,182	2.71	41,847,000	7,036,000
1877.....	1,172,000	137,000	1,309,000	68	1,029,683	2.79	56,405,000	13,345,000
1878.....	1,260,000	157,000	1,417,000	58	1,100,512	2.98	48,720,000	11,936,000
1879.....	1,404,000	84,000	1,488,000	63	1,161,649	3.22	25,770,000	7,738,000
1880.....	1,556,000	25,000	1,581,000	68	1,313,829	3.64	29,677,000	5,465,000
1881.....	1,791,000	31,000	1,822,000	63	1,444,055	3.91	34,139,000	17,122,000
1882.....	1,733,000	34,000	1,767,000	56	1,420,344	3.85	30,886,000	8,921,000
1883.....	1,971,000	40,000	2,011,000	50	1,484,020	3.96	36,029,000	23,492,000
1884.....	1,873,000	62,000	1,935,000	44	1,488,685	3.98	34,781,000	11,907,000
1885.....	1,795,000	69,000	1,864,000	47	1,444,342	3.86	28,536,000	19,955,000
1886.....	1,980,000	72,000	2,052,000	50	1,419,901	3.53	25,063,000	8,300,000
1887.....	1,952,000	53,000	2,005,000	49	1,467,630	3.84	24,333,000	13,437,000
1888.....	2,105,000	57,000	2,162,000	45	1,468,443	3.87	30,102,000	9,767,000
1889.....	//	//	//	//	//	4.00	//	//

Il indique une progression sensiblement croissante depuis 1850 jusqu'à 1889; mais l'augmentation la plus remarquable a lieu de 1878 à 1880; elle coïncide avec la diminution de la production d'alcool de vin.

Si on compare la consommation de l'alcool en France avec celle que les autres pays présentent, on obtient la classification suivante pour 1885 :

1° Danemark..... 8' 85
2° Allemagne (union douanière)..... 8 85
3° Suisse..... 5 00
4° Pays-Bas..... 4 58

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

5°	Belgique	4 l 20
6°	Suède	4 15
7°	*France*	*3 86*
8°	Bade	3 77
9°	Autriche-Hongrie	3 50
10°	Russie	3 12
11°	Finlande	2 60
12°	Wurtemberg	2 50
13°	États-Unis	2 50
14°	Angleterre	2 49
15°	Bavière	2 45
16°	Canada	1 95
17°	Norvège	1 75
18°	Italie	1 04

Il est peu probable que ces classements se soient modifiés, sauf cependant en ce qui concerne la Suisse, dont la consommation a notablement diminué depuis l'application du monopole de l'alcool par l'État.

La répartition de la consommation de l'alcool en France est indiquée dans le tableau ci-dessous :

QUANTITÉS IMPOSÉES PAR DÉPARTEMENT ET PAR HABITANT EN 1887.

DÉPARTEMENTS.	POPULATION.	NOMBRE de BOUILLEURS DE CRU.	QUANTITÉS D'ALCOOL soumises à l'impôt.	QUOTITÉ MOYENNE par HABITANT.
			hectol.	litres.
Ain	364,408	14,493	5,892	1.6
Aisne	555,925	4,735	44,367	8.0
Allier	424,582	2,992	8,700	2.4
Alpes (Basses-)	129,494	149	2,694	2.8
Alpes (Hautes-)	122,924	650	2,159	1.7
Alpes-Maritimes	238,057	476	4,815	2.2
Ardèche	375,472	824	7,628	2.3
Ardennes	332,759	8,286	15,465	4.6
Ariège	237,619	//	2,905	1.2
Aube	257,374	26,809	10,647	4.1
Aude	332,080	12	5,782	1.7
Aveyron	415,826	650	5,737	1.3
Bouches-du-Rhône	604,857	183	24,656	4.7
Calvados	437,267	12,153	33,455	7.6
Cantal	241,742	12	3,824	1.6
Charente	366,408	2,166	6,116	1.6
Charente-Inférieure	462,803	3,372	7,669	1.6
Cher	355,349	944	7,420	2.8
A reporter	6,254,946	78,906	199,931	

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

DÉPARTEMENTS.	POPULATION.	NOMBRE de BOUILLEURS DE CRU.	QUANTITÉS D'ALCOOL soumises à l'impôt.	QUOTITÉ MOYENNE par HABITANT.
			hectol.	litres.
Report	6,254,946	78,906	199,931	
Corrèze	326,494	//	4,115	1.2
Côte-d'Or	381,574	25,488	11,550	3.2
Côtes-du-Nord	628,256	//	22,639	3.6
Creuse	284,942	//	4,365	1.5
Dordogne	492,205	1,195	8,974	1.8
Doubs	310,963	6,783	8,968	2.9
Drôme	314,615	3,189	8,197	2.6
Eure	358,829	16,256	27,985	7.8
Eure-et-Loir	283,719	2,148	20,219	7.1
Finistère	707,820	//	39,750	5.6
Gard	417,099	947	8,095	1.9
Garonne (Haute-)	481,169	//	8,549	1.7
Gers	274,391	3,233	2,407	1.0
Gironde	775,845	130	23,958	3.3
Hérault	439,044	//	8,380	1.9
Ille-et-Vilaine	621,384	173	28,388	4.5
Indre	296,147	16	7,350	2.4
Indre-et-Loire	340,921	3,987	10,534	3.9
Isère	581,680	15,586	12,871	2.2
Jura	281,292	19,124	7,270	2.2
Landes	302,266	111	3,024	1.0
Loir-et-Cher	279,214	6,873	7,807	2.7
Loire	603,384	5,788	17,180	2.8
Loire (Haute-)	320,063	2,335	5,566	1.7
Loire-Inférieure	643,884	1,894	22,510	3.5
Loiret	374,875	3,302	12,291	3.2
Lot	271,514	//	4,512	1.6
Lot-et-Garonne	307,437	1,037	4,811	1.5
Lozère	141,264	//	1,618	1.1
Maine-et-Loire	527,680	10,576	18,224	3.4
Manche	520,865	1,690	33,219	6.3
Marne	429,494	23,708	25,732	6.0
Marne (Haute-)	247,781	33,304	7,380	2.9
Mayenne	340,063	13,738	19,801	5.9
Meurthe-et-Moselle	431,693	28,667	14,432	3.3
Meuse	291,971	24,303	11,131	3.8
Morbihan	535,256	5	17,957	3.3
Nièvre	347,645	6,931	6,659	1.9
Nord	1,670,184	//	68,602	4.1
Oise	403,146	//	32,754	8.1
Orne	367,248	25,477	17,665	4.8
Pas-de-Calais	853,526	//	56,888	6.6
Puy-de-Dôme	570,964	2,941	9,254	1.6
A reporter	25,634,752	369,741	893,512	

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

DÉPARTEMENTS.	POPULATION.	NOMBRE de BOUILLEURS DE CRU.	QUANTITÉS D'ALCOOL soumises à l'impôt.	QUOTITÉ MOYENNE par HABITANT.
			hectol.	litres.
Report	25,634,752	369,741	893,512	
Pyrénées (Basses-)	432,999	//	7,702	1.7
Pyrénées (Hautes-)	234,825	//	3,518	1.5
Pyrénées-Orientales	211,187	2,011	6,049	2.8
Rhin (Haut-) [Belfort]	79,758	//	3,071	3.8
Rhône	772,912	755	28,919	3.7
Saône (Haute-)	290,954	23,332	7,926	2.7
Saône-et-Loire	625,885	8,872	13,277	2.1
Sarthe	436,111	26,981	21,436	4.9
Savoie	267,428	8,564	2,448	0.9
Savoie (Haute-)	275,018	11,152	1,675	0.6
Seine	2,961,089	107	180,420	6.9
Seine-Inférieure	833,386	5,455	108,067	12.9
Seine-et-Marne	355,136	6,601	20,684	5.8
Seine-et-Oise	618,089	7,107	38,723	6.2
Sèvres (Deux-)	353,766	454	7,698	2.2
Somme	548,982	//	51,432	9.3
Tarn	358,757	//	6,601	1.8
Tarn-et-Garonne	214,046	712	3,846	1.8
Var	283,689	5,337	9,303	3.2
Vaucluse	241,787	1,476	5,196	2.1
Vendée	434,808	12	6,876	1.5
Vienne	342,785	2,804	7,695	2.2
Vienne (Haute-)	363,182	//	7,161	1.9
Vosges	413,707	18,815	17,660	4.2
Yonne	355,364	66,598	6,735	1.9
TOTAUX	37,940,402	566,886	1,467,630	3.9

C'est dans le nord de la France que la consommation est la plus forte, c'est dans le sud-ouest qu'elle est la moins importante. La consommation du cidre et celle de la bière semblent n'avoir qu'une influence secondaire sur la consommation de l'alcool; celle du vin influe, au contraire, sensiblement sur la proportion d'alcool consommé.

CHAPITRE III.

LÉGISLATION FRANÇAISE DES ALCOOLS.

I. LA RÉGIE ET LES ALCOOLS. — DROITS DIVERS.

Afin d'assurer la perception des droits relatifs à l'alcool, la législation française met l'administration à même de contrôler la production de chaque usine; elle lui donne,

IMPRIMERIE NATIONALE.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

en outre, le moyen de suivre l'alcool dans toutes ses pérégrinations, depuis la distillerie jusque chez le consommateur.

Pour contrôler la production, l'administration des contributions indirectes dispose de deux moyens :

1° La surveillance de toutes les opérations que le distillateur fait subir à la matière première pour la transformer en alcool;

2° La prise en charge de la production.

L'alcool pris en charge ne peut être expédié de l'usine de production que sous la surveillance de l'administration, qui le suit dans ses diverses étapes jusque chez le consommateur.

Les droits auxquels sont soumis les alcools sont de diverses natures; ce sont, outre ceux de licence :

1° Le droit de dénaturation, droit réduit dont bénéficient les alcools destinés à des usages industriels et préalablement soumis à la dénaturation;

2° Le droit général de consommation, de beaucoup plus important en raison des quantités qui en sont frappées et de l'élévation considérable de son taux;

3° Les droits d'entrée perçus aux portes des villes, en vertu d'un tarif qui varie avec le montant de leur population agglomérée. Ce droit frappe les alcools consommés dans l'intérieur de l'agglomération, qui ne peut comprendre moins de 4,000 habitants;

4° Les droits d'importation ou de douane;

5° Les droits d'octroi perçus dans un certain périmètre autour des villes et à leur profit, dans les limites d'un maximum qui varie avec le chiffre de la population et ne peut être dépassé qu'en vertu d'un décret rendu en Conseil d'État. Il faut une loi pour autoriser un droit d'octroi supérieur au droit d'entrée (à Paris et à Lyon, 79 fr. 80 par hectolitre d'alcool pur).

Les manquants qui sont constatés dans les usines, magasins, etc., supportent les droits de consommation et, si l'on est dans une ville, les droits d'entrée et d'octroi.

II. Droit de dénaturation.

On a vu, dans le tableau indiquant les divers emplois de l'alcool produit en France, que 90,000 hectolitres environ étaient soumis à la dénaturation. Cet alcool n'est frappé que du droit réduit de 37 fr. 50. En créant la catégorie des alcools dénaturés, le législateur a voulu faciliter, autant que possible, les emplois industriels de l'alcool qui eussent été fatalement très réduits s'il avait fallu qu'il acquittât le droit général de consommation, beaucoup plus élevé.

La dénaturation, afin de rendre toute fraude impossible, se fait, sous la surveillance de l'administration, par l'addition à l'alcool d'un corps qui, d'après l'avis du Conseil supérieur des arts et manufactures, soit de nature à en rendre la consommation impossible; l'agent ordinaire de dénaturation est le méthylène.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

III. Droit général de consommation.

Le droit général de consommation frappe la presque totalité des alcools industriels en dehors de ceux soumis à la dénaturation.

Le taux de ce droit a été successivement fixé :

En 1824, à 55 francs, demi-décime compris;

En 1830, à 37 fr. 40, demi-décime compris;

En 1855, à 60 francs, double décime compris;

En 1860, à 90 francs, double décime compris;

En 1871, à 150 francs, double décime compris;

Enfin, en 1873, à 156 fr. 25 par l'addition, au taux de 150 francs, d'un droit de 5 p. 100 du principal.

L'État fait crédit du droit de consommation aussi longtemps que l'alcool reste sous sa surveillance, c'est-à-dire tant qu'il séjourne dans un entrepôt soumis à son contrôle ou qu'il ne fait que passer d'un de ces entrepôts à un autre de même espèce.

L'alcool, dont les droits n'ont pas été acquittés, peut alors circuler sous le couvert d'un acquit-à-caution. Lorsqu'il entre dans un entrepôt *exercé,* c'est-à-dire soumis à la surveillance et au contrôle de l'administration, l'acquit-à-caution correspondant est déchargé. Le compte de l'entrepositaire, tenu par les soins du service de la Régie, est crédité des alcools qui entrent dans ses magasins, et débité de ceux qui en sortent.

Une comptabilité analogue existe dans les usines de production, où l'alcool fabriqué est porté à la charge du compte du distillateur, et l'alcool expédié porté à sa décharge.

Tous les six mois, un recensement général des alcools de chaque entrepôt est fait; il doit fournir des existences correspondant au solde du compte de l'entrepositaire ou du fabricant.

Les excédents sont saisis, comme résultant de manœuvres frauduleuses; les manquants sont considérés comme expédiés en dehors du contrôle de l'administration et frappés du droit de consommation. Toutefois l'État admet une tolérance de 7 p. 100 par an sur les quantités entreposées, dans le compte des manquants.

Il va sans dire que le droit d'user de l'acquit-à-caution pour la circulation de l'alcool est facultatif, et que producteurs et entrepositaires peuvent toujours, s'ils le préfèrent, se passer du crédit de l'État et acquitter les droits.

IV. Droits de douane.

On a vu plus haut que les droits d'octroi et d'entrée étaient variables suivant l'importance des localités; on a vu également que le droit sur les manquants était égal au droit général de consommation; il ne reste donc à examiner que le droit de douane.

Le droit de douane qui frappe tous les alcools en nature à leur importation en

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

France était primitivement de 15 francs par hectolitre. En présence de l'accroissement considérable de l'importation étrangère, et notamment de celle des alcools allemands, il a été porté à 30 francs en 1882, puis à 70 francs en 1887.

Ce dernier taux est prohibitif, ainsi que l'indique le tableau donné plus haut des importations; il est, en effet, à peu près égal aux prix pratiqués par les producteurs français pour des alcools de qualité sans nul doute supérieure à celle que les consommateurs pourraient tirer des meilleures sources étrangères, qui, si elles persistaient à importer, se trouveraient ainsi en perte de leur prix de revient majoré des transports et des pertes en cours de route.

V. Privilège des bouilleurs de cru.

La loi du 20 juillet 1837, complétée par celle du 16 août 1839, comprit sous la dénomination de *bouilleurs de cru* et dispensa de l'exercice les propriétaires et fermiers qui distillent exclusivement les vins, cidres, poirés, marcs, lies, cerises et prunes provenant de leur récolte.

Les lois des 2 août 1872 et 21 mars 1874 modifièrent légèrement le privilège ainsi concédé en le diminuant; mais, le 14 décembre 1875, l'Assemblée nationale le rétablit complètement.

Les inconvénients du privilège ainsi accordé à une catégorie extrêmement nombreuse de producteurs (on en comptait environ 500,000 en 1889) ont été signalés comme étant ou pouvant être une fraude considérable, une production d'alcools de qualité inférieure résultant de la mise en œuvre de matières de toutes espèces, de l'emploi de procédés insuffisants de fabrication et de l'utilisation d'appareils établis en vue d'une destination tout autre que la distillation et la rectification industrielles, et enfin, comme conséquence, le développement de l'alcoolisme par la séduction du bon marché.

CHAPITRE IV.

DIVERSES MATIÈRES EMPLOYÉES À LA FABRICATION DE L'ALCOOL.

Les matières transformables en alcool, dans l'état actuel de l'industrie, peuvent se répartir en deux classes comprenant :

1° Les matières amylacées;

2° Les matières sucrées.

Les matières amylacées sont en très grand nombre, mais quelques-unes seulement sont susceptibles d'un emploi industriel; ce sont : l'orge, le maïs, le seigle, l'avoine, le riz, le dari, la pomme de terre. On peut encore citer pour mémoire : le millet, le sarrasin, les marrons d'Inde, les pois, les patates et enfin certains chiendents, comme étant de quelque emploi dans les pays où ils sont particulièrement abondants.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Les matières sucrées que la distillerie utilise sont les suivantes : les betteraves, les mélasses, les topinambours, plus généralement travaillés en France; les tiges de maïs vert, de cannes à sucre, le sorgho, les figues, les dattes, les carottes géantes, l'agave, qui ne sont employés qu'en très petite quantité et uniquement dans les contrées qui les produisent.

On a vu que pour les années 1886, 1887 et 1888 qui constituent la seule période pour laquelle les statistiques concernant la production de l'alcool soient complètes, celle-ci se répartit de la manière suivante, au point de vue des matières première semployées :

ANNÉES.	SUBSTANCES FARINEUSES.	MÉLASSES.	BETTERAVES.	VINS, MARCS, LIES, CIDRES, ETC.	TOTAL.
	hectolitres.	hectolitres.	hectolitres.	hectolitres.	hectolitres.
1886	789,963	471,781	683,985	106,521	2,052,250
1887	765,050	451,826	672,352	117,407	2,005,635
1888	794,326	582,452	654,700	131,005	2,162,483
TOTAL	2,349,339	1,506,059	1,911,037	354,933	6,220,368
MOYENNE	783,113	503,019	670,346	118,311	2,073,456

Si l'on cherche à se rendre compte de la part contributive de chacun des éléments compris dans l'appellation générale de *substances farineuses*, on trouve tout d'abord que, durant la période ci-dessus, la pomme de terre a fourni :

1886	3,135 hectol.
1887	1,292
1888	628

c'est-à-dire des quantités négligeables.

Restent l'orge, le seigle, l'avoine et le maïs, dont la consommation est indiquée dans le tableau ci-dessous :

ANNÉES.	ORGE.	SEIGLE.	AVOINE.	MAÏS.	TOTAL.
	quintaux.	quintaux.	quintaux.	quintaux.	quintaux.
1886	1,152,234	316,718	67,685	2,075,338	3,611,975
1887	637,751	349,497	26,065	1,888,067	2,901,360
1888	527,481	412,552	239	1,942,815	2,613,087
TOTAL	2,047,446	1,078,767	93,989	5,906,220	9,126,422
MOYENNE	682,482	359,589	31,329	1,968,740	3,042,140
MOYENNE P. 100	22.43	11.82	1.03	64.72	100.00

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Ces chiffres montrent que la consommation du maïs est restée sensiblement constante, alors que celle du seigle et de l'orge ont subi des variations considérables dues à l'étroitesse relative de leur marché et aux fluctuations de cours qui en sont la conséquence.

L'année 1888, considérée seule, donne les relations suivantes entre les consommations des trois céréales principales :

Orge	9.86 p. 100.
Seigle	15.78
Maïs	74.35

L'avoine a complètement disparu, en raison de son prix élevé.

En procédant pour les mélasses à un travail analogue à celui qui vient d'être fait pour les farineux, on peut dresser le tableau suivant :

ALCOOL PRODUIT PAR LES MÉLASSES.

	INDIGÈNES.	ÉTRANGÈRES ou exotiques.
1883	615,584	153,053 hectol.
1884	605,479	173,235
1885	421,201	307,322
1886	201,350	270,431
1887	206,765	245,061
1888	301,749	271,703
1889	342,449	217,462

L'examen de ces chiffres montre, en 1884, un double mouvement dans la consommation des mélasses :

L'alcool produit par les mélasses indigènes tombe de 605,479 hectolitres en 1884 à 421,201 en 1885 et à 201,350 en 1886. L'alcool, issu des mélasses étrangères et exotiques, passe en même temps de 173,235 hectolitres pour 1884 à 307,322 en 1885.

Ce mouvement est dû à la loi du 29 juillet 1884 sur les sucres, qui a inauguré l'impôt sur la matière première et amené l'industrie sucrière à épuiser ses mélasses en les traitant par l'osmose et en les sucratant à l'aide de la chaux, de la baryte et de la strontiane.

Un mouvement inverse, produit par l'article 6 de la loi du 4 juillet 1887, accordant aux fabricants décharge des droits sur 14 hectolitres de sucre par 100 kilogrammes de mélasse livrée à la distillerie, se dessine en 1888 et s'accentue en 1889.

Il est intéressant d'examiner les conditions dans lesquelles se présentent sur le marché français les principales matières premières dont les chiffres ci-dessus ont montré l'importance.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

I. Matières amylacées.

Maïs. — La distillerie n'emploie que des maïs d'importation.

La production du maïs indigène est pourtant assez considérable : elle atteint annuellement 9,500,000 hectolitres, récoltés sur près de 600,000 hectares, et vendus à raison de 20 francs le quintal. Mais la culture pour grains de cette céréale est trop peu rémunératrice; les producteurs français ne peuvent pas lutter avec les importateurs de maïs provenant de terres plus neuves à fermages extrêmement réduits. Aussi la production française est-elle toute locale et consommée sur place.

Les importations de maïs ont été :

1886	4,799,368 q. m.
1887	3,672,305
1888	3,187,395
Total	11,659,068

moyenne annuelle, 3,886,356 quintaux métriques, dont les emplois se répartissent comme suit :

Pour la distillerie	0.40
Pour les usages agricoles	0.36
Pour la nourriture des chevaux des grandes compagnies de transport	0.14
Pour la fabrication de l'amidon	0.10

La fabrication de l'alcool exige environ 300 kilogrammes de maïs pour la production d'un hectolitre.

Orge. — La quantité d'orge récoltée en France est relativement élevée; elle se chiffre par une quantité qui peut atteindre parfois 18 millions d'hectolitres récoltés sur près de 1 million d'hectares. L'orge a une valeur moyenne de 16 à 18 francs le quintal sur les marchés français.

Les importations en ont été :

1886	669,372 quint.
1887	1,386,995
1888	1,197,567

Les exportations ont atteint :

1886	1,032,566 quint.
1887	622,888
1888	383,376

L'orge est surtout employée en distillerie à la préparation du malt, à l'aide duquel

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

les autres grains sont saccharifiés dans les usines où ce genre de fabrication est adopté. Son rendement en alcool est sensiblement égal à celui du maïs.

Seigle. — La production du seigle, bien qu'en légère décroissance depuis quelques années en France, atteint encore le chiffre considérable de 1,700,000 quintaux. Le prix moyen en est de 15 francs le quintal.

Importations et exportations :

	IMPORTATIONS.	EXPORTATIONS.
1886	9,009	265,030 quint.
1887	184,980	159,115
1888	477,325	20,186

Le seigle, en raison de sa richesse en matières azotées, est surtout employé dans les distilleries produisant de la levure. Son rendement en alcool est un peu supérieur à celui du maïs et de l'orge (34 litres pour 100 kilogrammes, au lieu de 33 environ).

Pommes de terre. — Bien que la culture de la pomme de terre soit très prospère en France, où elle a passé de 1,256,000 hectares, rendant 66,084,000 quintaux en 1879, à 1,500,000 hectares, rendant 117,056,000 quintaux en 1887, ce tubercule est peu employé en distillerie à cause de son prix élevé, comparativement au faible produit en alcool.

La pomme de terre est, au contraire, une des principales ressources de la distillerie en Allemagne et en Russie. En Allemagne principalement, son prix minime et les richesses considérables que la sélection est parvenue à lui donner en produits amylacés (jusqu'à 28 p. 100, alors qu'en France les teneurs de 18 p. 100 sont l'exception) en font une des matières alcooligènes préférées. Il serait désirable que les travaux que nos agronomes poursuivent en ce moment, en vue de l'obtention d'une pomme de terre riche en matières amylacées, aboutissent promptement; l'agriculture y trouverait une nouvelle source de richesse, et la fabrication de l'alcool ferait de son côté un pas considérable vers son affranchissement du tribut qu'elle paye chaque année aux céréales étrangères et notamment au maïs.

On a vu que, en raison de son prix élevé, l'avoine était délaissée par les distillateurs. Il en est de même du riz, du dari, etc., qui ne sont employés qu'exceptionnellement et en très faible quantité en France.

Matières sucrées. — Parmi les matières sucrées alcoolisables, les betteraves, les mélasses et les topinambours méritent seuls une étude sommaire; les tiges de maïs vert, le sorgho, les dattes, etc., ne sont pas employés en France.

Betteraves. — La betterave à sucre, la seule employée en distillerie, est surtout produite par les départements du Nord.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Sa culture, sous l'influence du développement de la sucrerie et de l'accroissement de la production de l'alcool de betterave, s'est rapidement étendue; elle atteignait, en 1887, 213,338 hectares, ayant donné 68,913,459 quintaux de racines.

La loi du 29 juillet 1884 a eu pour effet d'accroître rapidement la richesse saccharine de la betterave, qui était restée jusque-là stationnaire en France; et en cinq ans, grâce à une sélection sévère des graines, à l'emploi d'engrais chimiques appropriés à une culture plus soignée, elle atteignait celle des racines allemandes et autrichiennes, qui l'avaient largement précédée dans cette voie. Il en est résulté que tandis que 2,200 kilogrammes de betteraves étaient nécessaires pour produire un hectolitre d'alcool il y a quelques années, 1,800 kilogrammes sont maintenant suffisants.

La betterave employée à la distillation est presque exclusivement d'origine française, comme le montre le peu d'importance des chiffres du tableau ci-dessous des importations et des exportations :

	IMPORTATIONS.	EXPORTATIONS.
1879	15,310,772	23,200,549 kilogr.
1880	26,306,780	42,012,289
1881	44,267,588	37,440,363
1882	43,839,900	52,463,712
1883	36,895,696	35,184,506
1884	21,127,793	17,781,003
1885	27,833,676	3,290,716
1886	53,552,090	2,448,721
1887	53,985,804	3,374,403
1888	55,739,610	10,029,238

En considérant l'année 1887, la dernière pour laquelle on ait une statistique complète, on voit que l'importation (539,000 quintaux) atteint seulement le huit dix-millième de la production (69 millions de quintaux).

Mélasses. — Les mélasses sont les résidus de la fabrication ou du raffinage du sucre. En principe, elles sont caractérisées par ce fait qu'il est impossible d'en extraire, au moyen des procédés habituels de cristallisation par concentration et refroidissement, tout ou partie du sucre qu'elles contiennent.

Les mélasses ont une teneur très variable en matières fermentescibles (sucre direct ou sucre interverti).

Leur composition se modifie, en effet, suivant un grand nombre de causes, parmi lesquelles on peut citer comme étant les principales : la nature du sol sur lequel la plante saccharifère (betterave ou canne) a végété, la composition des engrais employés à sa fumure, le procédé adopté pour l'extraction des jus, les moyens employés pour leur concentration, le régime fiscal appliqué aux sucreries, etc.

La distillerie utilise trois espèces de mélasses en France :

1° Les mélasses des sucreries travaillant les betteraves (françaises ou étrangères);

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

2° Les mélasses de sucreries travaillant la canne à sucre;

3° Les eaux d'exosmose provenant de l'application de l'osmose aux mélasses de betterave, en vue d'en extraire le sucre.

Ces dernières contiennent une proportion de matières fermentescibles, variable suivant leur concentration, mais toujours beaucoup plus faible que les mélasses des deux premières catégories.

Parmi celles-ci, les mélasses de la canne à sucre sont les plus riches. La production d'un hectolitre d'alcool demande l'emploi d'environ 360 kilogrammes de mélasse de betterave; on y ajoute habituellement de 5 à 8 p. 100 de maïs saccharifié par un acide, pour aider à la fermentation.

Les quantités de mélasses de canne et d'eaux d'exosmose nécessaires pour obtenir un hectolitre d'alcool sont fonctions de leur richesse en produits fermentescibles.

Le tableau ci-dessous indique les importations et les exportations de mélasses de 1879 à 1888.

IMPORTATIONS ET EXPORTATIONS DES MÉLASSES.

	IMPORTATIONS.	EXPORTATIONS.
1879	45,005,723	4,294,613 kilogr.
1880	67,295,650	2,172,509
1881	44,267,588	2,301,198
1882	43,839,900	2,098,580
1883	53,271,514	2,286,155
1884	71,684,834	1,381,783
1885	154,809,689	1,029,630
1886	119,249,560	757,383
1887	103,144,388	2,451,008
1888	125,255,427	889,848

On voit que les importations se sont rapidement accrues à partir de 1884, sous l'influence de la législation qui autorisait l'extraction du sucre des mélasses et le laissait indemne de droits; elles fléchissent en 1886 et 1887, en raison de la grande production d'alcool de betterave, et ne se relèvent que sous l'influence du nouveau régime des sucres allemands, sous l'empire duquel l'impôt sur la matière première a cédé la place à un régime mixte frappant le produit fabriqué d'une partie des droits et réduisant par conséquent les applications des procédés d'extraction du sucre de mélasse.

Sous l'influence de notre régime des sucres, nos importations tombent progressivement à moins de 8,900 quintaux en 1888.

Topinambours. — Les essais de culture et de distillation du topinambour faits dans ces dernières années sont très encourageants et, bien que ce tubercule soit encore d'un emploi restreint comme matière alcooligène, son avenir apparaît comme devant être très intéressant.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Le topinambour se conserve mal une fois arraché. Par contre, l'alcool qu'il fournit est de bonne qualité. La production d'un hectolitre d'alcool exige 1,000 à 1,200 kilogrammes de tubercules.

CHAPITRE V.

HISTORIQUE DE LA DISTILLATION ET DE SON OUTILLAGE.

La distillation fut tout d'abord appliquée à la production des parfums; elle était connue pour cet usage des Grecs, des Romains et des Arabes.

Le premier auteur qui s'occupe de la distillation au point de vue de la production de l'alcool est Raymond de Lulle, qui décrit la distillation du vin (XIII^e siècle).

Jusqu'au XVI^e siècle, l'eau-de-vie, produite en très petite quantité, n'a été employée que comme substance médicamenteuse; c'est seulement à partir de cette époque qu'elle commence à servir de boisson.

J.-B. Porta (1609), puis successivement Nicolas Lefèvre (1650), Glauber, Moïse Charas (1676), Boerhaave (1733), Beaumé, Chaptal (1780), décrivent la distillation du vin en vue d'en obtenir de l'eau-de-vie.

Ce fut dans le bas Languedoc que les premières brûleries importantes s'établirent (1780); elles se répandirent successivement dans tous les pays viticoles et fournirent, sous forme d'eaux-de-vie de diverses natures, à peu près tout l'alcool employé à la consommation jusqu'en 1850. Les tableaux statistiques montrent, en effet, que jusqu'à cette époque la production des alcools d'industrie n'avait pas dépassé annuellement 76,500 hectolitres; la distillation de la betterave était à peu près inconnue et celle des grains ne fournissait que 36,000 hectolitres. Le Languedoc, où le trop-plein des récoltes de vin était considérable, et les Charentes, dont les produits étaient déjà particulièrement estimés, constituaient les principaux centres de production.

Mais l'accroissement des moyens de transport permettant un écoulement plus facile des vins, et la production des eaux-de-vie tombant presque subitement, par suite des ravages de l'oïdium, de 40 millions d'hectolitres à une moyenne de 20 millions, la fabrication des eaux-de-vie diminua rapidement; on dut recourir à d'autres moyens pour subvenir aux besoins de la consommation.

C'est à partir de cette époque que la distillerie industrielle de la mélasse et des grains entra dans la période d'accroissement rapide indiquée par le tableau de la page 144, et qu'on commença à distiller la betterave.

Le mildew et le phylloxéra poursuivant l'œuvre de destruction commencée par l'oïdium, la distillation des trois matières principales (farineux, mélasses, betteraves) fournit 94 p. 100 de l'alcool produit aujourd'hui en France; mais nos vignobles se reconstituent partout, et l'on peut espérer un relèvement prochain et rapide de la production des alcools de vin, qui trouveront aisément leur place dans l'accroissement constant de la consommation.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Quoi qu'il en soit, le nombre des distillateurs et des bouilleurs de profession, qui avait fléchi en 1879 et en 1880 sous l'influence de la diminution des récoltes de vin, s'est relevé progressivement depuis cette époque; l'année 1888 fournit le chiffre le plus élevé qui ait jamais été atteint : 4,001.

Sur ces 4,001 distillateurs,

Ont mis en œuvre	des substances farineuses	365
	des pommes de terre	19
	des mélasses et betteraves	438
	des glucoses et autres produits sucrés	4
	des vins	1,397
	des cidres et poirés	528
	des marcs et lies	1,069
	des fruits	111
	des substances diverses	70

Le nombre des distillateurs ayant eu, durant la campagne 1887-1888, une production supérieure à 10,000 hectolitres a été de 46, dont

11	qui ont fabriqué de	10,000 à 15,000	hectol.
9		15,000 à 20,000	
10		20,000 à 25,000	
1		25,000 à 30,000	
2		30,000 à 35,000	
4		35,000 à 40,000	
2		40,000 à 45,000	
1		45,000 à 50,000	
1		50,000 à 55,000	
1		55,000 à 60,000	
4	qui ont fabriqué plus de	60,000	

Ces usines se répartissent comme suit dans les départements producteurs :

Aisne	3	distilleries fabriquant ensemble	118,400 hectol.
Ardèche	1		16,200
Bouches-du-Rhône	1		67,000
Doubs	1		42,000
Gironde	2		89,700
Hérault	1		20,700
Nord	24		471,600
Oise	1		19,100
Pas-de-Calais	3		154,400
Seine	1		57,000
Seine-Inférieure	3		145,300
Seine-et-Oise	2		35,700
Somme	3		59,800
TOTAUX	46		1,296,100

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

On le voit, la région du Nord (Aisne, Nord, Oise, Pas-de-Calais, Seine-et-Oise, Somme, Seine-Inférieure) monopolise presque la production industrielle de l'alcool.

Les premiers appareils à distiller furent, comme il a déjà été dit, employés à la production des parfums. Zozime, dit le Thébain, en décrit un qu'il prétend avoir vu dans un ancien temple à Memphis.

Mais le premier alambic digne de ce nom est décrit par des auteurs arabes de la fin du IX^e^ siècle.

Jusqu'en 1801, la construction des appareils resta comme stationnaire, mais à partir de cette époque on s'ingénia à les perfectionner.

C'est un négociant de Nîmes, Édouard Adam, qui, le premier, obtint l'enrichissement des vapeurs d'alcool par un barbotage dans un liquide alcoolique, principe qui servit de base à la rectification actuelle.

L'appareil d'Édouard Adam fut successivement perfectionné par Soolmiani (1802), par Isaac Bérard (1810), par Pierre Allègre, par Cellier Blumenthal, qui rendit la distillation continue, par Amand Savalle (1855), enfin par Désiré Savalle; ces deux derniers établirent les types des appareils actuellement en service.

CHAPITRE VI.

DIVERS PROCÉDÉS DE FABRICATION EN USAGE.

Avant d'énumérer les perfectionnements récemment adoptés dans l'industrie de l'alcool, il n'est peut-être pas inutile de rappeler les principes sur lesquels reposent les divers procédés employés dans cette industrie.

On sait que l'alcool résulte de la fermentation des sucres placés dans des conditions appropriées de dissolution. Sa fabrication comprend donc rationnellement, outre la fermentation qui en est l'opération capitale :

Pour les matières sucrées, l'extraction du sucre qu'elles contiennent;

Pour les matières amylacées, la transformation de leurs éléments saccharifiables en sucre et l'extraction de celui-ci.

La fermentation est suivie d'une distillation qui permet l'extraction, sous forme de flegmes, de l'alcool contenu dans le liquide fermenté (vin). Le résidu de cette opération constitue la vinasse (betteraves, topinambours, mélasses) ou les drêches (grains, pommes de terre). Les flegmes sont concentrés et épurés par une distillation fractionnée, qui a pris le nom de *rectification*. Les flegmes rectifiés constituent l'alcool.

MATIÈRES SUCRÉES.

Extraction du sucre des matières sucrées. — En dehors des mélasses, dont le traitement, en vue de la fermentation, consiste en une simple dilution avec acidification

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

légère, les seules matières premières sucrées employées en France sont la betterave et le topinambour.

Betterave. — Le sucre existe dans la betterave, à l'état de jus sucré qu'on extrait des cellules qui le contiennent par l'un des procédés ci-dessous :

1° Râpage et pression;

2° Découpage en cossettes et macération ou diffusion.

Topinambours. — Bien que ces tubercules soient encore peu employés à la fabrication de l'alcool, leur rusticité, la facilité de leur culture, leur richesse en éléments alcoolisables ont déjà attiré l'attention; il pourrait fort bien se faire que, dans un avenir peu éloigné, ils contribuassent pour une part assez large à l'alimentation de nos distilleries. Les procédés employés pour l'extraction des matières sucrées du topinambour sont ceux qui sont pratiqués pour le traitement de la betterave, modifiés toutefois de manière à obtenir la dissolution complète de l'inuline qu'ils renferment à l'aide d'eau chaude et la saccharification de leur lévuline par les acides ou le malt vert.

MATIÈRES AMYLACÉES.

La transformation en sucre de l'amidon qu'elles contiennent est obtenue soit par l'action de la diastase du malt, soit à l'aide d'un acide.

Emploi de la diastase. — La diastase peut être employée à l'état de malt sec dégermé (fabrication de la levure), ou bien à l'état de malt vert.

Travail des grains. — Autrefois, les grains à saccharifier étaient toujours réduits en farine et amenés à l'état d'empois obtenu à basse température, avant de subir l'action du malt. Aujourd'hui cette méthode n'est plus guère pratiquée que dans les usines produisant de la levure et employant le malt sec. Presque partout ailleurs le grain est soumis entier à une cuisson à haute température et sous pression, qui le transforme en une bouillie liquide sur laquelle on fait agir le malt.

Travail de la pomme de terre. — La saccharification de l'amidon des pommes de terre s'obtient d'une manière analogue : on commence par cuire les tubercules sous pression, puis on les réduit en une pâte sur laquelle on fait agir le malt.

Saccharification par les acides. — Pour saccharifier les grains par les acides, on les transforme par la cuisson en une bouillie claire, qu'on soumet à l'action de l'acide choisi jusqu'à saccharification de l'amidon.

On obtient la saccharification acide des pommes de terre de la même manière.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

CHAPITRE VII.

L'EXPOSITION DES ALCOOLS D'INDUSTRIE.

Le rappel des principes qui précèdent permettra de suivre plus facilement l'énoncé des divers perfectionnements, que nous avons rencontrés dans les établissements dont les produits ont été soumis au jury.

USINES DES EXPOSANTS.

Usine de la Madone.

La Madone est une usine de rectification d'alcools bruts.

Créée en 1883 par D. Savalle fils, elle est aujourd'hui en état de produire 250 hectolitres d'alcool par jour.

D. Savalle fils devait à la mémoire de son père, l'un des ingénieurs qui contribuèrent le plus à la création de l'outillage actuel de la distillerie, de faire de son usine un établissement modèle, réunissant tous les perfectionnements réalisés. Sous sa direction, les alcools de la Madone prirent rapidement dans la consommation une place importante.

Une médaille d'argent leur fut attribuée, bien que leur qualité les eût fait proposer pour une médaille d'or, en exécution d'une décision prise par le jury et réduisant d'un degré les récompenses à accorder aux produits des rectificateurs.

Distillerie de M. P.-A. Braugier fils, aux Estrées (Deux-Sèvres).

L'usine des Estrées, fondée par M. le docteur Braugier en 1865, fut tout d'abord installée pour travailler de 15,000 à 16,000 kilogrammes de betteraves par jour. Elle se développa successivement et est actuellement en état de produire 50 hectolitres d'alcool par jour. L'extraction du jus est obtenue par division de la betterave en cossettes, à l'aide d'un coupe-racines à lames faîtières identique à ceux des ateliers de diffusion en sucrerie. Les cossettes sont ensuite soumises à une macération avec circulation rationnelle du jus obtenu.

Un tiers environ des pulpes résultant de ce travail sont consommées sur place par les bestiaux engraissés dans les étables de la distillerie des Estrées; le reste est livré à l'agriculture.

Les alcools exposés par M. P.-A. Braugier fils ont reçu la récompense d'une médaille de bronze.

Distillerie de Mme veuve Dècle et Cie, à Rocourt.

L'usine de Rocourt a été créée en 1834 par Robert de Massy, qui fut avec Dubrunfaut l'un des promoteurs de la distillation des mélasses en France; elle s'est développée parallèlement à la production de l'alcool de mélasse en France; elle a aujourd'hui une importance considérable.

La production annuelle de la distillerie de Rocourt est de 130,000 hectolitres d'alcool, provenant du travail des mélasses, auxquelles on n'ajoute que le grain nécessaire pour assurer une bonne marche des fermentations (environ 8 p. 100).

Les mélasses provenant de la distillation sont évaporées et transformées en salins, dont l'usine

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

produit 50,000 tonnes par an qu'elle raffine elle-même, en même temps qu'une quantité presque égale de salins provenant d'autres usines.

Le jury a accordé un diplôme d'honneur à Mme veuve Dècle et Cie.

Distillerie de la Société anonyme de Raffinerie parisienne, à Saint-Ouen-sur-Seine.

La distillerie de la Société anonyme de Raffinerie parisienne a été créée en 1881, pour utiliser les mélasses et les eaux d'exosmose produites dans la raffinerie de sucre de cette société. Ces matières premières lui ayant fait défaut en 1884, par suite de la suppression de l'osmose et de l'installation d'une sucrerie dans la raffinerie même, elle travaille des mélasses de sucrerie depuis cette époque en y ajoutant le grain nécessaire à l'entretien d'une bonne fermentation.

La distillerie produit environ 15,000 hectolitres d'alcool et 1,500 tonnes de salins par an.

Elle applique depuis 1886 le procédé Bang et Ruffin à l'épuration de ses flegmes.

Les alcools qu'elle a exposés ont obtenu une médaille d'or.

Distillerie de M. E. Bourdon, à Remy (Oise).

La distillerie de Remy, établie en 1854, était, à l'origine, une distillerie agricole destinée à utiliser les betteraves produites sur les terres cultivées par son créateur, le père de M. E. Bourdon; elle a été successivement agrandie et transformée; elle peut produire annuellement 25,000 hectolitres d'alcool, par le travail des mélasses, des eaux d'exosmose, des grains et des résidus de féculerie.

M. E. Bourdon a muni son usine de tous les appareils perfectionnés, propres à lui assurer un bon rendement en alcool des matières premières employées et à améliorer la qualité de ses produits: broyeur Ganze (moulin à cylindre) pour la préparation des grains à saccharifier, filtration des flegmes sur le charbon de bois en vue d'en séparer les produits odorants, etc.

La distillerie de Remy fournit, outre son alcool, des salins estimés provenant du travail des mélasses et des eaux d'exosmose, du son de maïs et des huiles, qui trouvent un écoulement facile. Une partie de ses drêches est consommée après saturation convenable de ses éléments acides, par le bétail entretenu dans l'usine.

Les alcools exposés par M. E. Bourdon provenaient du travail des eaux d'exosmose; le jury leur a attribué une médaille d'argent.

Distilleries de MM. A. Buzin et Cie, à Châtillon-sur-Seine.

La distillerie de Châtillon-sur-Seine est montée pour un travail journalier de 150,000 à 160,000 kilogrammes de betteraves. Le jus est extrait à l'aide d'une batterie de diffusion identique à celles employées actuellement au même usage en sucrerie.

L'usine de Châtillon est organisée de manière à pouvoir rectifier, outre ses propres flegmes, ceux qui sont produits dans la distillerie agricole de Doulevant, appartenant aux mêmes propriétaires et dont le matériel, composé d'une râpe et de presses continues Dujardin, permet l'emploi de 60,000 kilogrammes de betteraves par vingt-quatre heures.

Avec leur alcool de betterave, MM. A. Buzin et Cie ont exposé des alcools de topinambour. C'est depuis 1888 seulement qu'ils travaillent le topinambour; les résultats obtenus les ont engagés à poursuivre ces essais; aussi comptent-ils disposer, durant la campagne 1890-1891, d'environ 3 millions de kilogrammes de ce tubercule, récoltés partie sur leurs propres terres, partie sur celles de cultivateurs voisins.

Les alcools de MM. A. Buzin et Cie ont obtenu une mention honorable.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Société anonyme des distilleries de la Méditerranée.

Fondée en 1879, cette société créa d'abord une première usine installée en vue du travail des grains par les acides, puis, en 1885, une seconde usine outillée pour l'emploi du malt vert.

Ces deux distilleries peuvent produire de 200 à 250 hectolitres d'alcool par jour, dont les trois quarts environ dans celle qui pratique la saccharification acide, le reste dans celle employant la saccharification par le malt. Suivant qu'elles proviennent de l'une ou de l'autre usine, leurs drêches sont utilisées en nature, pour l'alimentation du bétail; ou filtrées et pressées, pour donner des tourteaux de fumure et de l'huile pour savonnerie.

Des travaux importants sur l'influence du milieu dans lequel la levure a pris naissance, sur le bouquet des produits qu'elle a créés, ont été faits par le personnel technique des distilleries de la Méditerranée; les résultats auxquels on est parvenu semblent établir que les ferments portent avec eux et communiquent aux produits qu'ils fournissent le bouquet particulier du milieu dans lequel ils sont nés. Il y a là une théorie qui peut devenir intéressante si elle se confirme.

Les alcools exposés par la Société des distilleries de la Méditerranée ont été récompensés par un diplôme d'honneur.

Rectification d'alcools de M. L. Plasse, à Alfort.

L'usine de rectification d'alcools de M. L. Plasse, à Alfort, a été fondée en 1860 par M. Gentil pour la rectification des flegmes produits dans les distilleries agricoles voisines, auxquelles un véritable service était ainsi rendu. Montée dès l'origine avec des appareils Savalle, l'usine d'Alfort a pu produire immédiatement 10,000 à 12,000 hectolitres de bon alcool.

M. Magnant, qui succéda à M. Gentil en 1869, augmenta la puissance de l'outillage jusqu'à lui permettre une production de 25,000 à 30,000 hectolitres.

M. L. Plasse, qui prit la suite de M. Magnant en 1887, porta la production de son usine à 45,000 hectolitres d'alcool environ, et se trouva ainsi à la tête d'un des plus grands établissements de rectification de France.

L'alcool exposé par M. L. Plasse lui a valu une médaille d'argent.

Distillerie de MM. Springer et Cie, à Maisons-Alfort.

Cet établissement n'emploie pas moins de 500 personnes; il consomme annuellement plus de 300,000 quintaux de grains et près de 20,000 tonnes de charbon; il fut créé en 1872. Il est aménagé pour fournir 250 hectolitres d'alcool par jour.

En raison de son importante production de levure (10,000 kilogrammes par jour), la distillerie saccharifie les grains à l'aide de malt sec, qu'elle obtient elle-même dans un remarquable ensemble de germoirs et de tourailles.

Les 25,000 kilogrammes de drêches qui résultent journellement de ce travail trouvent leur emploi dans l'alimentation du bétail, particulièrement dans celle des vaches laitières de Paris et des environs.

L'alcool de la distillerie a depuis longtemps conquis une des premières places; sa qualité, les soins apportés dans sa rectification en ont fait, dès l'origine, un des ennemis les plus appréciés des alcools d'importation allemande. Aussi a-t-il contribué dans une large mesure à remplacer ces derniers, à la suite de la loi prohibitive de 1884.

Le jury a attribué une médaille d'or à MM. Springer et Cie.

IMPRIMERIE NATIONALE

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Distilleries de MM. Lesaffre et Bouduelle.

Les distilleries de MM. Lesaffre et Bouduelle sont au nombre de trois, situées à Marquette-les-Lille, à Marcq-en-Barœul et à Renescure; toutes les trois produisent de la levure et travaillent le maïs, l'orge et le seigle par le malt sec. L'importance de ces établissements, dont l'origine remonte à 1853, est accusée par ce fait qu'ils peuvent, réunis, atteindre une production annuelle de 100,000 hectolitres d'alcool. Des étables sont annexées à l'usine de Renescure, mise ainsi en mesure d'utiliser elle-même ses drêches.

La qualité de l'alcool de MM. Lesaffre et Bouduelle est remarquable; ils figurent parmi les industriels qui ont le plus contribué à enrayer les progrès de l'importation étrangère, avant l'application du droit de douane de 70 francs qui l'arrêta à peu près complètement. Leurs produits, notamment leur marque *Alcool de l'Abbaye*, ont pris une place très justifiée dans les débouchés que ce droit ouvrit aux alcools nationaux.

Le jury leur a attribué une médaille d'or.

Distillerie de MM. René Collette, aux Moères (Nord).

M. René Collette exploite deux usines, celle des Moères et celle d'Alennes, dans le département du Nord.

Les produits de la première ont seuls été exposés.

L'usine des Moères, créée en 1870, pour produire environ 8,000 à 10,000 hectolitres d'alcool de betterave, a été agrandie en 1880 de manière à fabriquer, en outre, une quantité à peu près égale d'alcool de grains dans l'intervalle des campagnes betteravières.

Le jus est extrait des betteraves par râpage et pression aux presses continues Collette et Dujardin. La cuisson des grains, en vue de leur saccharification, est obtenue dans de vastes cuiseurs cylindriques à mouverons et à dépeleur, qui donnent un excellent empois très homogène dont la saccharification est facile.

Les drêches, filtrées et pressées, fournissent des tourteaux employés comme fumures et des huiles recherchées en savonnerie (100 kilogrammes de maïs fournissent ainsi 12 à 13 kilogrammes de tourteaux à 6 ou 6.50 p. 100 d'azote et 2 1/2 à 3 kilogrammes d'huile).

Les alcools exposés par MM. René Collette ont été remarqués du jury, qui a récompensé en eux, par un diplôme d'honneur, les efforts faits depuis quelques années par la distillation de la betterave pour améliorer la qualité de ses produits.

Distillerie de M. Billet, à Marly-les-Valenciennes (Nord).

La distillerie de Marly-les-Valenciennes a été créée en 1852; elle est outillée pour travailler les mélasses, les grains et les betteraves, et pour produire annuellement 30,000 hectolitres d'alcool.

La fermentation à moût clair, préconisée par M. Billet, est appliquée dans l'usine de Marly-les-Valenciennes, dont il est le propriétaire et le directeur. Ce procédé judicieux, qui consiste à filtrer les moûts avant leur mise en fermentation, donne des produits plus purs et facilite la distillation; aussi s'est-il rapidement répandu et le trouve-t-on appliqué dans un assez grand nombre d'usines.

M. Billet avait exposé de très bons alcools de grains saccharifiés, soit à l'aide du malt sec, soit à l'aide des acides et fermentés par son procédé à moût clair; le jury leur a attribué une médaille d'or.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Distillerie de M. E. Verdet, à Avignon.

M. E. Verdet a présenté des échantillons de l'alcool produit dans son usine de Beauport, à l'aide de betteraves et de sorghos cultivés dans le département de Vaucluse.

Il est le promoteur du remplacement, dans les départements du Midi, de la culture de la garance, anéantie par la concurrence des matières colorantes minérales, par celles de la betterave et du sorgho.

Les renseignements fournis par M. Verdet permettent d'espérer que cette tentative intéressante sera couronnée de succès.

Une médaille d'argent lui a été accordée.

Distillerie de M. Meyer jeune, à Coubert.

L'usine de Coubert a été créée en 1865 par son propriétaire actuel, M. Meyer, qui, à force de persévérance et de travail, est arrivé à porter sa production annuelle à 20,000 hectolitres de très bons alcools, auquel le jury a attribué une médaille d'or.

M. Meyer produit lui-même une partie importante des betteraves qu'il emploie sur son domaine.

Distillerie d'Assainvillers.

La distillerie d'Assainvillers est un établissement agricole dans toute la force du terme, car elle n'emploie que les betteraves provenant de la culture de la ferme dont elle fait partie.

Fondée et dirigée par son propriétaire actuel, M. Tribouley, elle est outillée de manière à produire 4,000 hectolitres durant la campagne de fabrication (trois à quatre mois).

Le jury a attribué une médaille d'or aux produits exposés par M. Tribouley.

Quelques autres distilleries, intéressantes par leurs produits et par la nature des matières premières qu'elles emploient (topinambours, betteraves cultivées en dehors du centre betteravier français), ont encore exposé. Il faut citer parmi elles l'usine de M. Pennelier, celle de M. Masquelier, la distillerie du Pouzin, l'établissement de M. Laucosne, à Vendeuvre-en-Brennes, la distillerie de M. Rivoire, à Alger, etc.

Leur outillage ne présente aucune particularité remarquable, et la production en est relativement faible.

USINES DES MEMBRES DU JURY ET DES EXPERTS.

Les notices ci-après sont relatives aux usines placées hors concours par la présence de l'un de leurs chefs dans le jury, soit à titre de membre titulaire, soit à titre d'expert. Elles ne renferment donc aucune appréciation sur les produits exposés; ces produits ont pourtant été examinés avec grand soin et comparés aux meilleurs alcools français et étrangers.

Le résultat de cette comparaison a montré que, dans la plupart des cas, l'excellente qualité des produits présentés par les membres du jury et les experts justifiait le choix que l'administration avait fait en ces Messieurs.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Distillerie de Croisset-Rouen.

La distillerie de Croisset-Rouen fut établie en 1881 dans la propriété de Croisset, autrefois habitée par Gustave Flaubert sur le bord de la Seine, à quelques kilomètres de Rouen.

Cette usine, outillée pour produire 180 à 190 hectolitres d'alcool par jour, fut successivement dotée par son administrateur, M. Marquet de Vasselot, de tous les perfectionnements propres à augmenter la qualité de ses alcools et la valeur de ses sous-produits.

En 1882, des broyeurs à cylindres, des nettoyeurs, des blutoirs, des dégermeurs furent montés qui permirent de ne soumettre à la saccharification que des gruaux homogènes, tandis que les sons étaient vendus à part et que les germes pressés fournissaient une huile excellente et des tourteaux azotés très recherchés pour la nourriture des bestiaux.

Les matières solides des vinasses furent elles-mêmes séparées, et traitées en vue d'en extraire de l'huile et de les transformer en tourteaux propres à l'amendement des terres.

En 1888, on adopta la saccharification à l'aide du malt vert produit à l'aide du maltage pneumatique, en même temps qu'on installa une batterie considérable de filtres à charbon de bois en vue d'assurer aux alcools produits une neutralité plus parfaite.

Tous ces efforts furent couronnés de succès; aussi les produits de la distillerie de Croisset-Rouen prirent-ils rapidement sur le marché français la place prépondérante qu'ils occupent aujourd'hui.

Depuis 1888, l'usine de Croisset-Rouen est en mesure de fournir annuellement 60,000 hectolitres d'alcool, 550,000 kilogrammes de sons, 1,200,000 à 1,500,000 kilogrammes de tourteaux, autant de germes que de vinasses, et 200 à 250,000 kilogrammes d'une huile recherchée par la savonnerie.

Distillerie Porion, à Wardrecques (Pas-de-Calais).

La distillerie de Wardrecques date de 1854. Construite pour travailler les betteraves, elle fut tout d'abord installée de manière à produire 1,500 hectolitres d'alcool annuellement. En 1856, M. Porion ajouta au travail des betteraves celui des mélasses, et porta la production de son usine à 6,000 hectolitres. En 1859, cette quantité put être doublée grâce à de nouveaux agrandissements. En 1860, la quantité de mélasses distillées devint assez importante pour justifier la création d'un atelier de raffinage des salins obtenus pour l'évaporation des vinasses. En 1870, M. Porion adjoignait une distillerie de grains à son établissement, qu'il mettait ainsi en mesure de produire 100 hectolitres d'alcool par jour. De nouveaux agrandissements étaient réalisés en 1877 et en 1886, de sorte qu'à cette dernière date la petite distillerie agricole qui, dix ans avant, produisait 1,500 hectolitres d'alcool avec une force motrice de 50 chevaux, avait fait place à une usine considérable, utilisant 1,100 mètres carrés de surface de chauffe, 300 chevaux-vapeur, et produisant 50,000 hectolitres d'alcool.

Durant cette période de dix années, M. Porion apporta d'importantes améliorations dans l'outillage industriel des distilleries.

En 1865, il inventa le four à évaporer et à incinérer les vinasses qui porte son nom, et qui rendit les plus grands services à la distillerie des mélasses, en la mettant en mesure de produire économiquement les salins de potasse; puis, en 1881, il imagina, avec le concours de M. Méhay, le procédé encore en usage pour l'extraction de l'huile des résidus de la distillation des céréales et pour la production des tourteaux.

M. Porion eut une grande part au développement de la distillerie en France; sa mort, survenue inopinément quelques jours avant le commencement des opérations du jury dont il faisait partie, a été un véritable deuil pour cette industrie.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Société de la sucrerie de Bourdon.

Outre ses sucreries, la Société de Bourdon exploite une distillerie alimentée, suivant les circonstances, soit par des betteraves de richesse relativement faible, soit par des matières amylacées importées par Marseille ou Bordeaux, soit par ses mélasses.

Il en résulte que l'outillage de la distillerie comprend les appareils propres à l'utilisation de ces trois espèces de matières premières :

1° Batterie de diffusion pour les betteraves;

2° Appareil à cuire dit *Kruger* pour les grains;

3° Cuves de dilution pour les mélasses.

L'installation de la distillerie de Bourdon permet la fabrication de 60 hectolitres d'alcool par jour.

Les vinasses de mélasses sont incinérées et fournissent des salins de potasse estimés.

Société française des alcools purs.

L'usine de la Société française des alcools purs est établie à Épinay-sur-Seine près Paris.

Installée en vue de produire 40,000 hectolitres d'alcool par an, elle est montée avec les appareils les plus perfectionnés.

La Société a appliqué dans son usine de rectification les procédés Bang et Ruffin, dont elle est propriétaire pour la France et qu'elle a perfectionnés pour les rendre plus simples et plus efficaces.

La rectification des alcools bruts et des flegmes de grains ou de betterave se fait dans des conditions pour ainsi dire scientifiques à l'usine d'Épinay; aussi les alcools raffinés qui en sortent sont-ils d'une pureté remarquable.

Distillerie de MM. Delizy et Doistau.

L'usine de rectification de MM. Delizy et Doistau fut établie en 1883 à Pantin. Elle travaille des flegmes tirés des distilleries agricoles et les transforme en alcools qui sont employés en majeure partie dans l'importante fabrique de liqueurs attenante à la distillerie.

L'outillage de l'usine comprend 5 appareils à rectifier, système Savalle; 6 chaudières à vapeur représentant ensemble environ 510 chevaux-vapeur; des moteurs des bacs à alcool fini et à flegmes, etc.

Distillerie de MM. Blanjot et Beauchamps, à Soissons-Vauxrot (Aisne).

Cette usine fut fondée en 1860 par M. Perdrizet pour la rectification des flegmes produits aux environs. Transformée et agrandie progressivement, elle était, dès 1879, en état de produire elle-même 7 à 8,000 hectolitres d'alcool de mélasses et 300,000 kilogrammes de potasse brute.

A cette époque, MM. Blanjot et Beauchamps succédèrent à M. Perdrizet à la tête de la distillerie de Soissons et continuèrent à en augmenter l'outillage, de telle sorte qu'elle est aujourd'hui en mesure de produire annuellement 50,000 hectolitres d'alcool de betterave, de mélasses et de grains, 1,500 tonnes de potasse brute, 140 tonnes de poudrette de maïs et 7 millions de kilogrammes de pulpes pressées.

Raffinerie d'alcools Émile Lainé, à Loos.

L'établissement de M. É. Lainé, à Loos, est une usine de rectification d'alcools. Il peut produire

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

de 150 à 180 hectolitres d'alcools raffinés par jour; son outillage se compose essentiellement de deux rectificateurs Savalle, de deux générateurs semi-tubulaires de 110 mètres carrés de surface de chauffe chacun, et des machines, pompes, bacs et accessoires de ces appareils.

La raffinerie est dirigée par M. Lainé, à qui les distillateurs agricoles ont témoigné leur reconnaissance pour les services que leur rend chaque année son établissement, véritable canal par lequel ils écoulent leurs produits, en le nommant président de leur syndicat.

Distillerie Gustave Claudon.

Fondée en 1831, la maison Gustave Claudon fit d'abord le commerce des alcools, du vin et des cognacs; puis elle établit, en 1842, une distillerie de vin à Rouillac, et en 1858, une fabrique de vermout à Béziers. En 1868, elle adjoignit la distillerie de Denain à ces divers établissements, et elle compléta son outillage industriel par l'installation de l'usine de Wallers, et son outillage commercial par la création de l'entrepôt Conflans-Bercy.

Les établissements de Denain et de Wallers sont les seuls dont il y ait lieu de s'occuper ici.

La distillerie de Denain est installée de manière à produire 150 hectolitres d'alcool par jour. On y travaille des betteraves durant l'hiver et des mélasses le reste du temps. Avec ses propres flegmes, l'usine rectifie encore les flegmes de la distillerie et des flegmes achetés.

Des fours à évaporer et à incinérer permettent la fabrication de salins avec les vinasses de mélasses.

Les betteraves sont travaillées par râpage et pression à Denain, par coupe-racines et macération à Wallers.

CHAPITRE VIII.

PROGRÈS RÉALISÉS PAR LA DISTILLERIE FRANÇAISE.

Si l'on jette un coup d'œil d'ensemble sur la deuxième partie du présent travail, on voit que les progrès accomplis par les exposants français dans l'industrie de l'alcool sont importants.

Ces perfectionnements sont de natures bien diverses : les uns ont eu pour but l'obtention de meilleurs produits, d'autres ont porté sur l'utilisation des sous-produits; le nombre des matières premières auxquelles on demande l'alcool a été augmenté au grand bénéfice de notre agriculture nationale; enfin des modifications d'outillage importantes ont permis de réduire les prix de revient tout en conduisant à un rendement plus élevé des matières mises en œuvre.

On peut donc dire que nos distillateurs ont poussé leurs investigations, leurs recherches du progrès vers toutes les branches de leur industrie, et ajouter que, dans l'ensemble, leurs efforts ont été couronnés de succès.

La distillerie des betteraves marchant parallèlement avec la sucrerie a successivement adopté les perfectionnements que celle-ci a apportés à ses méthodes d'extraction des jus en les pliant à ses propres exigences.

Dans cet ordre d'idées, il faut citer la substitution des presses continues aux presses hydrauliques et l'introduction de la macération, progrès considérables qui ont préparé

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

l'adoption de la diffusion, dont les dépenses d'installation seront certainement justifiées dans les usines de quelque importance par l'amélioration dans le travail et par l'augmentation dans le rendement.

La connaissance plus approfondie des phénomènes de la fermentation, étudiés par des chimistes distingués auprès desquels les distillateurs de tous ordres commencent à venir se renseigner, est une des causes qui ont le plus contribué au progrès constaté dans notre industrie.

Les distillateurs de grains se sont préoccupés de préparer d'une façon plus complète l'opération si importante de la saccharification. Ils ont adopté dans ce but les moulins à cylindres, en si grande faveur dans nos minoteries, par suite de leur plus grand rendement en farine panifiable.

Dans certaines usines, les gruaux obtenus, soit par la mouture ordinaire à l'aide des meules, soit par l'écrasement dans les moulins à cylindre, sont blutés de manière que la saccharification ne porte que sur des produits sensiblement homogènes.

L'opération du blutage présente encore l'avantage de séparer les sons et les germes des matières saccharifiables; les distilleries de grains se débarrassent ainsi, dans d'excellentes conditions et au profit de notre agriculture, d'éléments dont l'influence pernicieuse, depuis la saccharification jusqu'à la rectification, était considérable.

La nourriture du bétail et des chevaux constitue un débouché avantageux pour les sons. Quant aux germes, on en extrait de l'huile en même temps qu'on les transforme en tourteaux très appréciés pour la nourriture des bestiaux.

Dans les usines où l'on saccharifie les grains entiers, les appareils cuiseurs-saccharifieurs sont maintenant munis de broyeurs-dépeleurs et d'agitateurs mécaniques. De plus, grâce à un dispositif spécial, l'acide ne s'ajoute à la matière à saccharifier qu'au moment où celle-ci est transformée en une masse pâteuse et homogène, qu'on maintient toujours en mouvement de manière à faciliter la réaction.

De tels perfectionnements permettent d'obtenir, avec des pressions moins élevées qu'autrefois, une saccharification plus rapide et plus complète des matières mises en œuvre, avantage précieux, car l'influence des hautes températures prolongées durant cette opération capitale nuit autant au rendement qu'à la qualité de l'alcool.

D'un autre côté, la saccharification au malt vert, laissée jusqu'ici en dehors de nos procédés industriels, est maintenant appliquée avec succès par quelques usines.

On a vu, dans l'énumération des divers procédés employés à la saccharification des matières amylacées, que cette transformation pouvait être obtenue par l'action du malt, sec ou vert, sur l'amidon. La saccharification à l'aide du malt sec ne se pratique guère en dehors des fabriques de levure pressée, du moins en distillerie; mais celle au malt vert est aujourd'hui employée par quelques distillateurs dont les produits sont excellents et qui semblent avoir trouvé, dans les plus-values qu'ils obtiennent de leurs alcools, une compensation aux dépenses considérables qu'entraînent l'installation de vastes germoirs et la main-d'œuvre qu'ils nécessitent. Dans certaines usines, on a même monté

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

le maltage pneumatique, qui active et régularise l'opération si délicate de la germination.

Les perfectionnements apportés durant les dernières années dans la préparation des matières amylacées, en vue de leur fermentation, méritent donc des éloges. Les procédés d'extraction des jus de betterave ont également fait des progrès remarquables. Les presses continues ont remplacé dans nombre d'usines les anciennes presses hydrauliques d'un emploi pénible et coûteux.

Pour d'autres distilleries, on a été plus radical encore : à l'ancienne râpe on a substitué un coupe-racines; les cossettes fournies par cet outil sont soumises soit à la macération, qu'on a généralement rendue méthodique et pour laquelle on emploie quelquefois une partie des vinasses provenant de la colonne à distiller, soit à la diffusion, procédé emprunté à la sucrerie et qui donne d'excellents résultats.

Dans la distillation des mélasses, une acidification plus judicieuse des matières avant leur mise en fermentation, l'ébullition préalable dans certaines circonstances, ont permis de faire disparaître presque entièrement les accidents nitreux si redoutés autrefois des distillateurs.

Les soins apportés aujourd'hui dans le choix des ferments, le nettoyage des vaisseaux, le maintien de températures favorables, etc., grâce à l'heureuse influence de chimistes expérimentés, ne constituent qu'une partie des progrès réalisés dans l'opération si importante de la fermentation.

Autrefois, dans la majeure partie des distilleries de grains, les germes et les sons suivaient l'amidon à la saccharification, puis à la fermentation; il en serait encore de même aujourd'hui pour celles qui ne possèdent ni moulins ni bluteries, si quelques distillateurs, en tête desquels il y a lieu de citer M. Billet, n'avaient eu l'idée de filtrer les liquides saccharifiés avant de les soumettre à la fermentation.

Cette simple opération présente un grand nombre d'avantages : tout d'abord elle permet de soustraire les sons et les germes au contact de l'alcool qui en dissout les huiles avec la plus grande facilité; ensuite les tourteaux qu'on obtient des résidus solides de la filtration ainsi pratiquée peuvent servir sans autre préparation à la nourriture des bestiaux; enfin la fermentation à moût clair permet de récolter sur les cuves de la levure propre à la panification. On le voit, ces avantages constituent un ensemble précieux.

La concurrence a fait depuis quelques années, dans toutes les industries, une nécessité inéluctable de l'utilisation aussi profitable que possible des résidus; elle constitue même pour quelques-unes l'unique source de bénéfices, en raison de la concurrence à laquelle est soumis le produit principal.

La distillerie n'a pas échappé à cette loi générale : elle a dû chercher à tirer parti de tout ce qu'elle produit en dehors de l'alcool, et elle y est parvenue au delà de toute espérance, puisque certains sous-produits, les vinasses par exemple, qui constituaient autrefois pour quelques distillateurs un embarras considérable, sont devenus aujour-

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

d'hui des éléments de bénéfices qui vont parfois jusqu'à compenser les frais de fabrication.

On a vu plus haut que quelques distilleries de grains ne soumettaient à la fermentation que des moûts débarrassés des sons et des germes, soit qu'elles blutent les grains écrasés ou moulus avant leur saccharification, soit qu'elles filtrent les moûts après leur préparation. Mais toutes ne procèdent pas ainsi; d'ailleurs, les grains blutés fournissent encore des drêches, contenant une proportion élevée d'éléments solides et dont il y a lieu de chercher à tirer le meilleur parti possible.

Autrefois les distilleries de grains produisant des drêches propres à l'alimentation du bétail étaient peu nombreuses et peu importantes; aussi se débarrassaient-elles aisément de ce résidu, qu'elles vendaient à la sortie de l'appareil à distiller en vue de la nourriture des bestiaux, soit seul, soit en mélange avec d'autres aliments.

Dans les usines possédant des étables ou situées à proximité des centres de nourrissage importants, les drêches comestibles, c'est-à-dire celles qui proviennent des distilleries saccharifiant au malt, sont encore utilisées de cette manière. Mais beaucoup d'établissements ne possédant aucune de ces ressources ont dû chercher une autre utilisation de leurs sous-produits; ils y sont parvenus dans des conditions intéressantes.

Ainsi qu'il a été dit plus haut, un certain nombre d'usines, parmi lesquelles il faut citer les établissements de Croisset-Rouen et de la Méditerranée, réduisent les grains qu'ils emploient à l'état de farine, puis les blutent pour séparer des matières saccharifiables les sons, qui sont vendus à part, et les germes, dont on extrait de l'huile et des tourteaux.

Les vinasses provenant de la distillation des farines blutées sont décantées ou filtrées. On extrait, par chauffage et pression des matières solides ainsi séparées, une huile très estimée en savonnerie et des tourteaux d'une teneur élevée en azote (environ 7 p. 100), recherchés comme amendement par l'agriculture.

Dans d'autres distilleries, où les germes et les sons ne sont pas séparés des matières saccharifiables et où la saccharification est obtenue à l'aide d'un acide, on filtre les produits saccharifiés après avoir préalablement ramené leur acidité à la dose normale de fermentation; on a ainsi d'un côté des moûts clairs, dont la fermentation se fait, ainsi qu'on l'a vu ci-dessus, dans d'excellentes conditions de rendement et de qualité, et de l'autre côté des tourteaux qui, après un ou plusieurs lavages, peuvent être livrés à l'agriculture pour la nourriture du bétail ou traités en vue d'en extraire de l'huile et des tourteaux d'engrais pour les terres.

Dans quelques usines, on procède à la séparation des matières solides, après la distillation, et on filtre les vinasses telles que les donne l'appareil à distiller. Le résidu solide réchauffé et pressé fournit de l'huile et des tourteaux employés à l'amendement des terres.

Cet exposé succinct montre que les sous-produits fournis par la distillerie de grains constituent une ressource importante pour l'agriculture, soit qu'elle les

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

utilise à l'alimentation de ses bestiaux, soit qu'elle les emploie à l'amélioration du sol.

La statistique manque pour déterminer avec une approximation satisfaisante la valeur des divers éléments ainsi mis chaque année à la disposition des agriculteurs et des nourrisseurs français, mais il est possible d'en indiquer l'importance en déterminant la valeur totale des drêches produites, d'après leur teneur en éléments assimilables, et en les comparant à un aliment d'un usage répandu, le foin par exemple. Cette comparaison montre que les 751,265 hectolitres d'alcool de grains produits en France en 1889 représentent en drêche la valeur de 150,000 tonnes de foin, soit environ 1,500,000 francs.

Les distilleries de betteraves sont généralement bien placées au point de vue de l'utilisation de leurs résidus. En raison même de la nature de la matière première travaillée, elles sont toujours situées dans des centres de culture, et le bétail des cultivateurs qui fournissent la betterave suffit ordinairement à la consommation des pulpes ou des cossettes.

La substitution des presses continues aux presses hydrauliques n'a pas apporté de modification à l'état des résidus des distilleries de betteraves. Mais il n'en a été pas de même de l'emploi de la macération et de la diffusion; les cossettes contenaient une proportion d'eau beaucoup plus grande que les pulpes pressées, ce qui avait pour effet de fatiguer beaucoup le tube digestif des bestiaux, mis ainsi hors d'état de profiter complètement des aliments fournis. Il fallut remédier à cet inconvénient; on y parvint en pressant les cossettes dans des appareils spéciaux, dont le type est la presse Bergreen (presse à hélice).

Si, procédant comme pour les drêches, on ne tient compte que des matières assimilables des cossettes et des pulpes produites par les distilleries de betteraves en France, on trouve qu'elles représentent ensemble 80,000 tonnes de foin d'une valeur de 800,000 francs.

C'est donc, avec les 1,500,000 francs représentant la valeur des drêches, l'équivalent de 2,300,000 francs de matières assimilables (matières azotées, grasses, minérales et hydrocarburées) que la distillerie française fournit chaque année à l'agriculture et que celle-ci répartit entre la nourriture de son bétail et l'amendement de ses terres.

La distillation des mélasses est restée à peu près stationnaire; il faut pourtant citer à son actif les soins qu'elle apporte actuellement à ses fermentations et les rendements qu'elle obtient de matières premières souvent difficiles à faire fermenter.

L'utilisation des vinasses provenant de la distillation des mélasses est déjà ancienne; elle a été indiquée par Dubrunfaut et par Leplay, réalisée industriellement en 1865 par le regretté M. Porion. Elle consiste à évaporer les vinasses dans des fours à réverbère chauffés par des alandiers; les matières organiques de la vinasse brûlent, et les matières minérales restent à l'état de masses poreuses et friables, auxquelles on donne le

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

noms de *salins* ou de *potasse brute*. Ces salins, ordinairement raffinés, produisent, par cristallisations successives, des carbonates de potasse et de soude, du sulfate de potasse, du chlorure de potassium, etc.

M. C. Vincent a proposé, il y a quelques années, un procédé d'utilisation des vinasses employé aujourd'hui industriellement. Il consiste à distiller les vinasses en vase clos et à traiter à part les produits de la distillation, en vue d'en extraire principalement du sulfate d'ammoniaque cristallisé et de la triméthylamine, qu'on transforme ensuite en chlorure de méthyle, employé pour la fabrication des matières colorantes et pour la production de la glace.

ÉPURATION, RECTIFICATION ET ANALYSES.

Malgré tous les perfectionnements qui viennent d'être passés en revue, l'alcool qui coule des appareils à distiller à l'état de flegmes est toujours plus ou moins impur, et la rectification est impuissante à le transformer en un produit absolument parfait.

Bien des procédés ont été préconisés pour obvier à cet inconvénient, mais deux d'entre eux sont seuls appliqués aujourd'hui industriellement. Le premier, employé depuis longtemps par les Allemands et les Autrichiens, consiste en la filtration des flegmes préalablement ramenés à 30 p. 100 d'alcool par une addition d'eau, sur du charbon de bois. Ce procédé a pour effet de débarrasser l'alcool de la majeure partie de ses produits odorants et d'un peu de ses impuretés de queue; judicieusement appliqué, il permet d'obtenir, à la rectification, des alcools d'une grande neutralité, et c'est grâce à ce résultat que les alcools allemands ont eu durant quelque temps une si grande faveur, alors même que l'industrie française présentait déjà sur le marché des produits de qualité supérieure.

Presque toutes les grandes distilleries, ainsi que les usines de rectification, appliquent aujourd'hui la filtration sur le charbon de bois.

Le second procédé, qui a pris le nom de Bang et Ruffin, a pour base l'action de certains hydrocarbures sur les impuretés contenues dans les flegmes préalablement amenés à une richesse de 30 p. 100. Cette action est sensiblement plus efficace que la filtration sur le charbon de bois; la rectification qui la suit n'est plus qu'une sorte de concentration de l'alcool ayant pour but principal de le ramener au degré réclamé par la consommation, c'est-à-dire 96 p. 100 à 97 p. 100.

Depuis quelques années, des usines de rectification se sont installées, véritables raffineries d'alcool prenant aux distilleries agricoles les flegmes ou les alcools mal rectifiés qui inondaient autrefois nos marchés, et les transformant en produits irréprochables; elles servent ainsi d'intermédiaires entre la consommation et la production agricole, qui, sans elles, serait incapable de lutter avec sa puissante rivale industrielle.

En même temps que l'industrie perfectionnait ses procédés et son outillage et amé-

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

liorait ses produits, la science, étendant ses moyens d'investigation, augmentait les méthodes d'analyse des alcools. C'est ainsi que furent successivement proposés :

Le diaphanomètre de Savalle;

L'emploi de l'acétate d'aniline;

L'emploi du diazosulfanilate de potasse;

L'emploi de la fuschine décolorée par le bisulfate de soude;

L'emploi des phénilènes diamines;

L'emploi du permanganate de potasse;

L'emploi du nitrate d'argent ammoniacal;

L'emploi de la méthode de Röse qui fut perfectionnée par Stutzer et Remair;

L'emploi du capillarimètre de Traube;

L'emploi du stalagnomètre de Traube.

La méthode de Röse fut chaudement recommandée comme méthode quantitative, puis à peu près abandonnée, à la suite d'expériences nombreuses qui en démontrèrent l'incertitude et en établirent le peu de sensibilité.

Le capillarimètre et le stalagnomètre de Traube sont d'un emploi délicat.

Le diaphanomètre de Savalle et les réactifs chimiques ci-dessus fournissent des indications qualitatives assez précises; le permanganate de potasse a fait l'objet d'une étude approfondie de la part de M. Barbet.

On le voit, les progrès réalisés dans toutes les branches de la distillerie sont considérables. Malheureusement ils n'ont pas profité à tous les distillateurs; un trop grand nombre de ces industriels sont restés en retard; ils continuent à produire de l'alcool de qualité ordinaire avec des rendements médiocres, alors qu'ils ont à leur disposition des procédés qui leur permettraient de faire bien, et des ingénieurs ou des chimistes dont les conseils leur seraient profitables s'ils étaient avec eux en rapports plus étroits.

Une amélioration nouvelle de la qualité moyenne des alcools s'impose, et l'opinion publique, instruite par tous les travaux publiés sur la question depuis le rapport de Claude (des Vosges), la réclame. Il est donc indispensable que les perfectionnements qui viennent d'être rapidement énumérés, et particulièrement l'épuration des flegmes avant leur rectification, se généralisent, au lieu de rester comme aujourd'hui l'apanage de quelques industriels. Il faut espérer que la qualité remarquable de la plupart des alcools exposés à la classe 73 aura ouvert les yeux aux industriels restés en retard, et que la constatation de l'écart considérable qui sépare encore leurs alcools des produits que l'on peut obtenir les décidera à entrer dans la voie du progrès.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

CHAPITRE IX.

GENIÈVRES ET ALCOOLS DIVERS PRÉSENTÉS À L'EXPOSITION.

I

Dans les départements du Nord et du Pas-de-Calais, les alcools servent de base à la fabrication du genièvre.

Cette industrie est loin d'avoir dans notre pays l'importance qu'elle atteint en Belgique, en Hollande et dans les contrées du Nord; mais nos fabricants n'en arrivent pas moins à obtenir des produits remarquables, qui soutiennent la comparaison avec les meilleures marques étrangères.

Il est à désirer que cette branche du travail national se développe; sans doute la France ne lui offre que des débouchés restreints, mais l'exportation ouvre un champ très grand à l'activité de ses producteurs.

Les échantillons exposés par un certain nombre de maisons prouvent que nos genièvres ont les chances les plus sérieuses de se créer une clientèle à l'étranger; ils ont été récompensés, deux producteurs ont mérité des médailles d'or.

II

Quelques alcools de grains se rencontraient dans nos sections coloniales.

Saint-Pierre-et-Miquelon a obtenu une médaille de bronze pour les gins et les whiskeys présentés par l'administration locale. Ils ne sont pas produits dans le pays, mais importés pour la consommation de la population et des pêcheurs de Terre-Neuve.

Nos possessions de la Cochinchine n'exposaient aucun alcool de riz, bien qu'il existe vingt et une distilleries dans ce pays; le Cambodge n'avait non plus envoyé aucun échantillon.

Du Tonkin était venue une eau-de-vie de riz fabriquée par un Français. Ce pays de protectorat produit une grande quantité de riz gluant très propre à la distillation. Il est probable que des industriels européens en tireraient un excellent parti et réaliseraient des affaires avantageuses, car la fabrication indigène ne suffit pas à la consommation.

La canne à sucre est cultivée avec succès en Annam; il y a lieu de croire que nous verrons dans quelques années des rhums et des tafias de cette contrée.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

CHAPITRE X.

ALCOOLS EXPOSES PAR DIVERS PAYS ÉTRANGERS. — LÉGISLATION ET STATISTIQUE QUI LES CONCERNENT.

Après ce qui vient d'être dit sur la distillerie française, il est intéressant de rechercher la situation de cette industrie dans les divers pays dont la production est importante. On trouvera ci-dessous les renseignements que nous avons pu nous procurer sur la statistique et sur la législation de ces différentes contrées.

I

LA DISTILLERIE AUX ÉTATS-UNIS.

LÉGISLATION FISCALE.

L'IMPÔT PENDANT LA GUERRE DE SÉCESSION.

Les États-Unis imposèrent les spiritueux au profit du trésor fédéral, dès le début de leur constitution. La taxe cependant fut supprimée en 1817 et ne reparut qu'en 1862, au moment de la guerre de Sécession.

Le tarif établi par l'acte du 1er juillet 1862 s'élevait à 54 fr. 52 par hectolitre d'alcool pur. En 1864, il fut porté à 163 fr. 57, puis, quelques mois plus tard, à 408 fr. 94, enfin à 545 fr. 26 par l'acte du 22 décembre 1864; c'est le chiffre le plus élevé qu'il ait atteint.

L'organisation des mesures propres à assurer la perception d'un impôt aussi considérable n'ayant pas été développée parallèlement aux accroissements de celui-ci et à l'augmentation de la prime qu'il constituait à la fraude, le montant des perceptions n'augmenta pas sensiblement, comme le montrent les chiffres suivants:

ANNÉES.	DATES DE L'IMPÔT.	TARIF.	PERCEPTIONS.
		fr. c.	francs.
1863	1er juillet 1862	54 52	26,915,000
1864	7 mars 1864	163 57	157,710,000
	30 juin 1864	408 94	
	22 décembre 1864	545 26	
1865	*Idem*	545 26	97,416,000
1866	*Idem*	545 26	172,933,000
1867	*Idem*	545 26	174,542,000
1868	20 juillet 1868	136 31	97,056,000

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

En présence de cette situation, on résolut de réduire le tarif et on le fixa à 136 fr. 10 le 20 juillet 1868.

Dès l'année suivante, le montant de l'impôt s'accrut; il atteignit 240,661,000 fr. en 1871.

En 1872, on porta le droit à 190 fr. 81; l'impôt donna sensiblement le même rendement jusqu'en 1875.

Le taux ayant été élevé à 245 fr. 36 à partir du 3 mars 1875, le rendement de l'impôt augmenta encore, pour devenir successivement :

En 1880	318,162,000 francs.
En 1885	351,057,000

Ce tarif de 245 fr. 36 par hectolitre d'alcool pur est appliqué proportionnellement à la richesse du liquide alcoolique, à partir de 50 degrés; au-dessous de cette limite, le droit perçu est uniformément de 122 fr. 68 par hectolitre.

EXERCICE DES DISTILLERIES.

L'impôt est, aux États-Unis, un véritable impôt à la fabrication; les usines sont étroitement surveillées; les opérations qu'on y fait sont contrôlées avec le plus grand soin par les employés chargés de leur exercice.

Bien que la prise en charge porte sur l'alcool réellement produit, une disposition spéciale de la loi prévoit l'éventualité de manquants justifiés. Dans ce cas, le distillateur peut être taxé sur la base des quantités de matières premières mises en œuvre.

Pour faciliter la surveillance des employés chargés de l'exercice, tous les alcools sortant de l'alambic doivent être dirigés dans un réservoir spécial, dont rien ne peut être extrait en dehors du contrôle d'un garde-magasin et d'un jaugeur.

Chaque distillateur est tenu de construire à ses frais, à proximité de son usine, un magasin dans lequel tous ses produits sont placés jusqu'à l'acquittement de l'impôt correspondant. Celui-ci est payable aussitôt que l'alcool sort de ce magasin et en tout cas au bout de trois ans; le distillateur paye à l'État 5 p. o/o d'intérêt de retard sur le montant de l'impôt de l'alcool entreposé après un an de magasinage.

FORMALITÉS À LA CIRCULATION.

Des timbres-quittances, fixés aux vases contenant l'alcool extrait des entrepôts, et qui a par conséquent acquitté les droits, lui servent de titres de mouvement.

On trouvera plus loin le libellé de ces timbres, ainsi que le modèle des livres que doivent tenir les distillateurs pour le contrôle de leur fermentation et de leur distillation.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Nous donnons ci-dessous le tableau du mouvement de l'alcool aux États-Unis, de 1860 à 1889.

ANNÉES.	PRODUCTION.	IMPORTATION.	EXPORTATION
	hectolitres.	hectolitres.	hectolitres.
1860	1,772,676	115,033	77,876
1861	//	91,472	124,307
1862	//	35,099	137,196
1863	447,390	33,513	140,541
1864	1,645,451	28,920	62,839
1865	359,397	5,001	37,180
1866	331,625	28,996	49,515
1867	348,301	22,590	71,116
1868	190,063	17,690	52,793
1869	1,202,045	28,517	22,291
1870	1,508,811	28,700	17,397
1871	1,198,800	45,534	14,823
1872	1,276,516	41,522	18,054
1873	1,284,670	42,951	32,358
1874	1,233,994	35,369	44,944
1875	1,234,435	34,078	10,360
1876	1,108,066	28,052	23,156
1877	1,275,889	32,547	31,417
1878	1,418,257	30,815	40,871
1879	1,683,712	34,787	42,962
1880	1,731,651	33,281	317,792
1881	2,265,094	35,475	310,812
1882	2,032,956	38,502	308,785
1883	1,426,935	42,101	258,602
1884	1,450,243	41,845	224,378
1885	1,447,969	45,222	202,386
1886	1,551,057	40,879	107,011
1887	1,504,630	42,712	42,145
1888	1,358,715	41,344	28,690
1889	1,726,350	42,489	49,081

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Le tableau suivant est relatif à la statistique des distilleries américaines par États et par espèce de matières premières employées :

PRODUCTION DES ALCOOLS INDUSTRIELS AUX ÉTATS-UNIS, EN 1888.

ÉTAT DES DISTILLERIES DE GRAINS ET DE MÉLASSE TRAVAILLANT EN ENTREPÔT.

(Capacité de production journalière.)

ÉTATS.	NOMBRE de DISTILLERIES		CAPACITÉ DES DISTILLERIES DE GRAINS.		CAPACITÉ DES DISTILLERIES DE MÉLASSE.		TOTAL de LA CAPACITÉ de production d'alcool.
	de GRAINS.	de MÉLASSE.	Boisseaux.	Gallons [1].	Gallons.	Spirits.	
Alabama	2	//	15	47	//	//	47
Arkansas	21	//	225	511	//	//	511
Californie	2	//	556	2,193	//	//	2,193
Connecticut	2	//	343	1,359	//	//	1,359
Géorgie	59	//	457	1.154	//	//	1,154
Illinois	12	//	24,571	91,255	//	//	91,255
Indiana	7	//	5,237	23,053	//	//	23,053
Kentucky	217	1	45,286	163,055	523	444	163,499
Maryland	19	//	3,086	12,253	//	//	12,253
Massachusetts	1	8	68	240	9,226	7,843	18,083
Minnesota	7	//	2,316	10,372	//	//	10,372
Missouri	23	//	1,678	7,187	//	//	7,187
Nebraska	1	//	2,190	9,855	//	//	9,855
New-Hampshire	//	1	//	//	152	129	129
New-Jersey	1	//	400	1,600	//	//	1,600
New-York	2	//	1,701	6,804	//	//	6,804
Caroline du Nord	266	//	1,112	2,921	//	//	2,921
Ohio	15	//	6,536	28,218	//	//	28,218
Pensylvanie	59	//	5,374	25,093	//	//	25,093
Caroline du Sud	9	//	53	122	//	//	122
Tennessee	55	//	1,223	4,039	//	//	4,039
Texas	4	//	34	101	//	//	101
Virginie	43	//	331	986	//	//	986
Virginie de l'Ouest	1	//	468	1,874	//	//	1,874
Wisconsin	2	//	479	1,915	//	//	1,915

[1] Le gallon proof = 3l,785 à 50°,2.

IMPRIMERIE NATIONALE.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

MODÈLE DU LIVRE DE DISTILLATION À TENIR PAR LES DISTILLATEURS.

NOTA. Tout distillateur est tenu d'inscrire, chaque jour, sur ce livre, la quantité de grains ou d'autres substances employés à la fabrication de l'alcool, le nombre de gallons d'alcool fabriqué et placé à l'entrepôt, le nombre de gallons vendus, le nom, le magasin et la demeure de l'acheteur. Toute fausse inscription, toute omission dans un but frauduleux, sont punies des peines édictées par les statuts revisés, section 3305. (Acte du 20 juillet 1868, section 19, amendé.)

Dans la colonne *Mode d'emploi*, on indiquera si le grain a été trempé, vendu, donné en nourriture au bétail, etc.

Dans la colonne *Alcool distillé et placé en entrepôt*, on indiquera, à chaque date, la *quantité d'alcool* placé dans l'entrepôt ce jour-là et non la quantité provenant de la distillation des substances mises dans les cuves ce même jour et qui n'est entreposée que les jours suivants.

ENREGISTREMENT DES MATIÈRES PREMIÈRES employées et des ALCOOLS distillés et placés dans l'entrepôt de la distillerie exploitée par dans le de , comté de , et , ainsi que de la quantité d'alcool vendu ou expédié par lui, et du nom, de l'emplacement du magasin et de la demeure de l'acheteur.

DATES.	QUANTITÉS DE GRAINS OU D'AUTRES SUBSTANCES VERSÉS DANS LA CUVE-MATIÈRE OU AYANT EU UNE AUTRE DESTINATION.																			ALCOOL DISTILLÉ et placé en entrepôt.			DATE.	ALCOOL VENDU ou expédié.			ACHETEUR.	
	MALT.		BLÉ.		ORGE.		SEIGLE.		MAÏS.		AVOINE.		ISSUES.		MÉLASSES. (Gallons.)	Autres substances.	MODE D'EMPLOI.	TOTAL.			Barrels.	Wine-gallons.	Gallons-proofs.		Barrels.	Wine-gallons.	Gallons-proofs.	NOM.	Emplt du magasin.
	Boisseaux.	Livres.	Boisseaux.	Livres.	Boisseaux.	Livres.	Boisseaux.	Livres.	Boisseaux.	Livres.	Boisseaux.	Livres.	Boisseaux.	Livres.				Boisseaux.	Livres.	Gallons.									Demeure.
1er																												
2																												
3																												
4																												
5																												
6																												
7																												
8																												
9																												
10																												
11																												
12																												
13																												
14																												
15																												
16																												
17																												
18																												
19																												
20																												
21																												
22																												
23																												
24																												
25																												
26																												
27																												
28																												
29																												
30																												
31																												

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

MODELE DU LIVRE DE FERMENTATION À TENIR PAR LES DISTILLATEURS.

Nota. Tout distillateur doit inscrire chaque jour sur ce livre : le moment où la levure ou une autre composition est mise dans le moût pour exciter la fermentation; la quantité de moût dans chaque cuve désignée par son numéro; le nombre de pouces entre la partie supérieure de chaque cuve et la surface du liquide qu'elle contient; la température, la densité et le nombre de gallons au moment de l'addition du levain, à l'heure de midi des jours suivants, jusqu'à ce que la cuve soit vidée, et au moment de sa vidange; enfin le temps pendant lequel chaque cuve est laissée vide; sous peine d'une amende de 5,180 francs, en cas de négligence, de refus ou de fausse inscription. (Statuts revisés des États-Unis, section 3303.)

Enregistrement de la mise en fermentation, de la densité, de la température des pouces secs et de la quantité de moût dans la distillerie n° , exploitée par , à , dans le , et État de .

DATE.	AU MOMENT DE LA MISE EN FERMENTATION.							DEUXIÈME JOUR à midi.			TROISIÈME JOUR à midi.			QUATRIÈME JOUR à midi.			DATE.	AU MOMENT DE LA VIDANGE.					
	Numéro des cuves.	HEURE du jour. Matin.	HEURE du jour. Soir.	NOMBRE De pouces secs.	NOMBRE De gallons.	Température.	Densité.	Pouces secs.	Température.	Densité.	Pouces secs.	Température.	Densité.	Pouces secs.	Température.	Densité.		HEURE du jour. Matin.	HEURE du jour. Soir.	NOMBRE De pouces.	NOMBRE De gallons.	Température.	Densité.

Tax paid n°
Received *18* *from* *tax on*
gallons *proof-spirit, cask n°*
warehouse at *for delivery to*
at
Collector *District State of*
attest
United States *stores keeper*
United States gauger.

La fabrication des whiskeys américains a son principal siège dans les États de l'Ouest, où l'on récolte le blé et les autres céréales; comme l'indique le tableau précédent, l'Illinois, le Kentucky, l'Ohio, l'Indiana en produisent des quantités considérables. Le whiskey dit *de Bourbon*, eau-de-vie fine, est principalement fabriqué dans le Kentucky;

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

l'eau-de-vie d'orge en Pensylvanie, dans le Maryland et le Kentucky; le gin dans le Massachusetts et le Connecticut.

Les États-Unis importent surtout des whiskeys irlandais et écossais, des gins hollandais et beaucoup de liqueurs, la fabrication de celles-ci n'ayant pas encore acquis un grand développement.

La consommation et la production étaient jadis plus importantes qu'elles ne le sont aujourd'hui. C'est par quantités considérables que les spiritueux étaient introduits dans l'Amérique du Nord. Leur consommation a beaucoup contribué à l'affaiblissement et à la diminution de la population indienne. Celle-ci a été singulièrement éprouvée par des produits de nature douteuse, auxquels on donnait le nom générique d'*eau-de-feu*.

Le peuple américain absorbe dans les bars des quantités considérables de *fancies, mixed drinks, cobblers* et autres boissons alcooliques fortement aromatisées, dont la base est extraite des céréales. La distillerie industrielle joue donc un rôle dans l'alimentation des habitants du pays. Cependant les whiskeys étaient rares à l'Exposition. Le jury n'en a vu que quelques échantillons, la plupart recommandables. Ceux de MM. Osborn John son and C° ont mérité une médaille d'or.

II

LA DISTILLERIE EN ITALIE.

Avant 1870, l'alcool n'était soumis, en Italie, qu'à un droit d'entrée dans certaines villes. A partir de 1870, on établit une taxe de fabrication, qui frappait l'alcool au moment de la production. Cette taxe fut d'abord de 20 francs par hectolitre; elle s'éleva rapidement jusqu'à 150 francs et même 180 francs. La surveillance des brûleries, dont les alambics étaient d'une capacité inférieure à 10 hectolitres, et celle des bouilleurs de cru, qui jouissaient d'une exemption partielle, avaient été réservées aux communes; aussi la fraude prit-elle des proportions si considérables, quand le droit s'éleva de 100 à 150 francs, que les perceptions, de 40,984,171 francs avec le droit de 100 francs en 1885, tombèrent à 30,346,125 francs avec le droit de 150 francs en 1886, et que les deux plus grandes distilleries du royaume (Seiza et Branca) cessèrent leur production.

En 1887, l'impôt à la fabrication s'éleva à 180 francs, et toutes les distilleries furent placées sous la surveillance de l'administration. Malgré cette mesure, la fraude continua à alimenter le commerce des spiritueux; aussi le Gouvernement se décida-t-il à abolir le privilège des bouilleurs de cru par une loi en date du 24 juin 1888, qui refondait complètement la législation des spiritueux.

Le 12 juillet suivant, une nouvelle loi venait compléter la précédente, en établissant une taxe de consommation de 0 fr. 75 par hectolitre et par degré d'alcool pur, et elle prescrivait certaines formalités de circulation propres à en assurer le recouvrement.

Au point de vue de l'application de la taxe de fabrication, les distilleries sont divi-

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

sées en deux catégories. Dans la première se trouvent les usines distillant les matières amylacées, les betteraves, les topinambours et les mélasses; la deuxième renferme les distilleries de fruits, de vins, de marcs, de lies, etc.

Dans les usines de première catégorie, la perception de la taxe de fabrication est assurée par une permanence et par l'installation de compteurs de flegmes. Un déchet de fabrication de 10 p. 100 est accordé sur les quantités ainsi reconnues.

Quand la distillerie est arrêtée, les appareils sont placés sous scellés; les fabriques de première catégorie ne peuvent pas recevoir de spiritueux provenant d'autres fabriques ou de l'étranger. Les joints et les soudures des tuyauteries reliant les appareils avec leurs compteurs, les éprouvettes, le compteur, les couvercles des condenseurs réfrigérants, etc., sont scellés et maintenus tels par les soins d'un service technique qui est chargé de surveiller la distillerie, de vérifier les indications des compteurs, de diriger les travaux des employés du fisc, etc.

Le service technique liquide tous les deux mois la taxe due par le fabricant. Le payement se fait en quatre versements égaux, espacés de quinze jours en quinze jours.

Les distilleries de deuxième catégorie sont elles-mêmes divisées en deux classes : la première comprend celles qui présentent un caractère industriel, c'est-à-dire les distilleries utilisant des appareils comportant d'autres organes que la chaudière et le réfrigérant, des appareils à vapeur, celles qui emploient des matières d'achat, enfin celles qui sont ainsi classées par l'administration après enquête. Cette classe des distilleries de la deuxième catégorie est soumise au même régime que les distilleries industrielles, mais la réduction qui leur est accordée pour déchets de fabrication est de 20 p. 100.

Les distilleries de la deuxième catégorie, ne présentant pas un caractère industriel, sont frappées d'une taxe journalière déterminée par le service technique d'après la quantité et la nature de la matière première introduite dans l'alambic à chaque opération, la durée de chaque opération, la nature du produit fourni par l'appareil (eau-de-vie, flegmes, etc.). La déduction pour déchet de fabrication accordée à ces distilleries est de 25 p. 100.

Chaque distillateur est tenu de fournir une caution garantissant le payement de la taxe relative à sa fabrication. L'importance en est fixée par le service technique sur la base de trois mois et demi de production.

La caution peut être remplacée par le versement entre les mains du receveur d'une somme fixée également par le service technique sur la base de quinze jours d'activité.

Le payement de la taxe, qui, en principe, doit être effectué dans les quatre-vingts jours de la liquidation, peut être suspendu par le dépôt de l'alcool dans des magasins agréés par l'État et soumis à sa surveillance. L'État laisse à la libre disposition des fabricants les excédents obtenus sur les déchets de fabrication qui lui sont concédés (10 p. 100 sur les distilleries de première catégorie, 20 ou 25 p. 100 pour les autres).

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Une réduction de 25 p. 100 de la taxe de fabrication est accordée à l'alcool employé au vinage jusqu'à 2 litres d'alcool pur par hectolitre de vin, à la condition que cette opération ait lieu sous les yeux de la Régie. Une décharge de 5 p. 100 est accordée, dans certaines conditions, pour déchets de manipulation, aux fabricants de liqueurs dites *façon cognac*.

L'alcool employé aux usages industriels ne paye qu'un droit de dénaturation de 30 francs. Les 150 francs complémentaires de la taxe de fabrication sont remboursés au moment de la dénaturation; toutefois ce remboursement n'a lieu que pour les alcools provenant des usines de première catégorie. (Le droit de 180 francs est remboursé intégralement pour l'alcool employé à la fabrication de l'œnocyanine.)

Les alcools exportés sont exempts de droits.

Les céréales et les mélasses étrangères destinées aux distilleries sont admises en franchise à l'importation.

Le Gouvernement est autorisé à prohiber les alcools qui n'auraient pas le degré de pureté déterminé par le Conseil d'hygiène, ainsi que les liqueurs ne présentant pas les caractères d'innocuité requis; malheureusement, cette prohibition semble être restée platonique jusqu'à ce jour.

Une taxe de vente de 0 fr. 60 par hectolitre et par degré d'alcool pur est établie, sous la réserve de pouvoir être portée à 0 fr. 75 après l'exercice financier 1889.

La taxe de vente est due à la sortie de la douane, à la sortie des fabriques de première et de deuxième catégorie et de leurs entrepôts, à la sortie des ateliers de rectification.

Enfin l'obtention et le payement d'une licence sont nécessaires pour la vente des spiritueux. Au point de vue de la circulation, la loi édicte les mesures de surveillance suivantes :

Toute expédition supérieure à 4 litres d'alcool doit être accompagnée d'un titre de circulation, bulletin de payement de la taxe de vente, passavant ou acquit-à-caution. Les livraisons de moins de 4 litres sont considérées comme vente au détail et ne peuvent être faites que par une personne ayant licence de détail.

Les fabricants et les rectificateurs doivent tenir des registres indiquant le recensement journalier de leurs alcools.

Les prescriptions ci-dessus ont été légèrement modifiées par une loi appliquée depuis le 1er septembre 1889, et réduisant à 1 fr. 20 par hectolitre et par degré la taxe intérieure de fabrication et la surtaxe douanière à l'importation des spiritueux. Cette loi soumet à la surveillance permanente de l'administration les fabriques d'alcool qui ne sont pas des distilleries agricoles qu'elle définit comme il suit : elles doivent être établies sur la propriété foncière du brûleur, ou tout au moins sur des fonds qu'il cultive, et on ne doit y distiller que des marcs de raisin, des fruits ou du raisin provenant de récoltes faites sur les propriétés du brûleur ou sur les terres affermées par lui.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Quand une brûlerie agricole produit plus de 20 hectolitres d'alcool pur, durant une année, elle est soumise à la taxe ordinaire de fabrication. Toutefois l'article 7 accorde une détaxe de 30 p. 100 aux propriétaires ou cultivateurs qui s'associent pour distiller en commun le produit de leur récolte, consistant en fruits, marc de raisin, lie de vin, miel, et une détaxe de 40 p. 100 lorsqu'ils distillent du vin provenant de leurs propres vendanges.

L'article 8 fixe à 90 p. 100 le montant de la restitution de l'impôt qui a été acquitté à l'intérieur, en cas d'exportation d'alcools à l'état naturel, d'alcools qui ont été transformés en liqueurs ou qui ont été mélangés avec des vins en fûts et en bouteilles.

Pour les vins vinés, la totalité de la taxe sera restituée, quand le mélange aura été exécuté en présence des agents de la Régie.

A partir du 1er octobre 1889, le remboursement de la taxe sur les alcools n'aura lieu, en ce qui concerne les vins vinés, qu'autant qu'il aura été fait emploi d'alcool éthylique pur ou d'esprit-de-vin ayant un degré de pureté déterminé par les règlements.

La loi maintient l'exemption de l'impôt pour l'alcool servant à la fabrication de l'œnocyanine, et abroge les dispositions relatives à l'exemption de l'impôt de fabrication des alcools employés comme matière première dans l'industrie; une réduction de 25 p. 100 sur l'impôt est applicable à l'alcool destiné au vinage des vins et moûts fermentés, à l'effet de renforcer la richesse alcoolique des vins jusqu'au degré de la richesse alcoolique naturelle desdits vins.

Toutefois l'alcool servant au vinage doit réunir les conditions à fixer par un décret royal.

En outre, il ne pourra être versé plus de 2 litres d'alcool pur par hectolitre.

Enfin le mélange doit avoir lieu en présence des agents de la Régie, ou bien dans des conditions spécialement indiquées.

La nouvelle loi exempte de taxes de consommation les matières premières destinées à la fabrication de l'alcool; elle interdit de livrer au commerce les résidus de la fabrication des alcools, sans que ces résidus aient été préalablement dénaturés.

Elle modifie les réductions accordées pour déchets de fabrication, et fixe à 40 p. 100 la réduction de l'impôt applicable à l'alcool de vin.

Statistique générale de l'alcool en Italie. — L'examen des chiffres consignés dans les tableaux ci-après permettra d'apprécier exactement l'importance actuelle de l'industrie de l'alcool en Italie.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

FABRIQUES DE PREMIÈRE CATÉGORIE.

ANNÉES.	NOMBRE		PRODUCTION en ALCOOL PUR.
	EFFECTIF DES FABRIQUES.	DE FABRIQUES ayant travaillé pendant l'année.	
			hectolitres.
1884	30	24	156,943
1885	32	24	234,826
1886	34	25	151,219
1887	31	31	166,097
Moyenne des quatre années	32	25	177,270

FABRIQUES DE DEUXIÈME CATÉGORIE POSSÉDANT DES ALAMBICS DE CAPACITÉ SUPÉRIEURE À 10 HECTOLITRES.

ANNÉES.	FABRIQUES EXISTANTES.				FABRIQUES EXPLOITÉES.				PRODUCTION en ALCOOL PUR.
	NOMBRE.	ALAMBICS			NOMBRE.	ALAMBICS			
		À VAPEUR.	À FEU NU.	TOTAL.		À VAPEUR.	À FEU NU.	TOTAL.	
									hectol.
1884	663	279	1,175	1,454	446	184	665	849	21,676
1885	653	288	1,172	1,460	412	161	605	766	19,040
1886	660	294	1,179	1,473	437	174	640	814	19,371
Moyenne des trois années	659	287	1,175	1,462	432	173	637	810	25,029

FABRIQUES DE DEUXIÈME CATÉGORIE POURVUES D'ALAMBICS D'UNE CAPACITÉ N'EXCÉDANT PAS 10 HECTOLITRES.

ANNÉES.	FABRIQUES EXISTANTES.				FABRIQUES EXPLOITÉES.				PRODUCTION en ALCOOL PUR.
	NOMBRE.	ALAMBICS			NOMBRE.	ALAMBICS			
		À VAPEUR.	À FEU NU.	TOTAL.		À VAPEUR.	À FEU NU.	TOTAL.	
									hectol.
1884	8,155	86	9,590	9,685	2,092	64	2,337	2,401	6,096
1885	8,366	81	9,755	9,836	1,858	51	2,035	2,086	4,180
1886	8,699	90	10,096	10,186	2,212	59	2,118	2,477	4,853
Moyenne des trois années	8,407	86	9,816	9,902	2,054	58	2,263	2,321	5,043

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

PRODUCTION TOTALE DES FABRIQUES DE DEUXIÈME CATÉGORIE.

ANNÉES.	FABRIQUES EXISTANTES.				FABRIQUES EXPLOITÉES.				PRODUCTION en ALCOOL PUR.
	NOMBRE.	ALAMBICS			NOMBRE.	ALAMBICS			
		À VAPEUR.	À FEU NU.	TOTAL.		À VAPEUR.	À FEU NU.	TOTAL.	
									hectol.
1884	8,818	365	10,774	11,139	2,538	248	3,002	3,250	27,772
1885	9,019	369	10,927	11,296	2,270	212	2,640	2,852	23,220
1886	9,359	384	11,275	11,659	2,449	233	3,058	3,291	24,224
1887	9,507	373	11,463	11,836	2,401	235	2,839	3,074	36,740
Moyenne des quatre années	9,176	373	11,110	11,483	2,415	232	2,885	3,117	27,989

PROPRIÉTAIRES AYANT DISTILLÉ EN EXEMPTION DE LA TAXE DE FABRICATION.

ANNÉES.	NOMBRE.	PRODUCTION.
		hectolitres.
1884	4,628	1,157
1885	6,857	1,714
1886	6,538	1,635
1887	6,756	2,439
Moyenne des quatre années	6,945	1,736

IMPORTATION, EXPORTATION ET CONSOMMATION INDUSTRIELLE.

ANNÉES.	QUANTITÉS D'ALCOOL PUR		
	IMPORTÉES.	EXPORTÉES.	EMPLOYÉES dans L'INDUSTRIE.
	hectolitres.	hectolitres.	hectolitres.
1884	23,479	22,987	9,952
1885	129,033	13,438	9,912
1886	27,874	12,935	9,761
1887	28,030	15,716	9,168
Moyenne des quatre années	52,104	16,269	9,698

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

PRODUCTION DES DROITS SUR L'ALCOOL.

ANNÉES.	IMPORTATIONS.				FABRICATION INDIGÈNE.		TOTAL GÉNÉRAL des DROITS PERÇUS col. 5 et 7.
	QUANTITÉS.	MONTANT DU DROIT de douane.	MONTANT DE LA TAXE de fabrication.	TOTAL des DROITS PERÇUS à l'importation.	QUANTITÉS en ALCOOL PUR.	TAXE.	
1	2	3	4	5	6	7	8
	hectol.	francs.	francs.	francs.	hectol.	francs.	francs.
1871 (1).....	19,925	212,232	431,812	644,044	20,817	541,245	1,185,289
1872.....	73,099	747,742	1,689,251	2,436,993	30,059	781,521	3,218,514
1873.....	161,709	1,635,726	3,852,122	5,487,818	31,744	825,350	6,313,198
1874 (2).....	156,318	1,631,032	3,753,533	5,384,565	48,540	1,262,027	6,646,592
1875.....	77,862	817,742	2,008,565	2,826,307	66,191	1,985,728	4,812,035
1876.....	65,615	672,062	1,657,850	2,329,912	54,321	1,629,648	3,959,560
1877.....	68,038	790,087	2,062,052	2,852,139	63,906	1,917,188	4,769,327
1878.....	69,962	753,547	1,883,293	2,636,840	69,799	2,093,971	4,730,811
1879.....	97,712	1,302,249	2,503,875	3,803,124	70,711	2,121,342	5,927,466
1880 (3).....	128,597	1,660,533	3,742,523	5,403,056	139,632	5,420,869	10,823,925
1881.....	61,643	839,262	3,317,209	4,156,471	218,362	11,808,547	15,965,018
1882.....	83,179	1,126,749	4,488,470	5,615,219	206,987	11,202,099	16,817,318
1883 (4).....	148,278	1,917,034	8,553,810	10,470,844	226,542	14,487,041	24,957,885
1884.....	26,088	426,278	2,227,946	2,654,224	202,153	18,179,948	20,834,173
1885 (5).....	143,370	1,913,292	12,699,088	14,612,480	284,138	26,371,691	40,984,171
1886.....	30,971	505,423	3,888,697	4,394,120	192,245	25,952,005	30,346,125
1887 (6).....	//	//	//	//	//	//	//

(1) La loi du 21 août 1870 avait fixé à 20 francs par hectolitre d'alcool le taux de la taxe de fabrication.
(2) Droit porté à 30 francs par la loi du 3 juin 1874, à partir du 1er janvier 1875.
(3) Droit porté à 60 francs par la loi du 19 juillet 1880, à partir du 3 août suivant.
(4) Droit porté à 100 francs par la loi du 6 juillet 1881, à partir du 10 du même mois.
(5) Droit porté à 150 francs par la loi du 29 novembre 1885, dont l'effet a été remonté au 26 du même mois.
(6) Droit porté à 180 francs par la loi du 16 juin 1887, mise en vigueur le lendemain 17 juin.

Pour avoir le produit net du revenu de l'alcool, il faudrait retrancher du total général des droits perçus, colonne 8, les sommes remboursées sur les alcools exportés ou employés par l'industrie. Au tarif actuel de 180 francs pour l'alcool exporté et de 150 francs pour l'alcool dénaturé, ces remboursements, calculés sur les moyennes du tableau précédent, s'élevaient à 2,900,000 francs pour les exportations et à 1,400,000 francs pour les alcools industriels, soit en totalité à 4,300,000 francs.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

DÉTAIL DE L'IMPORTATION DE L'ALCOOL EN ITALIE PENDANT L'ANNÉE 1887.

PROVENANCES.	ALCOOL		EAUX-DE-VIE en BOUTEILLES.
	PUR EN FÛTS.	SUCRÉ EN FÛTS.	
	hectol.	hectol.	100 bouteilles.
Autriche	7,159	1,514	113
France	613	6,453	1,501
Allemagne	9,334	242	76
Grande-Bretagne	137	1,773	123
Hollande	47	478	76
Russie	23	9	//
Suisse	//	201	29
Espagne	//	105	//
Turquie	206	//	//
États-Unis	184	35	//

III

LA DISTILLERIE EN AUTRICHE.

L'Autriche inaugura, dès 1835, le système de l'impôt sur la capacité des vases de fermentation et de distillation, qu'elle substitua à l'ancien droit de consommation.

Ce système fut remplacé, en 1862, par l'impôt à la production perçu d'après les indications d'appareils de jaugeage appropriés, qui devinrent obligatoires pour les grandes distilleries et facultatifs pour les petites. Toutefois, en présence des facilités que ces appareils donnaient à la fraude, on revint en 1866 au système de la taxation sur la capacité des vases, en tenant compte des matières premières employées. L'impôt fut alors perçu, soit d'après l'évaluation en bloc de la capacité des cuves de fermentation (grandes distilleries), soit d'après la puissance des appareils distillatoires (petites distilleries et brûleries), soit enfin d'après un arrangement intervenu entre le distillateur et l'État, en prenant pour base la production probable de l'usine (brûleries).

Il resta loisible aux distillateurs d'être imposés d'après les indications d'un appareil de contrôle capable de mesurer le volume et le degré de l'alcool produit.

En présence du développement considérable que prit la distillerie, sous l'influence de cette législation et de la surproduction qui en résulta, on dut aviser.

On élabora la loi de 1888, qui est encore en vigueur.

Elle ressemble beaucoup à la loi allemande qui est donnée *in extenso* pages 414 à 424; on se bornera, en conséquence, à en faire connaître les dispositions principales :

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

La loi du 23 juin 1888 commence par établir les droits de douane suivants :

Liqueurs, essences de punch et autres spiritueux édulcorés, arack, rhum, eau-de-vie de France, cognac	76 florins.
Autres liquides spiritueux distillés, même mélangés	60

Ces droits comprennent les taxes intérieures.

Deux taxes frappent l'alcool indigène, savoir :

Une taxe de fabrication de 35 kreutzers par litre d'alcool pur, et une taxe de consommation.

Au point de vue de la taxe de consommation, la quantité totale d'alcool produit se divise en deux fractions : la première, soumise au droit dit *réduit*, de 35 kreutzers, est fixée pour dix ans à une quantité annuelle de 1,878,000 hectolitres comprenant la monarchie entière. L'alcool consommé en excédent de cette quantité paye le droit fort de 45 kreutzers.

Les 1,878,000 hectolitres sont répartis comme suit :

Autriche	997,458 hectol.
Hongrie	872,542
Bosnie et Herzégovine	8,000

Sur ces quantités, 30 p. 100 sont réservés aux distilleries agricoles définies ci-après.

La restitution à la sortie de l'alcool exporté est de 5 florins par hectolitre de 100 degrés, avec cette restriction que le total des restitutions pour une seule et même campagne ne peut pas dépasser 1 million de florins.

L'alcool produit dans les fabriques de levure est frappé d'une surtaxe de 2 kreutzers et demi.

Le privilège des bouilleurs de cru est maintenu pour les eaux-de-vie destinées à leur usage, mais il est limité à des quantités variant de 56 à 112 litres à 50 degrés.

Est affranchi de la taxe de consommation, moyennant contrôle administratif, l'alcool destiné à l'exportation ou aux usages industriels, y compris la fabrication du vinaigre employé à la cuisine, au chauffage, au nettoyage, à l'éclairage, aux besoins de l'hygiène et aux opérations scientifiques. Cette exemption s'étend aux alcools transformés en rhum ou en liqueurs et à ceux qu'on emploie pour relever la richesse alcoolique des vins.

L'alcool ainsi exempté paye un droit de contrôle de 1 kreutzer et demi par litre.

Les bonifications allouées par l'État aux distilleries agricoles sont les suivantes :

1° Quand le décompte porte sur la quantité d'alcool admise au tarif réduit du droit de consommation, il est accordé aux brûleries qui produisent en moyenne par jour de 4 à 7 hectolitres, 3 florins; de 2 à 4 hectolitres, 4 florins; jusqu'à 2 hectolitres, 5 florins, par hectolitre à 100 degrés.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Quand le tarif réduit n'est pas applicable, il est accordé aux brûleries qui produisent en moyenne par jour de 4 à 7 hectolitres, 1 florin; de 2 à 4 hectolitres, 2 florins; jusqu'à 2 hectolitres, 3 florins, par hectolitre à 100 degrés.

2° Est considérée comme brûlerie agricole celle qui réunit les conditions suivantes :

a. Elle doit être reliée à une exploitation rurale de telle manière qu'elle en tire la totalité ou tout au moins la plus grande partie des matières destinées à la production de l'alcool. Par contre, elle doit fournir à l'exploitation rurale les résidus de la fabrication de l'alcool pour nourrir du bétail, ou tout au moins l'engrais qui sera obtenu en nourrissant le bétail avec ces résidus.

b. La production de cette brûlerie, pour un mois d'exploitation, ne s'élèvera pas en moyenne, par jour, à plus de 7 hectolitres d'alcool; elle devra être proportionnée de telle sorte à la superficie des champs, prairies et pâturages du fonds rural y annexé, qu'il ne sera pas produit, pendant un mois d'exploitation, en moyenne, plus de 3 litres d'alcool par jour pour 1 hectare de ce bien-fonds.

c. La brûlerie ne sera en activité que pendant huit mois, à partir de septembre, d'octobre ou de novembre.

Ne sera pas applicable la disposition prescrivant qu'une brûlerie agricole doit tirer du fonds rural y annexé la totalité ou la plus grande partie des matières à mettre en œuvre, quand il sera notoire qu'une mauvaise récolte rend impossible l'exécution de cette disposition.

La durée de l'exploitation n'est pas limitée à huit mois, pour les fabriques agricoles de levure qui ne produisent pas en moyenne par jour plus de 4 hectolitres d'alcool.

3° Les dispositions des numéros 1 et 2 sont applicables aux brûleries exploitées par des sociétés coopératives; quand les sociétaires sont en même temps propriétaires ou fermiers du fonds rural y annexé, la superficie de ce fonds comprendra la totalité des champs, prairies et pâturages appartenant aux sociétaires.

La production de l'alcool est déterminée :

1° Par voie d'évaluation suivant la puissance de l'appareil distillatoire, ou par voie d'abonnement, pour les petites brûleries;

2° Sur les indications d'un appareil enregistreur pour les distilleries plus importantes.

Ci-après, le tableau de la production de l'alcool en Autriche-Hongrie de 1868 à 1887, avec indication des matières premières employées.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

PRODUCTION DE L'ALCOOL PUR EN AUTRICHE-HONGRIE (1868-1887).

CAMPAGNES.	QUANTITÉS TAXÉES D'APRÈS LA CONTENANCE DES APPAREILS ET EXTRAITES				D'APRÈS le RENDEMENT.	PRODUCTION TOTALE (col. 5 et 6).	PART	
	de betteraves.	de matières amylacées.	des mélasses.	TOTAL des col. 2 à 4.			de l'Autriche.	de la Hongrie.
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	litres.	litres.	litres.	litres.	litres.	litres.	litres.	litres.
1868-1869.....	905,548	125,765,198	7,465,419	134,136,165	"	134,136,165	72,459,892	61,676,273
1869-1870.....	497,813	117,458,855	9,302,989	127,259,577	"	127,259,577	70.553,740	56,705,837
1870-1871.....	606,951	120,230,278	12,842,889	133,680,118	"	133,680,118	74,347,267	59,332,851
1871-1872.....	214,842	104,194,988	19,043,415	123,453,195	"	123,453,195	70.046,573	53,406,622
1872-1873.....	148,187	112,697,944	17,982,125	130,828,256	"	130,828,256	74.774,343	56,053,913
1873-1874.....	45,694	104,959,198	22,424,104	127,428,996	"	127,428,996	76,769,421	50,659,575
1874-1875.....	45,396	114,638,904	17,609,964	132,294,264	"	132.294 264	78,5 9,997	53,714,267
1875-1876.....	40,957	100,416,701	18,246,232	118,703,890	"	118.703,890	69,662,683	49.041,207
1876-1877.....	15,042	95,590,611	19,117,478	114,723,131	"	114,723,131	66,592,752	48,130,379
1877-1878.....	35,914	92,828,652	16,654,383	109,518,949	"	109,518,949	62,107,072	47,411,877
1878-1879.....	160,154	95,857,953	18,075.793	114,093,900	18,708,948	132,802,848	75,189,444	57,613,404
1879-1880.....	90,713	76,276,467	20,996,973	97,364,153	20,053,204	117.417,357	66,561,851	50,855,506
1880-1881.....	277,347	87,220,748	18,176,002	105,674,097	21,560,939	127.235,036	68,934,192	58,300,844
1881-1882.....	201,543	94,385,849	14,885,386	109,472,778	22,011,366	131,484,144	72,110,118	59.374,026
1882-1883.....	307,129	94,398,030	14,433,745	109,138,904	24,266,096	133,405,000	71,245.588	62,159,412
1883-1884.....	282,270	97,374,011	17,030,605	114,686,886	26,054,279	140,741,165	73,541,411	67,199,754
1884-1885.....	596,392	56,572,637	591,782	57,760,811	124,136,896	181.897,707	84,649.217	97,248,490
1885-1886.....	815,992	64,144,754	59,864	65,020,610	111,438,652	176,459,262	84,512,564	91,946,698
1886-1887.....	865,059	64,831,200	113,960	65,810,219	100,872.784	166,683,003	83,360,837	83,322,166

RESULTAT GLOBAL DE LA PRODUCTION DANS TOUT L'EMPIRE AUSTRO-HONGROIS PENDANT LA CAMPAGNE 1887-1888.

DÉSIGNATION.	NOMBRE DE DISTILLERIES EN ACTIVITÉ.	PRODUCTION DÉCLARÉE D'ALCOOL À 100 DEGRÉS.	MONTANT DES DROITS SUR LES FERMENTATIONS.
		hectol. lit.	florins.
Pays représentés au Reichsrath.....	47,707	878,875 62	9,667,632
Pays de la couronne hongroise.....	110,506	839,518 04	9,234,698
Bosnie et Herzégovine.....	6,757	8,347 44	91,822
Totaux.....	164,970	1,726,741 10	18,994,152

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

PRODUCTION DE L'ALCOOL DANS LES PAYS DE LA COURONNE AUSTRO-HONGROISE

PENDANT LA CAMPAGNE 1887-1888.

(Nous ne possédons pas encore les tableaux statistiques détaillés de la production sous le régime de la nouvelle loi de 1888.)

PAYS DE LA COURONNE.	NOMBRE DE DISTILLERIES EN ACTIVITÉ.	PRODUCTION DÉCLARÉE D'ALCOOL À 100 DEGRÉS.	MONTANT DES DROITS SUR LES FERMENTATIONS.
		litres.	florins.
ROYAUME ET PAYS REPRÉSENTÉS AU REICHSRATH.			
1. Basse-Autriche	2,269	9,693,294	1,066,263
2. Haute-Autriche	1,387	492,642	54,190
3. Salzbourg	3,433	48,067	5,288
4. Tyrol et Voralberg	10,116	471,482	51,863
5. Styrie	13,457	1,349,478	148,442
6. Karinthie	1,619	581,352	63,949
7. Carniole	4,530	72,066	7,928
8. Pays côtiers.. District de Trieste, Gorz et Gradiska Istrie	4,376	154,662	17,012
9. Dalmatie	4,795	426,253	46,888
10. Bohême	233	27,236,202	2,995,983
11. Moravie	751	8,915,201	980,672
12. Silésie	97	5,140,602	565,468
13. Galicie	602	29,588,858	3,254,773
14. Bukovine	42	3,717,403	408,913
ENSEMBLE en 1887-1888	47,707	87,887,562	9,667,632
PAYS DE LA COURONNE HONGROISE.			
1. Hongrie, Transylvanie, Croatie et Slavonie	97,238	83,174,964	9,149,246
2. Confins militaires	13,268	776,840	85,452
ENSEMBLE en 1887-1888	110,506	83,951,804	9,234,698
Bosnie et Herzégovine (1887-1888)	6,757	834,744	91,822

Un seul industriel de l'Autriche-Hongrie exposait des *trois-six*. Ils lui ont valu une mention honorable.

IV

LA DISTILLERIE EN ANGLETERRE.

La législation anglaise ressemble assez à la nôtre, sensiblement plus rigoureuse. Les diverses modifications qu'elle a subies jusqu'en 1860, époque où elle a été fixée définitivement, ont eu pour objectif de faciliter la perception des droits en diminuant

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

le nombre des usines de production. C'est dans ce but que l'impôt considérable dont les spiritueux sont frappés en Angleterre (477 francs par hectolitre d'alcool pur) est perçu à la sortie de la distillerie, sauf les cas d'exportation ou de mise en entrepôt. Par suite des charges considérables qui résultent de cette disposition rigoureuse de la loi pour les distillateurs qu'elle oblige à avancer les droits correspondant à leur fabrication, ceux-ci doivent être très riches, aussi sont-ils peu nombreux. Les distilleries en activité dans le Royaume-Uni sont en effet de 165 à 170 seulement, se répartissant comme suit :

	1882.	1885.	1886.
Angleterre	13	11	11
Écosse	125	127	128
Irlande	31	27	28
TOTAUX	171	165	167

La surveillance des agents de l'accise, dans les distilleries anglaises, s'exerce sur toutes les opérations de la distillation, mais elle porte surtout sur les vaisseaux contenant l'alcool achevé prêt à être mis en circulation; elle est d'ailleurs facilitée par des prescriptions concernant la forme de ces vaisseaux, leur mode de construction, les dispositions de l'usine, etc.

Ce n'est qu'en 1848 que la faculté d'entrepôt ou suspension des droits, qui existait depuis 1823 pour l'Écosse et l'Irlande en faveur des produits fabriqués dans ces pays, fut étendue à l'Angleterre pour les spiritueux destinés à la consommation.

Cette extension était rendue particulièrement intéressante pour les distillateurs anglais par la disposition de la loi qui les forçait à acquitter les droits sur leur production à sa sortie de leur usine; aussi en usèrent-ils largement et les quantités entreposées sont-elles aujourd'hui le triple de la consommation annuelle de tout le royaume.

Matières premières travaillées dans le Royaume-Uni en 1886 :

Malt	10,404,983 kilogr.
Grains non germés	12,553,353
Mélasses	8,538,159
Riz	557,326
Sucre	627,614

Les spiritueux étrangers payent, à leur entrée, un droit de 491 fr. 40, taxe intérieure comprise.

Les spiritueux anglais jouissent, à leur sortie, d'une prime d'exportation variant de 7 fr. 95 à 15 francs suivant leur nature.

Les tableaux ci-après donnent en gallons la consommation en 1885 et 1886, pour l'Angleterre, l'Écosse et l'Irlande :

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

DÉSIGNATION.	ANGLETERRE.	ÉCOSSE.	IRLANDE.	TOTAL.
Année financière 1885-1886	14,664,259	6,121,584	4,965,286	25,751,129
Année financière 1886-1887	15,290,816	6,297,365	4,754,670	26,342,851
Consommation par tête en 1886	0.526	1.550	1.016	0.702
Population en 1886	27,870,586	3,949,393	4,887,439	36,707,418

Ci-dessous, production, exportation et importation des spiritueux durant ces dernières années:

PRODUCTION.

1870	725,000 hectol.
1875	923,000
1880	980,000
1885	1,074,000

IMPORTATION ET EXPORTATION DE L'ALCOOL PUR.

	IMPORTATION.	EXPORTATION.
1880	221,100 hectol.	71,224 hectol.
1881	217,400	88,000
1882	217,300	83,110
1883	217,100	80,950
1884	214,000	81,620
1885	209,000	81,360

DÉVELOPPEMENT DE LA CONSOMMATION DES BOISSONS EN ANGLETERRE DE 1856 À 1888.

ANNÉES.	SPIRITUEUX.	SPIRITUEUX ÉTRANGERS.	VINS.	BIÈRES.
	gallons.	gallons.	gallons.	gallons.
1856	1.26	0.18	0.25	22.6
1857	1.26	0.17	0.23	22.6
1858	1.20	0.16	0.22	23.6
1859	1.25	0.17	0,24	24.8
1860	1.16	0.19	0.23	23.8
1861	1.23	0.18	0.37	24.3
1862	1.16	0.18	0.33	24.1
1863	1.20	0.19	0.35	25.5
1864	1.29	0.21	0.39	26.7
1865	1.34	0.23	0.40	29.8
1866	1.45	0.26	0.44	29.5
1867	1.44	0.28	0.45	28.2
1868	1.48	0.27	0.50	28.2

IMPRIMERIE NATIONALE.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

ANNÉES.	SPIRITUEUX.	SPIRITUEUX ÉTRANGERS.	VINS.	BIÈRES.
	gallons.	gallons.	gallons.	gallons.
1869	1.46	0.27	0.48	29.2
1870	1.50	0.28	0.49	30.2
1871	1.57	0.29	0.51	29.3
1872	1.67	0.29	0.53	32.3
1873	1.79	0.32	0.56	33.3
1874	1.79	0.33	0.53	34.1
1875	1.82	0.36	0.53	33.4
1876	1.83	0.35	0.56	33.8
1877	1.74	0.32	0.52	32.4
1878	1.67	0.31	0.48	32.2
1879	1.54	0.28	0.43	27.9
1880	1.54	0.25	0.45	27.0
1881	1.52	0.24	0.44	28.2
1882	1.48	0.24	0.41	27.1
1883	1.46	0.23	0.40	27.5
1884	1.42	0.23	0.39	27.5
1885	1.35	0.22	0.38	26.4
1886	1.32	0.24	0.36	26.9
1887	1.32	0.23	0.37	26.9
1888	1.29	0.24	0.36	26.8

La Grande-Bretagne avait une exposition bien restreinte, comparée à la consommation considérable de whiskey qui se fait dans la métropole et dans les colonies. Cependant les deux grandes qualités, les whiskeys écossais et irlandais, étaient représentées par de bons spécimens. Parmi les exposants, un seul était uniquement distillateur, c'est la *Bushruills old distillery,* qui a obtenu une médaille d'or. Les autres étaient des *blueders,* c'est-à-dire des négociants achetant des whiskeys de diverses qualités, qu'ils mélangent avec d'autres produits fabriqués ou achetés par eux, le tout vendu sous leur marque. Trois médailles d'argent leur ont été décernées.

Les gins ou genièvres sont obtenus par la distillation de l'orge germée et d'une faible quantité de seigle ou d'avoine concassés. L'arome du genièvre est donné par des baies de cette plante, à raison de 1 kilogramme pour 1 hectolitre d'eau-de-vie.

Les échantillons soumis au jury avaient un parfum et une onctuosité qui leur ont fait obtenir une médaille d'argent.

En vieillissant, ces deux liquides deviennent très fins; ils font, le whiskey principalement, une dangereuse concurrence à nos cognacs. La consommation du whiskey a réalisé, dans les quinze dernières années, des progrès qui pourraient devenir inquiétants pour notre production, grâce aux prix élevés qu'ont atteint les eaux-de-vie françaises depuis le phylloxéra. Le vrai et peut-être le seul remède à cet état de choses sera le retour des prix modérés des cognacs; la production grandissante de ces dernières années le facilitera.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

V

LA DISTILLERIE EN BELGIQUE.

La première modification apportée depuis 1830 à la législation sur les distilleries date du 18 juillet 1833.

Le droit d'accise, qui était précédemment de 33 fr. 25 (principal, additionnels et timbre) par hectolitre de genièvre à 10 degrés des Pays-Bas, fut fixé à 0 fr. 22, par jour de travail et par hectolitre de capacité des vaisseaux servant à la préparation des matières.

Sous l'empire de cette loi, le produit de l'accise tomba de 4,570,000 francs, chiffre de 1832, à 1,916,000 francs, chiffre de 1835; aussi éleva-t-on rapidement le taux de l'impôt, tout en conservant le principe de la taxation au volume *des vaisseaux employés pour la trempe, la macération et la fermentation des matières premières propres à la distillation*, et en tenant compte, dans la mesure du possible, de la nature des matières soumises à la fermentation.

Ces modifications successives conduisirent à la loi de 1887 (donnée ci-après), en vertu de laquelle les rendements légaux que le Gouvernement fixe chaque année au mois de juillet ont été arrêtés comme suit pour l'année 1888-1889 :

			DROITS POUR L'ANNÉE 1888-1889.	
			TRAVAIL en 24 heures.	TRAVAIL en 48 heures.
Farines non blutées de malt, d'orge, de seigle, d'orge ordinaire ou d'avoine....	Sans emploi de macérateur et lorsque la totalité des matières féculentes mises en macération...	ne dépasse pas 10 hectolitres par vingt-quatre heures de travail ou 20 hectolitres par quarante-huit heures.	9f 50	11f 50
		est supérieure à 10 hectolitres et ne dépasse pas 20 hectolitres par vingt-quatre heures de travail ou est supérieure à 20 et ne dépasse pas 40 hectolitres par quarante-huit heures.....	10 60	12 40
	Avec emploi de macérateur ou lorsque la totalité des matières féculentes mises en macération dépasse 20 hectolitres par vingt-quatre heures de travail ou 40 hectolitres par quarante-huit heures.....		11 80	12 80
Pommes de terre.....			8 20	8 75
Emploi, indépendamment du malt d'orge, de grains ou graines autres que le seigle, l'orge ordinaire ou l'avoine.....			13 00	15 20

24.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

	DROITS POUR L'ANNÉE 1888-1889.	
	TRAVAIL en 24 heures.	TRAVAIL en 48 heures.
Farines blutées	13f 10	15f 30
Topinambours ou jus à l'état naturel	7 85	//
Betteraves ou jus à l'état naturel	7 50	//
Jus de topinambour à l'état concentré	13 20	//
Jus de betterave à l'état concentré	13 20	//
Fruits secs, mélasses, sirops ou sucres ou bien jus sucré avec une ou plusieurs substances féculentes ou saccharines	13 80	//
Fruits à pépin et à noyau	3f 75	

La loi de 1887 accorde une réduction de 15 p. 100 aux distilleries agricoles qu'elle définit comme suit.

La totalité des contenances imposables, pouvant être utilisées dans ces distilleries, est fixée, au maximum, à 20 hectolitres par vingt-quatre heures ou à 40 hectolitres par quarante-huit heures.

Les distillateurs qui les exploitent doivent nourrir, dans l'enclos même de la distillerie et pendant toute la durée des travaux, une tête de gros bétail (les chevaux non compris), quatre porcs, ou huit moutons par chaque hectolitre et demi de la capacité des vaisseaux soumis à l'impôt.

Ils doivent, en outre, cultiver par eux-mêmes, dans la distance de 5 kilomètres au plus de l'usine, 1 hectare de terres labourables, jardins potagers ou prairies, par hectolitre et demi de la capacité des vaisseaux soumis à l'impôt.

Lorsque le travail dans les distilleries agricoles a lieu en quarante-huit heures, le nombre des têtes de bétail et d'hectares de terre dont il s'agit ci-dessus est calculé à raison de la moitié de la capacité des vaisseaux imposés.

DISTILLERIE BELGE.

CODIFICATION DE LA LÉGISLATION SUR LES EAUX-DE-VIE [1].

LÉOPOLD II, Roi des Belges,

A tous présents et à venir, Salut.

Les Chambres ont adopté et Nous sanctionnons ce qui suit :

[1] *Session de 1886-1887.*

Chambre des représentants. — *Annales parlementaires.* — Discussion de tous les articles composant ce code. Séance du 28 juin 1887 : p. 1465-1477. — Adoption. Séance du 29 juin : p. 1495.

Sénat. — *Annales parlementaires.* — Discussion et adoption. Séance du 29 juin 1887 : p. 389.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

CHAPITRE PREMIER.

EAUX-DE-VIE ÉTRANGÈRES.

BASE ET QUOTITÉ DES DROITS.

ARTICLE PREMIER. § 1. Les liquides alcooliques distillés à l'étranger sont soumis, en raison des quantités importées, aux droits d'entrée suivants :

		Par hectol.
Eaux-de-vie de toute espèce.	En cercles, à 50 degrés au moins de l'alcoomètre de Gay-Lussac, à la température de 15 degrés du thermomètre centigrade.....	100
	En cercles, pour chaque degré au-dessus de 50 degrés.....	2
	En bouteilles, et liqueurs sans distinction de degré.....	200
	Autres liquides alcooliques.....	134

§ 2. Les fractions jusqu'à 5/10 de degré sont négligées; au delà, elles sont comptées pour 1 degré.

ART. 2. § 1. Les liquides alcooliques, quel que soit leur degré, importés en quantité d'un hectolitre au moins, peuvent être emmagasinés par dépôt dans les entrepôts publics ou particuliers.

§ 2. Toute quantité inférieure donne lieu au payement des droits au comptant.

ART. 3. Les liquides alcooliques importés sont soumis, en ce qui concerne la déclaration à l'entrée et au transit et les emmagasinages en entrepôt public ou particulier, aux règles applicables aux marchandises de douane en général.

CHAPITRE II.

EAUX-DE-VIE INDIGÈNES.

SECTION I.

BASE ET QUOTITÉ DE L'ACCISE. — EXEMPTIONS ET DÉDUCTION.

1. VAISSEAUX IMPOSABLES.

ART. 4. L'accise sur l'eau-de-vie produite dans le pays est prélevée d'après la capacité des vaisseaux employés pour la trempe, la macération et la fermentation des matières premières propres à la distillation, y compris les cuves de réunion, les cuves à levain, les cuves de vitesse, les condensateurs et tous les autres vaisseaux, quelle que soit leur forme, qui contiennent des matières macérées en fermentation ou fermentées, et qui ne remplissent pas les conditions d'exemption dont parle l'article 12 ci-après.

2. QUOTITÉ DE L'ACCISE.

ART. 5. La quotité de l'accise pour les différentes catégories de matières premières énumérées à l'article 7 est fixée d'après les rendements constatés par les agents de l'administration, rendements auxquels on applique le taux de la décharge mentionnée à l'article 135.

ART. 6. § 1. Les droits sont exigibles, sauf l'exception ci-après concernant les distilleries de fruits à pépin et à noyau, pour chaque jour ou pour chaque période de travail et par hectolitre de la capacité brute des divers vaisseaux compris dans l'article 4 et non spécialement exemptés, à raison d'un seul renouvellement de matières par vingt-quatre heures dans les distilleries en général, ou, au choix du distillateur, par quarante-huit heures dans les distilleries de matières féculentes. Le

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

distillateur qui travaille plus rapidement est tenu d'acquitter un droit supplémentaire proportionnel, à calculer sur les contenances utilisées en plus pour la macération et la fermentation des matières.

§ 2. On entend respectivement par jour ou par période de travail servant de base à l'impôt le jour effectif de minuit à minuit, ou la série de deux jours effectifs de minuit à minuit, pendant lesquels on effectue soit des trempes, des mises en macération ou des fermentations de matières, soit des distillations ou des rectifications. Les jours ou les périodes pendant lesquels les travaux ne sont pas continuels sont comptés comme jours ou périodes entiers.

§ 3. Le droit pour la mise en macération, la fermentation et la distillation des fruits à pépin et à noyau, sans mélange d'autres matières produisant de l'alcool, est calculé sur les quantités de matières macérées ou fermentées, évaluées d'après la capacité brute des vaisseaux employés. Toutefois, si la contenance brute des alambics, multipliée par le nombre des bouillées déclarées, présente une quantité supérieure à celle des matières macérées ou fermentées, la prise en charge sera augmentée de la différence en plus.

ART. 7. Les taux des droits d'accise, calculés conformément aux articles 5 et 6, sont établis comme il suit pour les différentes catégories de matières :

TABLEAU DES DROITS D'ACCISE PAR HECTOLITRE DE CAPACITÉ DES CUVES DE FERMENTATION.

ESPÈCES DE MATIÈRES PREMIÈRES.	CATÉGORIES.	DÉSIGNATION DES MATIÈRES PREMIÈRES.	DROITS. TRAVAIL en 24 HEURES.	DROITS. TRAVAIL en 48 HEURES.
			fr. c.	fr. c.
1re espèce.	1re	Farines non blutées provenant uniquement de malt d'orge, de seigle, d'orge ordinaire ou d'avoine, n'ayant subi avant la mise en macération aucune préparation, la mouture exceptée. — Sans emploi de macérateur et lorsque la totalité des matières féculentes mises en macération..... — ne dépasse pas 10 hectolitres par 24 heures de travail, ou 20 hectolitres par 48 heures.	8 80	9 30
	2e	— est supérieure à 10 hectolitres et ne dépasse pas 20 hectolitres par 24 heures de travail, ou est supérieure à 20 hectolitres et ne dépasse pas 40 hectolitres par 48 heures.	9 80	10 30
	3e	— Avec emploi de macérateur ou lorsque la totalité des matières féculentes mises en macération dépasse 20 hectolitres par 24 heures de travail, ou 40 hectolitres par 48 heures.	11 40	13 20
	4e	Pommes de terre.....	8 20	8 75
2e espèce.	5e	Emploi, indépendamment de malt d'orge, de grains ou graines autres que le seigle, l'orge ordinaire ou l'avoine, n'ayant subi, avant la mise en macération, aucune préparation, la mouture exceptée...	11 90	14 50
3e espèce.	6e	Farines blutées.....	13 20	14 80
4e espèce.	7e	Topinambours ou jus de topinambour à l'état naturel.....	8 20	//
	8e	Betteraves ou jus de betterave à l'état naturel.....	6 40	//
5e espèce.	9e	Jus de topinambour à l'état concentré.....	13 20	//
	10e	Jus de betterave à l'état concentré.....	13 20	//
	11e	Fruits secs, mélasses, sirops ou sucres, ou bien jus sucrés avec une ou plusieurs substances féculentes ou saccharines.....	13 20	//
6e espèce.	12e	Fruits à pépin et à noyau.....	3 75	

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Art. 8. Le Ministre des finances peut, aux conditions qu'il déterminera, assimiler aux substances rangées dans l'une ou dans l'autre des catégories de matières renseignées à l'article 7 les grains ou autres matières premières qui seront nouvellement employés dans la fabrication des eaux-de-vie.

Art. 9. § 1. Le Gouvernement est autorisé à modifier, une fois par année, les rendements légaux servant à établir les droits d'accise sur la fabrication des eaux-de-vie, d'après les faits constatés par les agents de l'administration.

§ 2. L'arrêté royal fixant le taux des droits à percevoir est publié au *Moniteur* dans le courant du mois de juillet et soumis aux Chambres législatives au commencement de la session ordinaire.

Art. 10. Les nouveaux droits d'accise fixés par l'arrêté royal dont il s'agit au paragraphe 2 de l'article précédent sont applicables aux travaux de fabrication effectués à partir du jour où cet arrêté est obligatoire; les déclarations de travail en cours d'exécution cesseront leurs effets la veille à minuit. Le Ministre peut toutefois accorder des facilités sous ce rapport aux distillateurs de matières féculentes qui travaillent en quarante-huit heures.

3. Vaisseaux exempts de l'impôt.

Art. 11. Peuvent être exemptés de l'impôt :

1° Dans toutes les distilleries :

a. Les alambics et les colonnes distillatoires servant soit à la distillation ou bouillée des matières premières, soit à la rectification, c'est-à-dire à la bouillée des flegmes;

b. Les condensateurs dont la capacité ne dépasse pas 3 hectolitres et qui consistent en tubes ou tuyaux dans lesquels les matières ne peuvent séjourner, ainsi que les condensateurs tubulaires, dits *boîtes chauffeuses*, par lesquels les matières ne font que passer pendant la distillation;

2° Dans les distilleries de matières féculentes :

a. Les vaisseaux servant à cuire, à broyer ou à écraser les matières ou à délayer le malt préalablement à la macération;

b. Les macérateurs;

c. Les appareils refroidissoirs destinés à abaisser la température des matières au sortir des macérateurs et avant qu'elles soient introduites dans les cuves à fermentation;

3° Dans les distilleries de topinambours et de betteraves :

a. Le récipient et le monte-jus où l'on recueille le jus de topinambour ou de betterave obtenu par pression, pour autant que leur capacité réunie ne soit pas supérieure à celle de la plus petite cuve à fermentation comprise dans la déclaration de travail;

b. Les chaudières ou autres vaisseaux employés pour cuire les topinambours ou les betteraves ou pour chauffer le jus;

c. Les bacs refroidissoirs destinés à abaisser la température du jus extrait des topinambours ou des betteraves cuits;

d. Les cuviers dits *macérateurs*, servant à l'extraction du jus par lavage méthodique des cossettes de topinambour ou de betterave;

e. La cuve ou la chaudière ouverte destinée à recueillir et à chauffer les vinasses utilisées pour la macération dans lesdits cuviers;

f. Les diffuseurs et les colorisateurs servant à l'extraction du jus par le procédé de la diffusion;

g. Le refroidissoir employé éventuellement pour abaisser la température des jus obtenus par diffusion;

h. Les vaisseaux employés dans les distilleries de cossettes de betterave et servant exclusivement à transvaser, des cuves dans les colonnes distillatoires, les cossettes fermentées ou le liquide dit *pied de cuve;*

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

i. La cuvette destinée à tenir en réserve la levure qui se dépose au fond des cuves à fermentation ;

j. Les vaisseaux spéciaux servant, dans les distilleries, à saccharifier les jus et à les préparer avant la fermentation ;

4° Dans les distilleries de mélasses :

a. Les tonneaux, citernes et tous vaisseaux quelconques destinés à tenir en réserve les mélasses ;

b. Les vaisseaux spéciaux servant éventuellement à chauffer ces mélasses avant de les verser dans les cuves à fermentation ;

ART. 12. L'exemption d'impôt prévue par l'article précédent est subordonnée à l'accomplissement des conditions et des obligations imposées par les articles 51, 53, 54, 55, 56, 61, 86, 87, 104 et 108.

4. EXEMPTION DE L'ACCISE POUR LES JOURS DE DIMANCHE ET DE FÊTE LÉGALE.

ART. 13. § 1. Aucun impôt n'est dû pour les jours de dimanche et de fête légale, lorsque le distillateur aura stipulé, dans la déclaration prescrite à l'article 38, qu'il n'entend opérer pendant lesdits jours aucun travail de trempe, de macération ou de réfrigération de matières, ni aucun travail de distillation ou de rectification.

§ 2. Dans le décompte à établir à l'expiration de chaque déclaration pour constater le nombre des renouvellements, les jours de dimanche et de fête légale, pendant lesquels les distillateurs déclarent n'effectuer aucun travail, sont négligés.

ART. 14. § 1. Il est interdit au distillateur admis à jouir de l'exemption d'impôt accordée par le paragraphe 1 de l'article 13 de tenir, pendant les jours de dimanche et de fête légale, du feu sous les chaudières ou alambics, lesquels devront demeurer vides.

§ 2. Les chaudières ou alambics servant exclusivement à la rectification pourront toutefois rester chargés d'eau ou de flegmes pendant les jours en question.

ART. 15. Les fêtes légales mentionnées dans la présente loi sont : le premier jour de l'an, l'Ascension, l'Assomption, la Toussaint et la Noël.

ART. 16. Les dispositions des articles 13 et 14 ne sont pas applicables aux distillateurs de fruits à pépin et à noyau.

5. EXEMPTION DE L'ACCISE EN FAVEUR DES DISTILLATEURS-RECTIFICATEURS ET DES LIQUORISTES.

ART. 17. Les distillateurs-rectificateurs, c'est-à-dire ceux qui n'opèrent pas sur des matières premières et dont les travaux consistent uniquement à rectifier soit des flegmes, soit de l'alcool, sont exemptés de tout droit d'accise.

ART. 18. Les dispositions de l'article 17 sont applicables aux liquoristes qui fabriquent des liqueurs au moyen d'alcools, de sucres ou de parfums extraits de certaines substances aromatiques et qui emploient pour cette opération des alambics ou d'autres appareils distillatoires.

6. DÉDUCTION D'IMPÔT ACCORDÉE AUX DISTILLATEURS AGRICOLES.

ART. 19. § 1. Il est accordé aux distillateurs une déduction de 15 p. 100 sur la quotité du droit, quand :

a. Ils n'emploient que deux appareils, l'un servant uniquement à la bouillée, l'autre servant uniquement à la rectification des flegmes ;

b. Ils nourrissent, dans l'enclos même de la distillerie et pendant toute la durée des travaux, soit une tête de gros bétail (les chevaux non compris), soit quatre porcs ou huit moutons, par chaque hectolitre et demi de la capacité des vaisseaux soumis à l'impôt ;

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

c. Ils cultivent par eux-mêmes, dans la distance de 5 kilomètres au plus de l'usine, un hectare de terre labourable, jardins potagers ou prairies, par chaque hectolitre et demi de la capacité des vaisseaux soumis à l'impôt.

§ 2. Cette déduction n'est pas accordée :

1° Lorsque la totalité des matières macérées dépasse respectivement 20 ou 40 hectolitres par jour ou par période de travail selon que les travaux s'effectuent en vingt-quatre ou en quarante-huit heures;

2° Lorsque les travaux effectués par le distillateur seront soumis au droit intégral, dans le courant de la campagne, du 1er juillet d'une année au 30 juin de l'année suivante;

3° Aux distillateurs intéressés, soit directement, soit indirectement, dans l'exploitation ou dans la propriété de plusieurs distilleries, si ces établissements sont éloignés de moins de 5 kilomètres l'un de l'autre;

4° Aux distillateurs de fruits à pépin et à noyau.

ART. 20. Lorsque le travail dans les distilleries agricoles a lieu en quarante-huit heures, le nombre de têtes de bétail et d'hectares de terre dont il s'agit au paragraphe 1 de l'article 19 est calculé à raison de la moitié de la capacité des vaisseaux imposés.

ART. 21. § 1. La restriction établie par le numéro 2 du paragraphe 2 de l'article 19 n'est pas applicable du chef de la distillation de quantités de betteraves ou de topinambours entraînant, pendant une partie de la campagne, le payement du droit intégral.

§ 2. La période pendant laquelle la distillation des betteraves ou des topinambours pourra être effectuée par les distillateurs agricoles, sans qu'elle tombe sous l'application du numéro 2 du paragraphe 2 de l'article 19 précité, est fixée, savoir :

Pour les betteraves, du 1er septembre au 1er mars; pour les topinambours, du 1er octobre au 1er avril.

ART. 22. Le distillateur qui entend jouir de la déduction de 15 p. 100 produit au receveur des accises du ressort, avant de commencer les travaux de la campagne, un état indiquant le nombre de têtes de bétail qu'il nourrit et le nombre d'hectares de terre qu'il cultive, ainsi qu'une déclaration par laquelle il certifie n'être intéressé, soit directement, soit indirectement, ni dans l'exploitation ni dans la propriété de plusieurs distilleries éloignées de moins de 5 kilomètres l'une de l'autre.

SECTION II.

DISPOSITIONS APPLICABLES AUX DISTILLATEURS EN GÉNÉRAL.

1. ÉTABLISSEMENT DES DISTILLERIES.

Déclaration de possession.

ART. 23. § 1. Nul ne peut ouvrir une nouvelle distillerie ou en remettre une ancienne en activité sans en avoir, au moins trois jours avant le commencement des travaux, fait la déclaration par écrit au receveur des accises du ressort.

§ 2. La déclaration énonce :

a. Les nom, prénoms, profession, domicile et raison de commerce du propriétaire, du possesseur ou des sociétaires, ainsi que ces mêmes indications en ce qui concerne le gérant ou régisseur de l'usine;

b. Le nom de la commune, hameau, rue, quai, et toutes autres indications propres à désigner clairement la situation de l'usine;

c. La description exacte des locaux, ateliers, magasins et autres dépendances de la distillerie; cette description comprend, entre autres (parmi les magasins et dépendances de la distillerie), les citernes

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

et autres réservoirs, ainsi que chaque pièce, cave ou cour dans lesquelles il se trouve un vaisseau, une nochère, un conduit ou un ustensile quelconque appartenant à la distillerie;

d. Le nombre des issues de l'usine et le nom des voies publiques qui y aboutissent;

e. Le nombre, le numéro et la capacité des vaisseaux employés à la cuisson, à la trempe, à la macération, au refroidissement ou à toute autre préparation des matières avant la fermentation, ainsi que des vaisseaux servant à la fermentation même des matières;

f. Le nombre, le numéro et la capacité des alambics ou chaudières et des colonnes distillatoires; leur destination spéciale, soit à faire des bouillées, soit à rectifier des flegmes, soit à chauffer l'eau nécessaire à la macération;

g. Le nombre, le numéro et la capacité des cuves de réunion, des cuves à levain, des cuves de vitesse et des condensateurs;

h. Enfin le nombre, le numéro et la capacité des bacs et des citernes destinés à servir de réservoirs aux eaux-de-vie.

§ 3. L'acquéreur, le locataire, le cessionnaire, le régisseur d'une distillerie en activité ne peut s'en mettre en possession sans avoir, au préalable, fait cette déclaration.

Sonnette et écriteau.

ART. 24. Les distillateurs sont tenus de placer une sonnette à l'entrée principale de leur établissement et de faire apposer, au-dessus de chaque issue de l'usine donnant accès à la voie publique, un écriteau peint à l'huile portant le mot : DISTILLERIE.

Ustensiles, tuyaux, pompes, etc.

ART. 25. Les vaisseaux imposables auront une place fixe dans l'intérieur de l'usine.

ART. 26. Il est défendu de faire usage :

a. De vaisseaux imposables dont les parois seraient échancrées ou entaillées;

b. De hausses mobiles et de tous autres moyens propres à augmenter la capacité des vaisseaux.

ART. 27. Les cuves à fermentation doivent être disposées de manière qu'il soit toujours possible d'en approcher sans aucune entrave pour examiner l'intérieur, ainsi que les tubes et tuyaux qui y aboutissent.

ART. 28. Les bords supérieurs des cuves à fermentation ne peuvent avoir plus de 0 m. 05 d'épaisseur. Si les parois du vaisseau dépassent cette épaisseur, l'extrémité supérieure est taillée en biseau vers l'extérieur, la partie inclinée présentant avec la verticale un angle de 45 degrés au plus.

ART. 29. Les tubes, tuyaux, nochères et pompes servant à conduire les matières d'un vaisseau dans un autre doivent toujours être en évidence et disposés de manière à pouvoir être facilement surveillés.

Jaugeage et numérotage des vaisseaux.

ART. 30. § 1. La capacité de tous vaisseaux imposables ou qui peuvent éventuellement le devenir est constatée par empotement, à l'exception des colonnes distillatoires, dont le jaugeage est opéré par cubage métrique et intégral, et sans aucune déduction pour les compartiments et les tubes intérieurs de ces colonnes.

§ 2. La contenance des autres vaisseaux dénommés à l'article 23 est reconnue par jaugeage métrique.

§ 3. Le distillateur est invité à être présent à toute opération d'empotement, de dépotement ou de jaugeage.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

§ 4. Les employés dressent un procès-verbal d'épalement en triple expédition, dont une est remise au distillateur; ils y mentionnent éventuellement son absence ou son refus de signer cet acte.

Art. 31. Le distillateur qui se croit lésé peut, dans les trois jours qui suivent le jaugeage des vaisseaux imposables de son usine, en demander la contre-vérification.

Art. 32. Les employés peuvent, en vertu d'une autorisation écrite d'un fonctionnaire ayant au moins le grade de contrôleur, procéder toujours à la contre-vérification par empotement de la capacité des vaisseaux soumis à l'impôt.

Art. 33. Lorsque les employés ont prévenu un distillateur qu'ils se proposent de procéder à la contre-vérification par empotement d'un ou de plusieurs vaisseaux imposables de son usine, aucune déclaration de changement ne peut être faite pour lesdits vaisseaux aussi longtemps que l'opération du jaugeage n'est pas terminée.

Art. 34. Le distillateur doit, à toute réquisition des employés, représenter les vaisseaux compris dans le procès-verbal d'épalement. Ces vaisseaux sont numérotés et portent d'une manière visible une marque en couleur à l'huile, indiquant leur numéro et leur capacité.

Changement ou réparation des ustensiles.

Art. 35. Lorsqu'un distillateur veut faire un changement quelconque à la consistance de son usine, réparer, changer ou remplacer un ou plusieurs des vaisseaux repris au procès-verbal d'épalement, il doit, au préalable, en faire la déclaration au receveur des accises du ressort; il ne peut s'en servir de nouveau qu'après qu'ils ont été épalés ou reconnus par les employés.

Distillerie en non-activité. — Vente, cession, prêt, etc., d'ustensiles ou d'appareils.

Art. 36. § 1. Tout possesseur d'une distillerie en non-activité, d'appareils de distillation, de chapiteaux, alambics ou serpentins est tenu d'en faire la déclaration au receveur des accises de son ressort.

§ 2. Sont dispensés de cette obligation :

a. Les directeurs de ventes à l'encan, les constructeurs-mécaniciens, les chaudronniers et autres artisans qui, par état, vendent, fabriquent ou réparent ces ustensiles, pourvu que ceux-ci ne soient pas mentionnés ou autrement fixés à demeure;

b. Les pharmaciens et les chimistes, quand la capacité des vaisseaux ne dépasse pas 50 litres et qu'ils ne s'en servent pas pour fabriquer des eaux-de-vie.

§ 3. Les distillateurs et les détenteurs d'ustensiles désignés aux paragraphes 1 et 2 ne peuvent les vendre, louer, prêter, ou autrement les céder à des tiers sans en faire la déclaration au receveur des accises, dans les vingt-quatre heures.

Art. 37. § 1. Tous les appareils d'une distillerie en non-activité, autres que ceux désignés au paragraphe 2 de l'article précédent, sont mis sous scellé aux frais de l'administration. Les employés procèdent à cette opération de la manière prescrite à l'article 30, § 3 et 4, avec mention au procès-verbal du nombre des scellés ou cachets apposés sur chaque ustensile.

§ 2. Le dépositaire est tenu de reproduire, à toute réquisition, les ustensiles ainsi mis sous scellé.

2. Travaux de fabrication.

Déclaration de travail.

Art. 38. § 1. Avant de procéder aux travaux, les distillateurs font une déclaration spéciale pour une série non interrompue de cinq jours au moins et de trente jours au plus.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Cette déclaration ne peut comprendre que des vaisseaux repris au procès-verbal d'épalement.

§ 2. Ils doivent la remettre au receveur des accises du ressort, au plus tard la veille de la première mise en trempe et en macération des matières.

§ 3. Lorsque, pendant le cours d'une déclaration, le distillateur veut augmenter le nombre des vaisseaux employés, il en fait, de la manière prescrite ci-dessus, une déclaration supplémentaire qui est admise pour le nombre de jours restant à courir sur la déclaration primitive.

§ 4. La contenance cumulée des cuves de réunion, des cuves de vitesse, des condensateurs et de tous autres vaisseaux qui en tiennent lieu ne peut excéder de plus d'un vingtième la contenance de la plus petite cuve à macération de la distillerie.

§ 5. Dans l'établissement du rapport qui précède, il n'est pas tenu compte des condensateurs exemptés de l'impôt par l'article 11, 1°, litt. *b*, ni des cuves à macération et des cuves de réunion dont la contenance ne dépasse pas 1 hectolitre.

§ 6. Aucune déclaration ne peut être admise pour des vaisseaux qui ne sont pas dans les conditions prescrites par les deux paragraphes qui précèdent.

Art. 39. § 1. La déclaration à faire en conformité de l'article précédent, par les distillateurs autres que ceux qui distillent des fruits à pépin ou à noyau, énonce :

1° Les nom, profession et domicile du déclarant;

2° L'indication de la distillerie, par enseigne et situation;

3° La durée des travaux;

4° Le jour de la première mise en trempe ou en macération des matières;

5° Le jour de la fin des travaux;

6° Le nombre, le numéro et la capacité des cuves qu'il emploiera pour la trempe, la macération, la fermentation ou la réunion des matières premières propres à la distillation;

7° Le nombre, le numéro et la capacité des cuves à levain, des cuves de vitesse ou des condensateurs dont il fera usage pour le dépôt des matières macérées ou fermentées;

8° Le nombre, le numéro et la capacité des vaisseaux servant à cuire, à écraser ou à délayer les matières, des macérateurs, des refroidissoirs, des alambics et des colonnes distillatoires qu'il entend soumettre à l'impôt;

9° Les mêmes indications en ce qui concerne les vaisseaux et appareils qu'il entend exempter de l'impôt;

10° S'il entend réclamer, pour les jours de dimanche et de fête légale, l'exemption d'accise fixée à l'article 13, § 1er;

11° S'il entend jouir de la déduction fixée à l'article 19, et, dans l'affirmative, qu'il satisfait à toutes les conditions imposées par la loi pour obtenir cette modération d'impôt;

12° La désignation des matières premières employées et, s'il est fait emploi de topinambours ou de jus de topinambour, de betteraves ou de jus de betterave, le mode de travail qui sera suivi pour la préparation et la mise en fermentation des matières;

13° S'il entend, lorsqu'il ne fait pas usage de macérateurs, employer avant la réfrigération ou dilution réelle et complète des matières, des ustensiles analogues auxdits appareils.

§ 2. Les travaux ne peuvent commencer avant que le distillateur ait obtenu une ampliation de sa déclaration, délivrée par le receveur des accises.

Registre de déclaration des mises en macération et en distillation des matières et livret de la situation des travaux.

Art. 40. § 1. Les distillateurs sont tenus d'avoir dans leur usine un registre sur lequel ils inscrivent, séparément pour chaque cuve, les mises en macération au fur et à mesure qu'elles ont lieu et

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

les mises en distillation, au plus tard, au moment où l'on commence à transvaser les matières dans l'alambic ou dans la colonne distillatoire.

§ 2. Sont seuls dispensés de tenir le registre mentionné au paragraphe précédent les distillateurs de substances féculentes qui ne font pas usage de macérateurs et qui travaillent en vingt-quatre heures avec des vaisseaux imposables d'une contenance cumulée inférieure à 30 hectolitres.

§ 3. La dispense dont il s'agit au paragraphe 2 n'est accordée à ces distillateurs qu'à la condition de renseigner dans la déclaration de travail, et par cuve, le jour et l'heure de chaque mise en macération et de chaque mise en distillation.

ART. 41. Les distillateurs sont également tenus de conserver dans leur usine un livret sur lequel les employés annotent la situation des travaux.

ART. 42. Le registre et le livret prescrits par les articles 40 et 41 sont fournis par l'administration, qui en arrête le modèle.

Existence et emploi simultanés de matières premières différentes.

ART. 43. Dans les distilleries en activité où l'on a déclaré ne faire usage que de farine non blutée provenant de malt d'orge, de seigle, d'orge ordinaire ou d'avoine, n'ayant subi avant la mise en macération aucune préparation, la mouture exceptée, il ne peut exister, dans l'usine ou dans ses dépendances, d'autres grains ou graines, tels que riz, maïs, millet, dari, froment, etc., en grains ou en farine, grain germé autre que l'orge maltée, grain cuit ou grain séché artificiellement.

ART. 44. L'existence de farine blutée, de blutoir ou d'autre appareil pouvant servir au blutage n'est permise dans l'usine ou dans ses dépendances que si le distillateur a déclaré faire usage de ladite farine.

ART. 45. Est considérée comme farine blutée toute farine de substances féculentes dont on a extrait une partie quelconque de son. Il en est de même de tout grain ou graine que l'on aurait décortiqué en totalité ou même partiellement.

ART. 46. Sont interdits l'emploi simultané ou la simple coexistence, savoir :

a. Dans la même distillerie et dans ses dépendances :

De topinambours, jus de topinambour, betteraves, jus de betterave ou toute autre racine ou jus sucré;

De mélasses, sirops, jus sucrés concentrés ou sucres.

b. Dans le même atelier ou magasin d'une distillerie :

1° De céréales, pommes de terre ou autres substances féculentes;

De topinambours, jus de topinambour, betteraves, jus de betterave ou toute autre racine ou jus sucré;

2° De céréales, pommes de terre ou autres substances féculentes;

De mélasses, sirops, jus sucrés concentrés ou sucres.

Travaux de trempe, de macération et de fermentation.

ART. 47. Les trempes, macérations et fermentations ne peuvent se faire dans des vaisseaux autres que ceux déclarés pour cet usage.

ART. 48. § 1. Les macérations ont lieu en suivant l'ordre des numéros attribués par le procès-verbal de jaugeage aux cuves comprises dans la déclaration de travail. Toutefois les cuves employées supplémentairement peuvent être mises en macération avant ou après toutes les autres, mais seulement jusqu'à la première interruption des travaux manuels, un dimanche ou un jour de fête légale.

§ 2. Le Ministre des finances peut permettre de déroger à la disposition qui précède, dans des circonstances exceptionnelles.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

ART. 49. Les matières macérées et fermentées ne peuvent être transvasées ailleurs que dans la cuve de vitesse, le condensateur, la cuve de réunion, l'alambic ou l'appareil distillatoire.

ART. 50. Il est interdit, dans les distilleries où les travaux sont soumis à un taux de droit inférieur à celui exigible en cas d'emploi de macérateur, d'opérer le travail de macération dans les cuves imposables ordinaires, autrement qu'à l'aide de fourquets ou de râbles manœuvrés à bras d'homme.

Travaux dans les appareils à cuire, à broyer ou à écraser les matières et à délayer le malt avant la macération.

ART. 51. § 1. Les appareils servant à cuire, à écraser les matières ou à délayer le malt préalablement à la macération peuvent être employés, en exemption de l'impôt, aux conditions suivantes :

a. La capacité du cuiseur et de l'écraseur réunis (ou la capacité de chacun de ces vaisseaux) ou encore la contenance de l'appareil à délayer le malt réunie soit à celle de l'appareil à cuire, soit à celle de l'appareil à écraser, ne peut être supérieure à la capacité du macérateur;

b. Chacun des appareils doit être muni à sa partie inférieure d'un robinet permettant d'en surveiller l'emploi;

c. L'heure du chargement est inscrite séparément pour chacun des appareils au registre prescrit par le paragraphe 1 de l'article 40;

d. Les matières contenues dans les différents appareils sont transvasées exclusivement dans le macérateur et ensuite, soit directement, soit en passant par le refroidissoir, dans la cuve à fermentation à laquelle elles sont destinées d'après l'inscription au registre dont il s'agit litt. *c;*

e. Le distillateur doit laisser vides autant de cuves à fermentation qu'il y a de chargements de matières dans les appareils à cuire, à écraser ou à délayer et dans les macérateurs.

§ 2. Lorsque les contenances réunies de deux vaisseaux (à cuire, à écraser ou à délayer) ne sont pas supérieures à celle du macérateur, ces vaisseaux ne doivent, sous le rapport des chargements, être comptés que pour un seul.

ART. 52. Il est interdit dans les distilleries où les travaux ne sont pas soumis à des droits supérieurs à ceux exigibles en cas d'emploi de matières féculentes de la première espèce telle qu'elle est indiquée à l'article 7 :

a. De faire usage de chaudières ou d'appareils servant à la cuisson des matières avant la mise en macération;

b. D'élever la température des matières premières contenues dans le macérateur, après le travail de trempe et avant leur mélange avec le malt d'orge, c'est-à-dire avant la macération proprement dite.

Travaux dans les macérateurs.

ART. 53. Les macérateurs peuvent être employés, en exemption de l'impôt, à charge par les distillateurs :

a. D'inscrire, séparément au registre mentionné au paragraphe 1 de l'article 40, chaque opération de trempe effectuée dans un macérateur;

b. De laisser complètement vide, dès l'instant où des matières premières sont introduites dans un macérateur, jusqu'au moment où elles sont transvasées, une cuve à fermentation d'une contenance au moins égale aux vingt onzièmes de la capacité du macérateur. Toutefois, en cas d'emploi de plusieurs macérateurs pour une même cuve à fermentation, le chargement du premier macérateur peut être effectué dès qu'il existe dans la cuve un vide présentant le même rapport avec la capacité du macérateur; la limite de ce vide est indiquée par deux bandes en cuivre ou, si la cuve est couverte, par un robinet de trop-plein;

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

c. De transvaser dans une seule et même cuve à fermentation déclarée à cet usage la totalité des matières débattues dans chaque macérateur;

d. De s'abstenir de tout travail dans les macérateurs et de laisser ces vaisseaux complètement vides pendant les jours de dimanche et de fête légale, exemptés de l'impôt;

e. De n'employer, en aucun cas, les macérateurs pour y faire fermenter des matières.

ART. 54. Les distillateurs qui emploient des matières féculentes ne peuvent se servir de macérateurs que si tous les travaux effectués dans l'usine sont soumis à l'un des taux de droits exigibles en cas de travail à l'aide de ces appareils.

Refroidissement des matières.

A. Avant l'introduction des matières dans les cuves à fermentation.

ART. 55. Les appareils servant à refroidir les matières au sortir des macérateurs et avant qu'elles soient introduites dans les cuves à fermentation peuvent être employés, en exemption de l'impôt, aux conditions suivantes :

a. La capacité de l'appareil refroidissoir ne peut dépasser celle du macérateur dont il reçoit les matières;

b. Les matières contenues dans l'appareil refroidissoir ne peuvent être transvasées dans une cuve à fermentation autre que celle à laquelle elles sont destinées d'après l'inscription au registre prescrit par le paragraphe 1 de l'article 40;

c. Le robinet de décharge des matières, éventuellement placé à la partie inférieure du refroidissoir, doit rester constamment ouvert, même en dehors du temps de passage des matières, pour le chargement des cuves à fermentation.

ART. 56. Lorsque les matières séjournent dans l'appareil refroidissoir, le distillateur doit laisser complètement vides autant de cuves ordinaires à fermentation qu'il y a de macérateurs et d'appareils refroidissoirs dans lesquels les matières séjournent. Cette obligation n'existe pas si les matières ne font que passer par l'appareil refroidissoir sans s'y arrêter; mais, dans les deux cas, l'écoulement de la totalité des matières du macérateur dans le refroidissoir et de ce dernier vaisseau dans la cuve à laquelle les matières sont destinées, d'après l'inscription au registre prescrit par le paragraphe 1 de l'article 40, doit avoir lieu sans interruption.

B. Après l'introduction des matières dans les cuves à fermentation.

ART. 57. § 1. Il est interdit, dans les distilleries où les travaux sont soumis à un taux de droit inférieur à celui exigible du chef d'emploi de macérateur, d'utiliser, le cas échéant, la double enveloppe des cuves à macération, de faire usage de serpentins mobiles ou fixes ou d'autres appareils analogues ou de procédés nouveaux, tels que le refroidissement des matières au moyen de glace, avant la réfrigération ou dilution réelle et complète des matières.

§ 2. La réfrigération ou dilution peut être considérée comme étant réelle et complète lorsque la température de l'ensemble des matières contenues dans la cuve à fermentation est inférieure à 45 degrés centigrades.

Cuvettes à levain.

ART. 58. La contenance des cuves à levain ne peut dépasser 25 litres; les distillateurs ne peuvent en utiliser qu'une seule par 30 hectolitres de contenance imposable; la défense établie à l'article 40 ne s'applique pas aux cuves à levain.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Travaux de distillation.

ART. 59. Les dispositions de l'article 48 concernant l'ordre des mises en macération des matières sont applicables à la distillation.

ART. 60. La mise en distillation, dans le cas prévu au paragraphe 3 de l'article 40 ne peut être anticipée ou retardée de plus d'une heure.

ART. 61. § 1. L'exemption d'impôt prévue par l'article 11, 1°, litt. *a*, en faveur des alambics et des colonnes distillatoires, ne s'accorde que sous condition qu'il existe, dans les vaisseaux déclarés à l'impôt, un vide au moins égal aux neuf dixièmes de la capacité brute de chacun des alambics ou des colonnes distillatoires contenant des matières à distiller.

§ 2. On ne considère pas comme vide l'espace non rempli des vaisseaux qui contiennent des matières nouvellement débattues et macérées, ni l'espace d'un dixième nécessaire à la fermentation.

§ 3. La condition du vide n'est pas exigée quand les matières contenues dans l'alambic ou dans la colonne distillatoire sont en ébullition. L'ébullition est censée exister lorsqu'il y a écoulement du flegme par le serpentin, dont l'orifice inférieur doit être à découvert, ou lorsque la matière a acquis une température d'au moins 80 degrés centigrades.

§ 4. Avant l'écoulement du flegme, les employés pourront, si le vide n'existe pas dans les vaisseaux imposés, faire ouvrir le robinet de décharge de l'alambic, afin de s'assurer que ce vaisseau ne contient pas de matières premières.

Rectification d'eaux-de-vie détériorées.

ART. 62. § 1. Hors du temps des travaux déclarés, le distillateur pourra rectifier les eaux-de-vie détériorées ou affaiblies par l'évaporation au-dessous des 45 degrés de l'alcoomètre de Gay-Lussac, à la température de 15 degrés du thermomètre centigrade. Il fera, à cet effet, une déclaration, sans payement des droits, dans la forme indiquée à l'article 127.

§ 2. Cette déclaration ne sera définitivement admise qu'après que les employés en auront constaté l'exactitude.

§ 3. En ce qui concerne les eaux-de-vie détériorées, déposées en entrepôt en vertu de l'article 154, l'enlèvement ne pourra avoir lieu qu'en fournissant caution pour les droits, lesquels deviendront exigibles pour la partie du liquide qui n'aura pas été réintégrée à l'entrepôt dans le terme fixé par le permis.

Interruption des travaux.

ART. 63. § 1. Quand, par cas fortuit ou de force majeure, le distillateur devra interrompre le cours de ses travaux, il obtiendra décharge du droit en raison du nombre de jours ou de périodes pendant lesquels les travaux de la distillerie auront été interrompus.

Les travaux ne pourront être repris que moyennant une nouvelle déclaration.

§ 2. En cas d'interruption partielle des travaux, le Ministre des finances peut accorder la remise des droits pour les vaisseaux momentanément hors d'usage, pendant les jours ou les périodes restant à courir suivant la déclaration, s'il reconnaît que cette interruption a été occasionnée par des causes indépendantes de la volonté du distillateur.

§ 3. Le distillateur n'obtiendra la décharge qu'autant qu'il aura fait sur-le-champ, au receveur des accises du ressort, la déclaration par écrit de l'interruption; le cas fortuit ou de force majeure sera constaté par les employés.

§ 4. Dans aucun cas, l'impôt pour le jour ou la période commencée ne peut être scindé.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

3. Dispositions diverses.

Procédés et appareils nouveaux.

Art. 64. L'emploi de vaisseaux, ustensiles ou procédés qui seraient nouvellement introduits pourra être autorisé par le Ministre des finances, aux conditions qu'il déterminera.

Distillation et autres industries exploitées dans le même bâtiment ou enclos.

Art. 65. § 1. Il est interdit d'établir ou de mettre en activité une brasserie et une distillerie dans un même bâtiment, à moins que chacune de ces usines ne soit séparée par un mur interceptant toute communication entre elles.

§ 2. Pareille interdiction est faite en ce qui concerne les distilleries ordinaires et les distilleries de fruits à pépin et à noyau.

Art. 66. § 1. Dans tout enclos où il existe une distillerie, il est interdit, pour l'exercice d'une autre industrie, de mettre en fermentation des matières propres à produire de l'alcool.

§ 2. Cette défense ne s'applique pas à la fermentation ordinaire de la bière potable, dans les brasseries établies sous le régime de l'article 65.

Communication des distilleries avec d'autres établissements.

Art. 67. Il ne peut exister de tubes, tuyaux ou conduits quelconques, ni aucune communication autre qu'à ciel ouvert entre une distillerie et un établissement où il existe des matières propres à la production de l'alcool et qui ne seraient pas placées sous les scellés de l'administration.

Devoirs des distillateurs.

Art. 68. § 1. En tout temps, les distillateurs sont tenus de fournir et de faciliter aux employés de l'administration les moyens de vérifier les liquides et les matières contenus dans les cuves, chaudières, alambics, colonnes, générateurs ou dans tout autre vaisseau, récipient et appareil de leur usine.

§ 2. Ils sont tenus d'ouvrir le robinet de décharge de leurs appareils à chaque réquisition des employés.

Art. 69. Le distillateur, quand il en est requis par les employés, doit, sur l'exhibition d'une autorisation d'un fonctionnaire ayant au moins le grade de contrôleur, faire vider la cuve de réunion pour la visite de ses parois intérieures.

Art. 70. Il ne peut exister, dans le passage conduisant aux différents ateliers de l'usine, des objets ou matières qui l'obstrueraient ou le rendraient difficile ou dangereux.

Art. 71. En cas de contestation sur l'espèce de matières employées dans un vaisseau non déclaré à cet usage ou qui existeraient illicitement dans l'usine, le distillateur est tenu sur la demande des employés, de leur fournir deux bouteilles d'échantillons d'au moins un demi-litre de chacune desdites matières.

Droit de visite et de surveillance des agents de l'administration.

Art. 72. § 1. Les distilleries doivent toujours être accessibles pour les employés pendant qu'on y travaillera et il devra s'y trouver quelqu'un de la part des intéressés à même de donner les indications nécessaires lors de la visite.

§ 2. Sauf le cas prévu par l'article 75 ci-après, les dispositions du paragraphe précédent ne sont

IMPRIMERIE NATIONALE.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

applicables que pendant la préparation des matières, à partir du chargement des cuves jusques et y compris la réfrigération, et pendant les travaux de distillation et de rectification.

§ 3. En d'autres temps d'activité, le distillateur est tenu de donner le libre accès de son usine aux employés, dans les deux minutes après qu'ils ont sonné ou, en l'absence d'une sonnette, frappé à trois reprises, chaque fois avec un intervalle de deux minutes.

ART. 73. Le paragraphe 1 de l'article 72 est toujours applicable pendant le temps d'activité, dans les distilleries où un fait de fraude, ayant pour but ou pour effet de soustraire à l'accise la matière imposée, aura été constaté par une condamnation judiciaire.

ART. 74. Les dispositions de l'article qui précède sont applicables à toutes les distilleries exploitées par le ou les assujettis frappés de la condamnation judiciaire.

Constatation de la quantité, de la densité et de la température des matières, ainsi que de leur rendement en alcool.

ART. 75. Les distillateurs sont tenus d'accorder aux agents de l'administration les facilités nécessaires pour constater la quantité, la densité et la température des matières contenues dans les divers vaisseaux de leur usine, ainsi que le rendement en alcool.

ART. 76. § 1. Le distillateur qui fait usage de colonne distillatoire et qui déclare plus de 50 hectolitres de contenances imposables par jour ou par période de travail doit placer dans l'usine un alambic d'essai de 5 à 15 litres de capacité, chauffé par la vapeur au moyen d'un barboteur, et conforme au modèle déposé au département des finances.

§ 2. L'alambic d'essai doit être installé convenablement dans un endroit facilement accessible aux agents chargés de la surveillance de l'usine, et de façon que le résultat de la constatation ne puisse être faussé ni par l'introduction dans cet appareil de l'eau de condensation du tuyau qui y amène la vapeur du générateur, ni d'aucune autre manière. Au besoin, le tuyau de vapeur doit être muni d'un appareil purgeur pour recevoir l'eau de condensation et d'un second robinet placé près de l'alambic pour permettre de régler l'arrivée de la vapeur.

§ 3. Le distillateur veille à ce que cet alambic soit toujours en bon état et susceptible d'être mis immédiatement en usage; il fournit d'ailleurs les ouvriers nécessaires pour effectuer le travail sous le contrôle des employés.

§ 4. Dans toutes les distilleries, les agents de l'administration peuvent constater le rendement en alcool d'une ou de plusieurs cuves à fermentation, à l'aide de l'alambic ou de la colonne de l'usine, e l'alambic d'essai ou d'un appareil spécial dont ces agents seraient munis.

§ 5. L'autorisation d'un fonctionnaire ayant au moins le grade de contrôleur est toujours nécessaire aux employés pour constater le rendement.

SECTION III.

DISPOSITIONS SPÉCIALEMENT APPLICABLES À CERTAINES CATÉGORIES DE DISTILLATEURS.

Emploi simultané de matières d'espèces différentes.

ART. 77. § 1. Il ne peut exister entre deux distilleries où l'on emploie des matières d'espèces différentes aucune communication autre que par la voie publique.

§ 2. De même, il ne peut exister de tubes, tuyaux ou conduits quelconques, ni aucune communication autre qu'à ciel ouvert, entre les locaux où l'on emploie ou dans lesquels il existe des matières d'espèces différentes.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

§ 3. Toutefois les appareils servant à la distillation de ces matières, et qui doivent être distincts, peuvent être réunis dans un même atelier, mais à la condition qu'il n'y ait aucune communication entre eux ni entre les tubes destinés à conduire les matières.

ART. 78. Sans préjudice de l'application éventuelle de l'article 82 ci-après, les dispositions des articles 46, 67 et 77 ne concernent pas les distilleries où tous les travaux sont soumis au droit le plus élevé.

ART. 79. Pour l'application des articles 67, 77 et 82, on entend par espèces de matières, savoir :

a. Farines non blutées provenant uniquement de malt d'orge, de seigle, d'orge ordinaire ou d'avoine, n'ayant subi avant la mise en macération aucune préparation, la mouture exceptée, — pommes de terre;

b. Autres grains ou graines, tels que riz, maïs, millet, dari, froment, etc., en grains ou en farine non blutée, — grain germé autre que l'orge maltée, grain cuit ou grain séché artificiellement;

c. Farines blutées;

d. Topinambours, jus de topinambour, betteraves, — jus de betterave obtenu par diffusion ou lavage méthodique de cossettes fraîches, — jus de betterave obtenu par pression de racines fraîches, — toute autre racine ou jus sucré;

e. Fruits secs, sirops, mélasses, jus sucrés concentrés ou sucres, — jus sucrés en mélange avec une ou plusieurs substances féculentes ou saccharines.

ART. 80. Les distillateurs qui emploient simultanément, dans des vaisseaux distincts, des matières premières donnant ouverture à des droits différents doivent se conformer aux dispositions suivantes :

a. Ils sont tenus de faire des déclarations de travail séparées, comprenant les vaisseaux imposables employés à la préparation et à la distillation de chacune des matières premières;

b. Les registres et livrets mentionnés aux articles 40 et 41 sont tenus séparément pour chaque série de travaux;

c. Les mises en macération, de même que les mises en distillation, ont lieu, pour chaque série, dans l'ordre des numéros attribués aux cuves comprises dans une même déclaration.

ART. 81. Le Ministre des finances peut permettre que les conditions imposées par les paragraphes 4 à 6 de l'article 38 ne soient pas observées dans les distilleries où l'on emploie simultanément des matières premières différentes dans des vaisseaux et appareils distincts.

ART. 82. Sont interdits l'usage simultané ou la simple coexistence de plusieurs espèces de matières, dans la distillerie où l'emploi frauduleux d'une matière donnant lieu à l'application d'un des droits afférents aux matières mentionnées aux litt. *b* à *c* de l'article 79 aura été constaté par une condamnation judiciaire.

ART. 83. L'article qui précède est applicable à toutes les distilleries mentionnées à l'article 74.

Travail des matières féculentes en quarante-huit heures.

ART. 84. Le travail en quarante-huit heures avec une série de cuves est permis, dans les distilleries de matières féculentes, aux conditions énumérées à l'article 85.

ART. 85. § 1. Le distillateur qui désire travailler en quarante-huit heures doit se conformer aux conditions suivantes :

1° La déclaration de travail prescrite par l'article 38 doit être faite pour une série non interrompue de dix jours au moins et pour un nombre pair de jours imposables, avec mention que le distillateur désire être pris en charge à raison d'un renouvellement de matières par quarante-huit heures;

2° Il est défendu d'opérer des travaux de trempe, de macération, de réfrigération et de distillation :

a. Pendant la nuit, c'est-à-dire entre 8 heures du soir et 6 heures du matin, ou, si la distillation a lieu au moyen d'un alambic, entre 8 heures du soir et 5 heures du matin;

b. Le lendemain du jour où ces opérations ont lieu, ou le surlendemain, si la macération a été

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

effectuée la veille d'un jour férié non soumis à l'impôt. En cas de cessation des travaux, les cuves devront être mises en distillation le jour de l'expiration de la déclaration;

3° Il est défendu d'accroître la densité des matières contenues dans les cuves à macération et à fermentation;

4° Le distillateur doit tenir le registre prescrit par le paragraphe 1 de l'article 40, quelle que soit la contenance des vaisseaux soumis à l'impôt;

5° Il tient, en outre, un registre sur lequel il inscrit la densité et la température des matières aux trois périodes suivantes : immédiatement après la mise en fermentation, vingt-six heures après l'heure indiquée pour la mise en macération, et pendant l'heure qui précède le commencement de la mise en distillation;

6° Il doit fournir un tamis, une éprouvette et les autres ustensiles (à l'exclusion des densimètre et thermomètre) propres à faciliter les opérations des agents de l'administration.

§ 2. Les dispositions de l'article 42 sont applicables au registre prescrit par le numéro 5 du paragraphe précédent.

Distillation de topinambours et de betteraves.

A. Distillation du jus de topinambour ou du jus de betterave sans transvasement.

Art. 86. L'exemption de l'impôt sur les vaisseaux mentionnés aux litt. *a* à *h* et *j* du numéro 3 de l'article 11 est subordonnée à l'accomplissement des conditions suivantes :

a. Empêcher tout commencement de fermentation dans ces vaisseaux;

b. Les comprendre dans la déclaration à faire en conformité de l'article 38;

c. Les laisser complètement vides les jours de dimanche et de fête légale pendant lesquels on a déclaré vouloir n'effectuer aucun travail. Il est toutefois permis, pendant lesdits jours, de conserver dans les cuviers-macérateurs les cossettes non épuisées, de même que les jus trop faibles pour être mis en fermentation, et de préparer, mais à partir de 3 heures après midi seulement, le jus de topinambour ou le jus de betterave nécessaire à la reprise des travaux du lendemain. Cette autorisation est également accordée pour le dernier jour de chaque interruption totale des travaux.

Art. 87. La cuvette mentionnée au litt. *i* du numéro 3 de l'article 11 est exempte de l'impôt si sa capacité n'excède pas 4 p. 100 de la contenance de la plus petite cuve à fermentation comprise dans la déclaration du travail.

Art. 88. § 1. Dans les distilleries où l'on emploie le jus de topinambour ou le jus de betterave pur ou mélangé avec d'autres substances, le délai accordé pour le chargement de chaque cuve est fixé, au maximum, savoir :

A 3 heures, si la capacité de la cuve est inférieure à 10 hectolitres;

A 5 heures, si cette capacité est de 10 à 20 hectolitres;

A 7 heures, si elle est supérieure à 20 hectolitres.

§ 2. Passé ce délai, tout accroissement de la densité des matières contenues dans une cuve est considéré comme une continuation du chargement.

§ 3. A partir de l'expiration du même délai jusqu'au moment où commence la distillation, les cuves ne peuvent présenter un vide supérieur à l'espace d'un dixième nécessaire à la fermentation.

B. Distillation du jus de topinambour ou du jus de betterave avec transvasement.

Art. 89. Indépendamment des dispositions des trois articles qui précèdent, les articles 90 à 96 sont spécialement applicables à la distillation du jus de topinambour ou du jus de betterave soumis à une fermentation continue, avec transvasement.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Art. 90. Toutes les cuves à fermentation doivent avoir la même capacité; elles ne sont imposables qu'à trois quarts de leur contenance brute et ne peuvent être chargées au delà de cette limite.

Art. 91. Il est néanmoins permis de remplir, au delà des trois quarts de la contenance brute, la dernière des cuves inscrites au registre dont parle le paragraphe 1 de l'article 40, lorsque la cuve qui la suit immédiatement dans l'ordre des numéros n'est remplie que jusqu'à la moitié de sa capacité brute.

Art. 92. Les délais fixés par l'article 88 ne s'appliquent qu'au chargement des trois quarts de la capacité brute des cuves. De même, on ne considère pas comme vide, pour l'application de cet article, l'espace d'un quart formant la partie non imposable.

Art. 93. Par dérogation à l'article 49, on peut transvaser les matières d'après l'ordre des numéros.

Art. 94. Chaque cuve à fermentation doit être munie à la limite des trois quarts de sa capacité brute :

a. D'un tube d'écoulement pour transvaser, dans la cuve qui la suit immédiatement dans l'ordre des numéros, l'excédent mentionné à l'article 91, ainsi que le jus nouveau passant par la première de ces cuves pour remplir la seconde aux trois quarts de sa capacité brute;

b. D'un trop-plein ayant au moins 20 centimètres carrés. Ce trop-plein, auquel est adapté un robinet ou un tampon, ne peut être fermé que dans le cas prévu à l'article 91.

Art. 95. Il est défendu de recueillir les matières qui pourraient éventuellement s'écouler par le trop-plein.

Art. 96. Lors du jaugeage par les employés, le distillateur fait placer, contre les parois intérieures des cuves, deux bandes en cuivre ou en fer, indiquant la limite des trois quarts imposables, et deux autres bandes marquant la limite de la moitié de la capacité brute de ces vaisseaux.

Ces bandes, ayant 0 m. 01 de hauteur, 0 m. 20 de longueur et un demi-centimètre d'épaisseur, sont, pour chaque limite, placées horizontalement vis-à-vis l'une de l'autre dans la direction du centre de la cuve, et fixées à ses parois au moyen de trois clous rivés. Elles ne peuvent être déplacées sans que le distillateur en ait fait la déclaration, conformément à l'article 35.

C. Distillation des cossettes de betterave.

Art. 97. La distillation des cossettes de betterave est autorisée aux conditions indiquées dans les articles 98 à 106 ci-après. Les dispositions des articles 86 à 88 sont également applicables à ce mode de distillation.

Art. 98. Lors du jaugeage des vaisseaux de l'usine par les employés, le distillateur fait placer à l'intérieur des cuves à fermentation deux bandes en cuivre ou en fer, indiquant, à partir du fond de ces vaisseaux, la limite des 58 centièmes de leur capacité brute.

Les dispositions du second alinéa de l'article 96 sont applicables à ces bandes.

Art. 99. La prise en charge au compte du distillateur est établie à raison de 28 centièmes de la capacité brute de chaque cuve à fermentation.

Art. 100. L'inscription des macérations au registre mentionné au paragraphe 1 de l'article 40 a lieu au moment où l'on verse les cossettes de betterave dans la cuve à fermentation.

La déclaration de travail prescrite par l'article 38 mentionne l'emploi de betteraves et la méthode de distillation.

Art. 101. L'ordre des numéros est suivi aussi bien pour le chargement que pour le déchargement des cuves. Toutefois, lorsqu'un pied de cuve a été renouvelé, le distillateur peut reculer le rang de travail de cette cuve, pour autant qu'il en est fait mention au registre au moment de l'inscription. Cette mention, portée sur la ligne qui suit immédiatement l'inscription de la cuve, indique le nouveau rang qu'elle prend dans l'ordre de travail.

Art. 102. L'addition dans les cuves à fermentation de mélasse, sucre, farine ou autres matières

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

quelconques propres à augmenter la densité du jus, de même que l'existence de l'une ou de l'autre de ces substances dans la distillerie ou ses dépendances, sont interdites.

ART. 103. Il ne peut se trouver dans l'usine ou ses dépendances, ni dans les locaux voisins occupés ou non par le distillateur, des racines saccharifères autres que la betterave, ni aucun appareil d'extraction de jus, soit râpes, presses, cuviers, macérateurs, diffuseurs ou autres. On ne peut y procéder à aucune préparation de matières, quelle qu'en soit la destination, dans lesquelles la betterave ou d'autres racines saccharifères entreraient comme éléments de fabrication.

ART. 104. Il est défendu au distillateur de se servir de vaisseaux énumérés aux litt. *a* à *g* du numéro 3 de l'article 11, ainsi que de cuves de réunion, cuves de vitesse ou condensateurs.

Les vaisseaux mentionnés au litt. *h* du numéro 3 du même article ne peuvent, en dehors des conditions stipulées à l'article 86, être exemptés de l'impôt que sous réserve que le même vaisseau ne contienne jamais simultanément des cossettes fermentées et le liquide dit *pied de cuve*.

ART. 105. La distillation du liquide dit *pied de cuve* peut avoir lieu, en exemption de l'accise, quatre fois par campagne, aux conditions suivantes :

1° Qu'elle soit déclarée l'avant-veille au receveur des accises du ressort, pour qu'il en informe les employés;

2° Qu'elle soit terminée dans les quarante-huit heures qui suivent la fin du travail imposable;

3° Que le coupe-racines soit mis sous scellés;

4° Qu'il n'existe dans les cuves que du liquide dit *pied*, à l'exclusion de cossettes de betterave; ces vaisseaux sont alors considérés comme vides, quant à la redevabilité de l'impôt.

ART. 106. Le numéro 4 de l'article précédent est applicable aux interruptions de travaux prévues par l'article 63.

D. Disposition applicable aux litt. *A*, *B* et *C* qui précèdent.

ART. 107. Lorsqu'il le juge convenable, le Ministre établit dans l'usine un poste d'employés chargés de constater la quantité d'alcool fabriquée. Dans ce cas, l'impôt est calculé sur le produit obtenu, à raison du taux de la décharge mentionnée à l'article 135, par hectolitre d'alcool à 50 degrés, à la température de 15 degrés centigrades. Le distillateur met alors à la disposition des employés un local convenable, chauffé et éclairé à ses frais, et muni d'une table, de deux chaises et d'une armoire fermant à clef.

Distillation de mélasses.

A. Conditions du travail.

ART. 108. L'exemption de l'accise en faveur des tonneaux, citernes et vaisseaux repris aux litt. *a* et *b* du numéro 4 de l'article 11 est subordonnée à la condition que les mélasses contenues dans ces réservoirs accusent une densité supérieure à 20 degrés Baumé, à la température de 15 degrés centigrades, et qu'on n'y ait ajouté ni farine ni levure.

ART. 109. Le distillateur doit indiquer dans sa déclaration de travail si les mélasses qu'il emploiera sont indigènes ou étrangères.

ART. 110. Le distillateur est tenu de renseigner exactement les agents de l'administration au sujet de la quantité en poids des mélasses ou sirops qu'il charge dans ses cuves à fermentation. Il peut, s'il le désire, travailler en mélange ou alternativement des mélasses étrangères et les mélasses indigènes dans son usine, à la condition : 1° de conserver, dans des citernes distinctes, ces matières, à une densité qui n'est pas inférieure à 20 degrés Baumé, à la température de 15 degrés centigrades, jusqu'au moment où elles sont diluées et chauffées préalablement à leur versement dans les cuves à fermentation; 2° d'indiquer exactement aux employés dans quelle proportion il emploie chacune des

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

espèces de mélasses ou sirops. Cette indication se fera au moyen d'une annotation spéciale effectuée au registre prescrit par le paragraphe 1 de l'article 40.

B. Importation, en exemption des droits d'entrée, des sirops et mélasses destinés à la distillation.

Art. 111. L'importation des sirops et mélasses destinés à la distillation ne peut être effectuée que par un distillateur notoirement connu comme tel. Leur enlèvement a lieu en vertu d'un passavant-à-caution, valable pour six mois, délivré suivant une déclaration faite conformément aux prescriptions du tarif des douanes et mentionnant, indépendamment des indications ordinaires :

a. L'espèce des sirops ou mélasses, c'est-à-dire s'ils proviennent de la fabrication ou du raffinage du sucre et s'ils ont plus ou moins de 50 p. 100 de richesse saccharine;

b. La situation de l'usine dans laquelle les sirops ou mélasses doivent être distillés;

c. L'endroit où s'effectuera la dénaturation dont il s'agit à l'article 117;

d. Le mode de transport et la route à suivre depuis le premier bureau d'entrée jusqu'au lieu de destination.

Art. 112. Pour faciliter la vérification, l'importateur joint à sa déclaration une note indiquant, pour chaque colis, ses marques et numéros, ainsi que son poids brut et net. Cette note est attachée au passavant-à-caution au moyen du cachet administratif.

Art. 113. Après la vérification, les wagons ou bateaux servant au transport sont plombés et dirigés, accompagnés du passavant-à-caution, sur l'usine où les sirops et mélasses doivent être mis en œuvre.

Art. 114. Le duplicata du passavant-à-caution est transmis au receveur des accises dans la circonscription duquel se trouve l'usine où les sirops et mélasses doivent être distillés. Ce comptable donne, sans retard, avis de la réception de ce duplicata aux agents chargés de la vérification.

Art. 115. Dès l'arrivée du transport à destination, le distillateur en prévient les agents de l'administration. Ceux-ci, après avoir vérifié si les plombs apposés sur les wagons ou bateaux sont intacts, les enlèvent et assistent au déchargement des marchandises, lequel doit être effectué sans interruption.

Les employés font peser un certain nombre de colis et en vérifient la richesse déclarée; ils s'assurent, en outre, de la concordance des marques et numéros avec les indications de la note annexée au passavant-à-caution. Ils constatent sur ce document le résultat de leurs opérations. Les instruments de pesage nécessaires sont fournis par les intéressés.

Art. 116. Le déchargement des wagons ou bateaux étant terminé, les sirops et mélasses qui n'ont pas encore été dénaturés sont déposés dans un magasin ou dans un enclos disposé de façon qu'aucune partie ne puisse être enlevée sans l'intervention des agents de l'administration. Ces magasins ou enclos sont fermés au moyen d'un cadenas d'entrepôt.

Art. 117. Les sirops et mélasses sont dénaturés, sous la surveillance des employés de l'administration, à l'aide de 2 kilogrammes, au minimum, d'acide sulfurique à 22 degrés Baumé, dilué dans 4 à 5 litres d'eau, par 100 kilogrammes de mélasses ou de sirops. Les employés qui ont assisté à la dénaturation constatent, sur le passavant-à-caution, que cette opération a eu lieu en leur présence, par le mélange intime de l'acide sulfurique dilué avec les matières sirupeuses.

Art. 118. La dénaturation des sirops ou mélasses est effectuée soit au bureau d'importation ou à la sortie d'entrepôt, soit à l'usine du déclarant. Si elle se fait à l'usine, elle peut avoir lieu en une fois, au fur et à mesure des besoins. L'intéressé prévient les employés, au moins vingt-quatre heures d'avance, du jour auquel il désire procéder à chaque opération.

Art. 119. Le passavant-à-caution reste déposé chez le distillateur, qui doit le représenter à toute réquisition des employés jusqu'à ce que les sirops ou mélasses qu'il concerne aient été entièrement mis en œuvre. Les employés déchargent alors le passavant-à-caution par la mention que toute la partie reprise au document a été distillée et le remettent au receveur des accises de la circonscription.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Ce dernier fonctionnaire le renvoie au bureau de délivrance après avoir déchargé le duplicata, qu'il annexe au compte de crédit à termes du distillateur.

Distillation de fruits à pépin et à noyau.

Art. 120. § 1. La déclaration de travail à faire par les distillateurs de fruits à pépin et à noyau énonce:

1° Les nom, profession et domicile du déclarant;

2° L'indication de la distillerie, par enseigne et situation;

3° L'espèce, le nombre, le numéro et la capacité des vaisseaux qu'il emploiera pour la macération et la fermentation des matières à distiller;

4° Les jours de la mise en macération des fruits dans chacun des vaisseaux indiqués au numéro 3;

5° Le nombre, le numéro et la capacité de chacun des alambics dans lesquels il se propose de distiller les matières macérées et fermentées;

6° Les jours auxquels la distillation des matières aura lieu, le nombre des bouillées à faire par jour dans chacun des alambics, ainsi que l'heure à laquelle commencera la première bouillée de la journée et à laquelle la dernière sera terminée;

7° Le nombre, le numéro et la capacité de chacun des alambics dans lesquels il entend rectifier les produits de la distillation;

8° Les jours auxquels aura lieu la rectification des flegmes, avec indication du commencement et de la fin des rectifications de chaque jour.

§ 2. Cette déclaration ne peut comprendre que des vaisseaux repris au procès-verbal d'épalement.

Art. 121. § 1. La déclaration se fait en deux parties, pour chacune desquelles il est délivré une ampliation.

§ 2. L'intervalle entre la mise en macération et la distillation ne peut dépasser quatre mois; les alambics, chapiteaux et serpentins restent sous scellé pendant ce temps.

§ 3. La première partie de la déclaration contiendra les indications des numéros 1, 2, 3 et 4 du paragraphe 1 de l'article 120; et la deuxième, celles des numéros 1, 2, 5, 6, 7 et 8; chacune de ces déclarations doit être faite au bureau du receveur des accises du ressort, au plus tard la veille du commencement des travaux.

Art. 122. Tous les travaux de macération et de distillation ont lieu dans l'ordre des numéros des cuves comprises dans chaque déclaration de travail. Les bouillées ne peuvent commencer avant 6 heures du matin; elles ont lieu successivement et sans interruption.

Art. 123. La durée de la distillation est fixée, d'après le nombre des bouillées, ainsi qu'il suit, savoir :

Sans cuve de vitesse.

DÉSIGNATION.	AVEC UN ALAMBIC		
	au-dessous de 2 hectolitres.	de 2 à 4 hectolitres.	de 4 à 6 hectolitres.
	heures.	heures.	heures.
Pour 1 bouillée	6	6 1/2	8
Pour 2 bouillées	10	12 1/2	14
Pour 3 bouillées	14	17 1/2	20
Pour 4 bouillées	18	21 1/2	25 1/2
Pour 5 bouillées	21 1/2	25 1/2	
Pour 6 bouillées	25		

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Avec cuve de vitesse.

DÉSIGNATION.		AVEC UN ALAMBIC		
		au-dessous de 2 hectolitres.	de 2 à 4 hectolitres.	de 4 à 6 hectolitres.
		heures.	heures.	heures.
Pour	1 bouillée	6	7	7 1/2
	2 bouillées	9 1/2	11 1/2	12 1/2
	3 bouillées	13	13 1/2	17 1/2
	4 bouillées	16 1/2	19	21 1/2
	5 bouillées	20	22 1/2	25 1/2
	6 bouillées	23	25 1/2	
	7 bouillées	25		

ART. 124. La durée des distillations fixée à l'article précédent est indiquée comme maximum. Les distillateurs peuvent déclarer moins de temps, sans toutefois qu'ils puissent s'en prévaloir pour distiller au delà des heures déclarées.

ART. 125. Ne sont pas applicables aux distillateurs de fruits à pépin et à noyau, indépendamment des dispositions mentionnées aux articles 16, 19 et 39, § 1er, celles qui font l'objet des articles et paragraphes ci-après : art. 6, § 1 et 2; art. 11, 12, 17, 18, 20 à 22, 38, 40, 43 à 46, 48, 50 à 61, 62, § 3; art. 77 à 119, 126 à 128, 132, nos 2 et 3; art. 133, litt. *b, c, d* et *f;* art. 135 à 155, 158 à 160, 161, § 1, nos 1, 2, 16, 18 à 22, 27, 34, litt., *b* à *d,* 35 et 36, § 2 et 5; art. 168.

Rectificateurs et liquoristes.

ART. 126. L'article 23, § 1, 2, litt. *a* à *d, f* et *h,* et § 3; les articles 24, 30, 34, 35 et 36, § 1 et 3; l'article 37; l'article 38, § 1; l'article 39, § 2; l'article 41 et l'article 68, § 2, sont applicables aux distillateurs-rectificateurs mentionnés à l'article 17.

ART. 127. La déclaration de travail prescrite par le paragraphe 1 de l'article 38 est remise par les distillateurs-rectificateurs au receveur des accises du ressort, au plus tard la veille de la première opération de rectification. Elle énonce :

1° Les indications portées aux numéros 1, 2, 3 et 5 de l'article 39;

2° Le jour où ils commenceront leur première rectification;

3° Le nombre, le numéro et la capacité des alambics, des colonnes distillatoires et autres vaisseaux dont ils feront usage;

4° Leur intention de rectifier des flegmes ou de l'alcool.

ART. 128. § 1. Les obligations imposées aux distillateurs-rectificateurs par les articles 126 et 127 qui précèdent sont applicables aux liquoristes dont il est question à l'article 18.

§ 2. Toutefois les déclarations de travail à faire par les liquoristes peuvent être valables pour une période de six mois.

CHAPITRE III.

MINIMUM DE LA QUOTE-PART DE L'ÉTAT DANS LE PRODUIT DE L'IMPÔT.

ART. 129. Dans la répartition, entre l'État et le fonds communal, du produit annuel des droits d'accise sur la fabrication des eaux-de-vie indigènes et des droits d'entrée sur les eaux-de-vie étran-

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

gères, la quote-part de l'État est fixée à 25,175,000 francs au minimum, sauf à déduire de cette somme la part de l'État dans le produit des droits d'entrée sur le vinaigre et l'acide acétique et de l'accise sur les vinaigres de bière.

CHAPITRE IV.

COMPTES DE CRÉDIT POUR LE PAYEMENT DE L'ACCISE.

Redevabilité. — Durée des termes de crédit. — Caution.

ART. 130. La déclaration des travaux donne ouverture au droit.

ART. 131. § 1. Les distillateurs obtiendront crédit pour les droits, sous caution suffisante.

§ 2. Les droits dus pour les déclarations de chaque mois seront payés en trois termes et par tiers, de trois mois en trois mois. Ces termes de crédit courront du dernier jour du mois pendant lequel expire la déclaration des travaux.

Prise en charge au compte de crédit.

ART. 132. Le compte de crédit à termes des distillateurs sera débité des droits suivants :

1° Des déclarations de travaux;

2° Des contenances en plus constatées aux décomptes formés à l'expiration de ces déclarations, conformément au paragraphe 2 de l'article 13;

3° Des erreurs reconnues lors de la vérification du registre des macérations et des distillations prescrit par le paragraphe 1 de l'article 40.

Apurement des comptes de crédit.

ART. 133. L'apurement des comptes de crédit aura lieu :

a. Par payement des termes à leur échéance;

b. Par transcription des droits, avec livraison des eaux-de-vie au compte d'un négociant en gros ou d'un fabricant de liqueurs fines ou d'eaux de senteur;

c. Par exportation à l'étranger;

d. Par dépôt des eaux-de-vie en entrepôt public;

e. Par décharge pour interruption des travaux;

f. Par décharge pour rectification d'erreurs reconnues lors de la vérification du registre des macérations et des distillations prescrit par le paragraphe 1 de l'article 40.

ART. 134. Les distillateurs de fruits à pépin et à noyau et les distillateurs qui jouissent de la déduction fixée à l'article 19 ne pourront apurer leur compte que par les modes établis aux litt. *a*, *e* et *f* de l'article précédent.

ART. 135. § 1. La décharge des droits est évaluée, par les cas énoncés aux litt. *b*, *c* et *d* de l'article 133, à 64 francs par hectolitre d'eau-de-vie potable marquant 50 degrés de l'alcoomètre de Gay-Lussac, à la température de 15 degrés du thermomètre centigrade, et les quantités inférieures ou supérieures en force, proportionnellement à cette base.

§ 2. Elle sera opérée au compte sur le terme de crédit dont l'échéance est la plus prochaine.

ART. 136. § 1. La décharge des droits pour transcription ou dépôt en entrepôt n'est pas accordée pour des quantités d'eaux-de-vie au-dessous de 10 hectolitres marquant 50 degrés de l'alcoomètre de Gay-Lussac, à la température de 15 degrés du thermomètre centigrade. Si les eaux-de-vie marquent

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

un degré de concentration inférieur ou supérieur, on augmentera ou l'on diminuera la quantité en raison de la différence.

§ 2. En cas d'exportation, le minimum est de 5 hectolitres; néanmoins les eaux-de-vie formant les approvisionnements des navires pourront consister en des quantités inférieures et donneront toujours lieu à la décharge des droits.

Art. 137. § 1. Les négociants en gros, ainsi que les fabricants de liqueurs fines ou d'eaux de senteur obtiendront, moyennant caution suffisante, crédit pour les droits dont ils auront accepté la transcription et à la charge de remplir les obligations qui pesaient sur le précédent débiteur.

§ 2. La transcription a lieu dans les quantités fixées par le paragraphe 1 de l'article 136 en ce qui concerne les négociants en gros et à concurrence des quantités comprises dans l'acte de concession, mentionné à l'article 143, pour les fabricants de liqueurs fines ou d'eaux de senteur.

CHAPITRE V.

TRANSCRIPTION DES DROITS.

Art. 138. § 1. Les comptes de crédit dont il s'agit à l'article précédent seront débités des droits dus sur les quantités d'eaux-de-vie que les négociants en gros et les fabricants de liqueurs fines ou d'eaux de senteur auront reçues des distillateurs ou d'autres négociants en gros, jouissant de crédit en vertu du même article.

§ 2. Les comptes seront crédités :

1° En ce qui concerne les négociants en gros :

a. Par payement des termes à leur échéance;

b. Par transcription des droits avec livraison des eaux-de-vie à un autre négociant en gros ou à un fabricant de liqueurs fines ou d'eaux de senteur;

2° En ce qui concerne les fabricants de liqueurs fines ou d'eaux de senteur :

a. Par exportation de liqueurs fines ou d'eaux de senteur et pour les quantités d'alcool admises d'après les proportions stipulées à l'article 142 ci-après;

b. Par payement des termes à leur échéance.

CHAPITRE VI.

EXPORTATION.

Exportation d'eaux-de-vie avec décharge totale de l'accise.

Art. 139. L'exportation des eaux-de-vie indigènes potables, avec décharge des droits, est permise, par mer, par terre ou par rivières, dans les limites des quantités fixées par le paragraphe 2 de l'article 136 ci-dessus et par les bureaux à désigner par le Gouvernement.

Art. 140. Les amers et les extraits d'absinthe sont assimilés aux eaux-de-vie pour la décharge de l'exportation.

Art. 141. Le Gouvernement peut subordonner la liquidation définitive de la décharge des droits sur l'eau-de-vie exportée, à la production de la quittance ou de tout autre document officiel délivré à l'entrée du pays limitrophe, et établissant la conformité, quant à la quantité et à la force de l'eau-de-vie, entre les déclarations faites dans les deux pays.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Exportation de liqueurs fines et d'eaux de senteur, avec décharge partielle de l'accise.

ART. 142. § 1. Il est accordé, à titre de remise de l'accise sur l'alcool contenu dans les liqueurs fines et dans les eaux de senteur déclarées à l'exportation, une décharge calculée d'après le montant du drawback sur les eaux-de-vie, savoir :

a. A raison de 60 p. 100 des quantités de liqueurs ;

b. A raison de 70 p. 100 des quantités d'eaux de senteur ramenées à 50 degrés de l'alcoomètre de Gay-Lussac, à la température de 15 degrés centigrades.

§ 2. Sont considérées comme liqueurs fines celles qui contiennent au moins 30 p. 100 d'alcool absolu, qui sont transparentes et qui sont adoucies avec du sucre pur. Les eaux de senteur ne peuvent être mélangées de substances volatiles autres que l'alcool dans une proportion supérieure à 5 p. 100 de leur volume.

§ 3. Cette décharge n'est pas accordée dans le cas où la quantité exportée est inférieure à 50 litres et elle est subordonnée aux conditions déterminées dans les articles 143 à 153 ci-après.

ART. 143. Tout fabricant de liqueurs fines ou d'eaux de senteur qui veut être admis à exporter ses produits avec décharge partielle de l'accise doit en faire, chaque année, la demande au directeur des contributions de la province, qui lui délivre un acte de concession pour une quantité de liquide alcoolique en rapport avec l'importance de sa fabrique. Cette demande doit être accompagnée, le cas échéant, de l'acte de concession dont il a été fait usage l'année précédente.

ART. 144. § 1. Lors de chaque exportation de liqueurs ou d'eaux de senteur, il est fait une déclaration donnant lieu à la délivrance d'un permis d'exportation. Ce document est délivré, sur l'exhibition de l'acte de concession, soit au nom du distillateur qui a fourni l'alcool, par le receveur du bureau où est ouvert le compte de ce distillateur, soit au nom du fabricant (lorsque ce dernier jouit de la faveur du crédit à termes conformément à l'article 137) par le receveur du ressort où est située la fabrique.

§ 2. Le permis est visé au départ de la fabrique de liqueurs ou d'eaux de senteur.

ART. 145. Le receveur mentionne sur le permis la date de l'acte de concession et le nom du concessionnaire, et il indique sur cet acte le numéro et la date des permis ainsi que les quantités pour lesquelles ils ont été successivement délivrés.

ART. 146. Le compte des distillateurs ou des fabricants de liqueurs ou d'eaux de senteur est crédité de l'accise afférente aux quantités d'eaux-de-vie à 50 degrés de l'alcoomètre de Gay-Lussac, à la température de 15 degrés du thermomètre centigrade, calculées d'après les proportions indiquées au paragraphe 1 de l'article 142.

ART. 147. Le paragraphe 2 de l'article 135 n'est pas applicable aux décharges des comptes par exportation ou transcription, pour les alcools destinés à la fabrication des liqueurs fines et des eaux de senteur.

ART. 148. La vérification détaillée a lieu à l'un des bureaux suivants : Anvers, Bruxelles, Gand, Liège, Ostende, Mons et Tournai.

ART. 149. Les fabricants de liqueurs et d'eaux de senteur déposent dans les bureaux de vérification des échantillons des différentes espèces ou séries de fioles qu'ils désirent utiliser pour exporter leurs produits. Ces échantillons de fioles doivent être munis d'une étiquette indiquant leur contenance. A chaque expédition ils joignent au permis une note mentionnant, par colis, le nombre et la contenance de chaque espèce ou série de fioles, la quantité et le degré des eaux de senteur, ainsi que la quantité qu'elles représentent en alcool ramené à 50 degrés de l'alcoomètre de Gay-Lussac, à la température de 15 degrés centigrades.

ART. 150. Lorsque les liqueurs ou les eaux de senteur sont présentées à la douane, en bouteilles,

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

cruchons ou fioles, il suffit, en général, et sauf en cas de soupçon de fraude, de vérifier la qualité et le volume d'une partie représentant 5 p. 100 de l'expédition.

Art. 151. L'existence de méthylène ou de tout autre produit alcoolique non soumis à l'accise est interdite dans les fabriques de liqueurs et d'eaux de senteur soumises au régime des articles 142 à 153.

Art. 152. Les articles 196 à 198 et 201 à 203 de la loi générale du 26 août 1822, ainsi que les dispositions contenues dans l'article 23, § 1 et 2, litt. *a* à *d*, et dans l'article 72, § 1, de la présente loi, sont applicables aux fabriques de liqueurs ou d'eaux de senteur dont il s'agit à l'article précédent.

Art. 153. Les dispositions en vigueur concernant l'exportation des eaux-de-vie indigènes avec décharge de l'accise et qui ne sont pas contraires à celles qui précèdent sont applicables aux exportations de liqueurs fines et d'eaux de senteur.

CHAPITRE VII.

DÉPÔT EN ENTREPÔT PUBLIC.

Art. 154. § 1. Le dépôt des eaux-de-vie en entrepôt public a lieu dans les quantités fixées par le paragraphe 1 de l'article 136, et en apurement des comptes de crédit ouverts aux distillateurs. Il peut être fait soit au nom du distillateur, soit à celui du négociant qui en accepte la cession.

§ 2. La durée du dépôt en entrepôt public est illimitée.

§ 3. Ses droits sont dus sur les quantités introduites.

Art. 155. § 1. L'enlèvement des eaux-de-vie déposées dans l'entrepôt public a lieu dans les quantités fixées à l'article 136, à moins que ce ne soit le restant des prises en charge.

§ 2. Le compte d'entrepôt sera apuré:

a. Par enlèvement sous payement de l'accise au comptant, d'après le taux de la décharge accordée au moment où les eaux-de-vie ont été emmagasinées;

b. Par exportation, sous caution pour les droits, et sous les conditions établies à l'article 139;

c. Par cession des eaux-de-vie en entrepôt, au nom d'un autre négociant.

CHAPITRE VIII.

CIRCULATION ET DÉPÔT DANS LE TERRITOIRE RÉSERVÉ DE LA DOUANE.

Art. 156. § 1. Le transport, dans le territoire réservé, de toute quantité d'eau-de-vie d'un demi-litre et plus doit être couvert par un passavant.

§ 2. Sous peine de nullité, ces documents seront visés par les employés:

a. Au lieu de départ et à celui de destination;

b. Aux bureaux ou postes situés sur la route à parcourir et indiqués aux documents;

c. Au premier bureau sur le territoire réservé, lorsque l'expédition viendra de l'intérieur.

Art. 157. § 1. Le permis pour circuler dans le territoire réservé ne sera délivré que pour les eaux-de-vie dont le possesseur, habitant ce territoire, est détenteur en vertu soit de déclarations de fabrication, soit de passavants ou acquits antérieurs, d'une date qui ne remonte pas au delà de six mois.

L'administration pourra prolonger le délai de validité de ces documents.

§ 2. La justification par les distillateurs, pour l'emmagasinage des eaux-de-vie dans le rayon des douanes, ainsi que pour la délivrance des documents de circulation, ne sera admise qu'à raison des rendements minima ci-après par hectolitre de capacité des vaisseaux déclarés à l'impôt, savoir:

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

	TRAVAIL en 24 heures.	TRAVAIL en 48 heures.
	litres.	litres.
Eaux-de-vie produites par le travail [1] :		
a. De farines non blutées provenant uniquement de malt d'orge, de seigle, d'orge ordinaire ou d'avoine, n'ayant subi avant la mise en macération aucune préparation, la mouture exceptée, lorsque la totalité des matières féculentes mises en macération ne dépasse pas 20 hectolitres par vingt-quatre heures ou 40 hectolitres par quarante-huit heures de travail et lorsqu'il n'est pas fait emploi de macérateurs	8	9
b. De farines non blutées provenant uniquement de malt d'orge, de seigle, d'orge ordinaire ou d'avoine, n'ayant subi avant la mise en macération aucune préparation, la mouture exceptée, lorsque la totalité des matières féculentes mises en macération dépasse 20 hectolitres par vingt-quatre heures ou 40 hectolitres par quarante-huit heures de travail ou lorsqu'il est fait usage de macérateurs	15	19
c. De pommes de terre	7	8
d. De grains ou graines autres que le malt d'orge, le seigle, l'orge ordinaire ou l'avoine, n'ayant subi avant la mise en macération aucune préparation, la mouture exceptée	17	20
e. De farines blutées	18	21
f. De topinambours, jus de topinambour à l'état naturel, betteraves, jus de betterave à l'état naturel	7	//
g. De fruits secs, mélasses, sirops, jus concentrés de topinambour ou de betterave; autres jus sucrés concentrés ou sucres et jus sucrés mélangés avec une ou plusieurs substances féculentes ou saccharines	18	//
h. De fruits à pépin et à noyau	4	

§ 3. Toutefois, si, en suite d'expériences effectuées par les employés, il est reconnu que le rendement obtenu par un distillateur est supérieur aux chiffres indiqués ci-dessus, la justification sera admise, à raison de la moyenne des rendements constatés par deux expériences à renouveler, dans ce cas, pendant chaque campagne.

§ 4. Lorsque les eaux-de-vie arriveront de l'intérieur, le permis de circulation dans le territoire réservé sera levé, sans justification, soit au bureau du lieu de départ, soit au dernier bureau de passage en deçà de la ligne des douanes.

ART. 158. § 1. Les négociants établis sur le territoire réservé obtiendront un duplicata des documents servant à la prise en charge à leur compte de crédit à termes. Ils sont soumis aux recensements, à l'effet de reconnaître en tout temps si les quantités en magasin sont dûment justifiées.

§ 2. La délivrance des documents de circulation, aux négociants domiciliés dans le rayon des douanes et qui jouissent de crédit, a lieu à concurrence des quantités dont leur compte ouvert est chargé en vertu de document réguliers.

ART. 159. § 1. Les documents délivrés pour des liquides imposés d'après leur force alcoolique serviront à couvrir le dépôt de liqueurs, s'ils sont revêtus d'un certificat du receveur constatant que le détenteur lui a déclaré vouloir convertir en liqueurs les quantités qu'ils mentionnent.

§ 2. En aucun cas, la quantité de liqueurs ne pourra être supérieure à celle que représenterait le liquide alcoolique ramené à 30 degrés de l'alcoomètre de Gay-Lussac.

[1] Eau-de-vie à 50 degrés de l'alcoomètre de Gay-Lussac, à la température de 15 degrés centigrades.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

ART. 160. § 1. Le dépôt des eaux-de-vie n'est pas valablement justifié par des documents indiquant une force alcoolique inférieure à celle des quantités emmagasinées.

§ 2. Lorsque le détenteur veut augmenter le degré de force des liquides en magasin, par le mélange avec d'autres spiritueux, il en fait, au préalable, la déclaration au receveur et procède à l'opération en présence des agents de l'administration, qui en constatent le résultat au dos des documents. Le receveur retire les documents primitifs et en délivre un nouveau qui renseigne les quantités et le degré obtenus par le mélange.

CHAPITRE IX.

PÉNALITÉS.

ART. 161. § 1. Les auteurs des faits ci-après détaillés encourront :

1° Pour infraction à la défense portée aux articles 13 et 14, une amende de 500 francs, indépendamment des pénalités prononcées ci-après au numéro 31 pour tout travail illégal de trempe ou macération de matières et de distillation ou de rectification.

2° Pour infraction aux conditions exigées par l'article 19, à l'effet d'obtenir la déduction de 15 p. 100 y mentionnée, une amende de 200 francs.

3° Pour l'absence, à l'une des issues de l'usine, de l'écriteau mentionné à l'article 24, s'il n'en est pas apposé dans les deux fois vingt-quatre heures après un premier avertissement écrit, donné par le receveur des accises du ressort, ainsi que pour l'absence d'une sonnette à l'entrée principale de l'établissement, une amende de 10 francs.

4° Pour dépôt de hausses mobiles chez un distillateur, une amende de 20 francs par pièce;

5° Pour l'emploi de hausses mobiles et ustensiles semblables, ou de tout corps solide ayant l'effet d'augmenter la capacité des cuves à trempes, à macération ou à fermentation, une amende de 10 francs par hectolitre de la capacité de la cuve ainsi agrandie.

6° Pour toute contravention à l'article 29, une amende de 800 francs, plus 200 francs par jour de retard, indépendamment des pénalités qui pourraient être encourues pour emploi des vaisseaux clandestins.

7° Pour avoir faussé ou tenté de fausser, par voies clandestines, le résultat d'un épalement, une amende de 100 francs.

8° Pour agrandissement de vaisseaux si la contre-vérification prévue par l'article 32 fait reconnaître une capacité supérieure de 2 p. 100, ou plus, à celle qui est renseignée dans le procès-verbal de jaugeage, une amende égale au quintuple du droit à percevoir pour l'emploi de ces vaisseaux pendant quinze ou trente jours selon que le travail s'effectue en vingt-quatre ou en quarante-huit heures, outre la différence des droits à partir de la date du dernier épalement.

9° Pour la non-reproduction ou le déplacement d'un vaisseau imposable, une amende de 1 franc par hectolitre de sa capacité.

10° Pour l'emploi d'un vaisseau ne portant pas la marque prescrite par l'article 34, une amende de 1 franc par hectolitre de sa capacité.

11° Pour avoir, sans déclaration préalable, démonté, réparé ou autrement changé la capacité des vaisseaux repris au procès-verbal d'épalement; pour avoir substitué aux cuves épalées d'autres de plus grande dimension, une amende égale à celle qui est indiquée au numéro 8.

12° Pour dépôt non déclaré d'un alambic, d'un chapiteau, d'un serpentin ou d'une colonne distillatoire, une amende de 100 francs.

13° Pour dépôt clandestin d'un appareil de distillerie en non-activité, une amende de 200 francs avec confiscation de tous les ustensiles.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

14° Pour toute vente, cession ou prêt d'ustensiles sans déclaration, une amende de 25 francs contre le vendeur, cédant ou prêteur.

15° Pour le bris ou l'altération des scellés apposés sur des ustensiles d'une distillerie, pour la non-reproduction d'une des pièces scellées, une amende de 100 à 200 francs.

16° Pour l'anticipation ou la prolongation d'une à douze heures de travaux déclarés, une amende égale aux droits qui seraient dus pour un travail de deux ou de quatre jours selon que le travail s'effectue en vingt-quatre ou en quarante-huit heures. Toute anticipation ou prolongation excédant ce nombre d'heures est assimilée à un travail de macération ou de distillation sans déclaration prévu par le numéro 31, litt. *a*, du présent article.

17° Pour la non-représentation de l'ampliation de la déclaration de travail, une amende de 25 francs.

18° Pour ne pas avoir annoncé la cessation des travaux, avant l'expiration de la déclaration, le payement d'une somme de 25 francs, coût d'un avertissement, par écrit, qui sera adressé par le receveur aux distillateurs. En outre, ces derniers seront censés continuer les travaux et, dans ce cas, ils seront pris en charge, sur le pied de leur précédente déclaration, pour une série de quinze ou de trente jours selon que le travail s'effectue en vingt-quatre ou en quarante-huit heures.

S'il est constaté que les travaux ne sont pas conformes à la précédente déclaration, ils encourront une amende égale au quintuple du droit qui serait dû pour un travail supposé de quinze ou de trente jours selon qu'ils travaillent en vingt-quatre ou en quarante-huit heures.

19° Pour la non-reproduction immédiate dans l'usine ou l'altération du registre prescrit par le paragraphe 1 de l'article 40, une amende de 250 à 1,000 francs.

20° Pour toute omission d'inscription au moment voulu sur le registre prescrit par le paragraphe 1 de l'article 40 et pour toute inscription inexacte, effacée ou altérée, dont le changement n'est pas dûment approuvé :

a. Lorsqu'il s'agit de la mise en macération, une amende égale au décuple des droits dus à raison d'un renouvellement opéré dans les vaisseaux dont il est ainsi irrégulièrement fait usage;

b. Lorsqu'il s'agit de la mise en distillation, une amende égale au quintuple de l'accise, calculée à raison d'un renouvellement de matières opéré dans les vaisseaux imposables compris dans la déclaration de profession.

21° Pour toute macération déclarée qui est anticipée ou retardée de plus d'une heure, une amende égale à celle qui est indiquée au litt. *a* du numéro précédent.

22° Pour ne pas avoir effectué la mise en distillation à l'heure inscrite au registre mentionné au paragraphe 1 de l'article 40, une amende égale à celle qui est indiquée au litt. *b* du numéro 20.

23° Pour la non-représentation ou l'altération du livret prescrit par l'article 41, une amende de 100 francs.

24° Pour toute macération opérée en contravention aux articles 48 et 122, une amende égale à celle qui est indiquée au litt. *a* du numéro 20 ci-dessus. Cette amende est calculée d'après la contenance des cuves qui ne sont pas régulièrement mises en macération.

25° Pour tout transvasement opéré en contravention à l'article 49, une amende égale à celle qui est indiquée au litt. *a* du numéro 20 précité.

26° Pour toute mise en distillation opérée en contravention aux articles 59 et 122 ou qui serait anticipée ou retardée de plus d'une heure contrairement aux prescriptions de l'article 60, une amende égale à celle qui est indiquée au litt. *b* du numéro 20.

27° Pour la non-existence du vide et pour refus d'ouvrir le robinet de décharge de l'alambic, dans les cas prévus par les paragraphes 1, 3 et 4 de l'article 61, une amende de 20 francs par hectolitre de la capacité illégalement employée.

28° Pour infraction aux dispositions de l'article 65, une amende de 200 francs et le refus d'ad-

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

mission de toute déclaration de travail jusqu'à ce que la communication existant entre les deux usines soit interceptée.

29° Pour toute anticipation ou prolongation des travaux déclarés dans les distilleries de fruits à pépin et à noyau, une amende de 20 francs par hectolitre de la capacité du vaisseau dont l'emploi a été anticipé ou prolongé.

30° Pour refus d'exercice, une amende ainsi graduée :

Lorsque l'usine possède moins de 20 hectolitres de capacité en vaisseaux imposables, une amende de 100 francs;

Pour 20 à 50 hectolitres, 200 francs;

Pour 50 à 100 hectolitres, 400 francs;

Et pour plus de 100 hectolitres, 500 francs.

Il y a, entre autres, refus d'exercice :

a. Lorsque le distillateur refuse d'obtempérer à l'invitation faite par les employés, conformément aux articles 32 et 69, de laisser procéder à la contre-vérification, par empotement, de la capacité des vaisseaux imposables ou de faire vider la cuve de réunion;

b. Lorsque le distillateur de fruits à pépin ou à noyau refuse d'ouvrir le robinet de décharge de l'alambic pendant le temps déclaré pour les rectifications.

31° *a.* Pour tout travail de trempe, de macération, de fermentation, de distillation ou de rectification sans déclaration;

b. Pour tout dépôt de matières trempées, macérées, fermentées ou en fermentation, ailleurs que dans les vaisseaux désignés pour cet usage dans l'ampliation de la déclaration;

c. Pour l'introduction de ces matières du dehors dans l'usine;

d. Pour l'existence clandestine, dans une distillerie ou ses dépendances, de cuves, chaudières ou autres vaisseaux quelconques propres à la préparation ou à la distillation des matières;

e. Pour tout dépôt clandestin, en quelque lieu que ce soit, d'un appareil de distillerie qui porterait des traces d'un travail récent;

f. Enfin, pour tout fait de fraude ayant pour but de soustraire à l'impôt la matière imposée, une amende égale au quintuple du droit qui serait dû pour un travail supposé de quinze ou de trente jours, selon que le travail est effectué en vingt-quatre ou quarante-huit heures, dans les vaisseaux déclarés et non déclarés, en y comprenant la capacité de ceux qui ne sont pas imposables, mais dont l'usage est soumis à une déclaration.

Indépendamment de la confiscation des ustensiles et d'un emprisonnement d'un à deux ans, l'amende sera double, lorsque les faits se passent dans une fabrique clandestine, ou, quant aux usines légalement établies, ailleurs que dans les locaux où se trouvent réunis les vaisseaux compris dans la déclaration de travail.

Si les faits de fraude se passent dans une distillerie de matières féculentes où l'on travaille en quarante-huit heures, le distillateur pourra, outre les pénalités encourues, être privé pendant deux ans au moins du droit de travailler sous ce régime.

32° Pour avoir refusé aux employés du Gouvernement, pendant qu'ils effectuaient l'exercice de l'usine, l'accès de l'une ou de l'autre des parties ou dépendances de celle-ci, une amende égale à celle qui est indiquée au 7e alinéa du numéro 31.

33° La même amende pour refus aux employés, munis d'une autorisation spéciale d'un fonctionnaire ayant au moins le grade de contrôleur, de faire ou de laisser démonter l'un ou l'autre des appareils ou ustensiles dont l'emploi ou la destination ne serait pas justifiée.

34° Pour toute contravention aux mesures prises en exécution des articles 64 et 171 de la présente loi, une amende égale au quintuple de l'accise, calculée à raison d'un renouvellement de matières opéré dans les vaisseaux imposables compris dans la déclaration de profession.

IMPRIMERIE NATIONALE.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Cette pénalité est également encourue :

a. Pour toutes contraventions aux mesures prises par les articles 23, § 2, litt. *c*, 27, 28, 33, 39, § 1, nos 12, 43, 44, 46, 50 à 57, 66 à 68, 70 à 80, 82, 83 et 85 à 107 inclusivement;

b. Lorsque, dans les distilleries de cossettes de betterave, les employés, après avoir vu enlever les cossettes d'une cuve, reconnaissent que le niveau du liquide, dit *pied*, est au-dessous de la limite des 58 centièmes de la capacité de ce vaisseau;

c. Lorsque le distillateur n'obtempère pas à la demande des employés d'enlever en totalité les cossettes de betterave d'une cuve en déchargement, ou lorsqu'il augmente la quantité de liquide contenu dans la cuve;

d. Lorsque à une période quelconque de la fabrication, le liquide contenu dans les cuves utilisées pour la fermentation des cossettes marque 2° 3/10 ou plus au densimètre, à la température de 15 degrés centigrades.

35° Pour toute soustraction de liquide, soit dans les entrepôts, soit lors d'exportation avec décharge des droits, une amende du quintuple droit sur le manquant, à charge de l'entrepositaire ou de l'expéditeur.

36° Pour toute contravention aux dispositions des articles 142 à 153 relatives à l'exportation, avec décharge partielle de l'accise, des liqueurs fines et des eaux de senteur, une amende de 500 à 2,000 francs, indépendamment du retrait de la concession.

§ 2. La pénalité encourue par les distillateurs-rectificateurs et par les liquoristes, pour contravention au paragraphe 2 de l'article 68, consistera en une amende de 100 francs.

Dans les cas indiqués aux nos 11, 16 et 18 du § 1 ci-dessus, elle consistera en une amende de 200 francs. Cette dernière amende leur sera également appliquée en cas de rectification sans déclaration.

§ 3. Dans chacun des cas prévus par les numéros 19, 20, 21, 23 et 25, le droit acquis au Trésor d'après la déclaration est double.

§ 4. Lorsque le fait de fraude est écarté, l'administration peut s'abstenir d'exiger le payement du double droit, en cas de contravention aux numéros 20, 21 et 25.

§ 5. La réfrigération illicite des matières sera considérée comme fait de fraude et punie conformément au numéro 31.

ART. 162. § 1. Les distillateurs, rectificateurs et liquoristes sont responsables des contraventions commises dans leurs usines.

§ 2. Les propriétaires ou locataires le sont des contraventions découvertes dans les bâtiments occupés par eux, à moins qu'ils ne prouvent n'avoir pu empêcher le fait qui donne lieu à la responsabilité.

ART. 163. L'administration ne pourra transiger sur les peines encourues pour contravention à la présente loi lorsque les faits se passeront dans une fabrique clandestine.

ART. 164. Si un distillateur travaille sans avoir payé ou cautionné les droits, ou s'il est constitué en contravention pour un fait tombant sous l'application du numéro 31 de l'article 161, l'administration peut, si elle le juge nécessaire pour la sûreté du payement des droits dus et des amendes encourues, saisir et faire enlever tous les ustensiles et vaisseaux de l'usine, en vertu d'une ordonnance du président du tribunal.

ART. 165. L'article 505 du Code pénal est applicable à tout distillateur, rectificateur, liquoriste ou commerçant qui aura recélé des flegmes ou eaux-de-vie provenant d'une fabrication clandestine.

ART. 166. Le 2e alinéa de l'article 20 de la loi du 6 avril 1843, relatif à l'arrestation préventive des fraudeurs en matière de douane, est rendu applicable aux auteurs des fraudes commises dans une distillerie clandestine et entraînant la peine d'emprisonnement.

ART. 167. Les personnes dénommées à l'article 231 de la loi générale du 26 août 1822, qui ont encouru les pénalités comminées par l'article 252 du Code pénal, sont, en outre, passibles, au profit du Trésor, d'une amende de 10,000 francs.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

S'il y a récidive, cette amende sera double.

Les dispositions des artic'es 229 et 231, § 1, de la loi générale précitée sont applicables, le cas échéant, à l'amende comminée par le présent article.

ART. 168. Sans préjudice des pénalités encourues pour contravention aux lois en vigueur, toute infraction aux dispositions des articles 111 à 119, concernant l'importation des sirops et mélasses destinés à la distillation, est signalée à l'administration, qui prescrira les mesures qu'elle jugera nécessaires pour en prévenir le retour.

CHAPITRE X.

DISPOSITIONS GÉNÉRALES.

ART. 169. Les dispositions de la loi générale du 26 août 1822 (*Journal officiel*, n° 38), celles de la loi du 4 mars 1846 sur les entrepôts, et de la loi du 6 août 1849 sur le transit, modifiée par les lois du 3 mars 1851 et du 1er mai 1858, sont rendues applicables aux distillateurs, aux rectificateurs, aux liquoristes et aux négociants en gros, en tant qu'elles ne sont pas modifiées par la présente loi.

ART. 170. Les distillateurs, les rectificateurs, les liquoristes et les négociants sont tenus de faciliter aux employés de l'administration l'exercice de leurs fonctions; et, à cet effet, ils doivent fournir, chacun en ce qui le concerne, les moyens d'opérer les visites, les vérifications et les épalements, à défaut de quoi il sera rédigé procès-verbal de refus d'exercice.

ART. 171. Le gouvernement est autorisé à prendre des mesures ultérieures pour assurer la perception des droits sur la fabrication des eaux-de-vie.

Ces arrêtés seront soumis aux Chambres législatives avant la fin de la session, si elles sont réunies; sinon, dans la session suivante.

ART. 172. Sont abrogées : la loi du 27 juin 1842 modifiée par les lois du 5 mars 1850, du 20 décembre 1851 et du 9 juin 1853; les lois du 5 janvier 1844 (eaux-de-vie), la loi budgétaire du 20 décembre 1868, art. 3, § 1 et 2; la loi du 15 mai 1870, art. 9, § 2, et 10; la loi du 15 août 1873, la loi budgétaire du 19 décembre 1874, art. 2; la loi du 30 juillet 1883, la loi du 16 septembre 1884 et la loi du 20 décembre 1886.

ART. 173. La présente loi est obligatoire à partir du lendemain de sa publication.

PRODUCTION DE LA DISTILLERIE BELGE.

ANNÉES.	CONTENANCES IMPOSABLES.	QUANTITÉ D'EAU-DE-VIE produite.	ANNÉES.	CONTENANCES IMPOSABLES.	QUANTITÉ D'EAU-DE-VIE produite.
	hectol.	hect. à 50°.		hectol.	hect. à 50°.
1840	5,403,377	324,203	1851	4,251,346	276,219
1841	5,433,136	325,988	1852	3,425,188	239,754
1842	4,918,324	295,099	1853	3,937,907	278,939
1843	3,976,117	238,339	1854	3,501,744	253,486
1844	4,499,679	292,431	1855	3,708,905	268,839
1845	4,128,370	268,296	1856	3,734,794	272,159
1846	3,285,603	213,538	1857	5,035,279	359,371
1847	2,966,331	192,500	1858	5,110,087	367,415
1848	3,848,692	250,135	1859	5,221,763	382,276
1849	4,141,154	269,035	1860	5,122,435	375,137
1850	4,274,057	277,735	1861	4,710,117	338,468

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

ANNÉES.	CONTENANCES IMPOSABLES.	QUANTITÉ D'EAU-DE-VIE produite.	ANNÉES.	CONTENANCES IMPOSABLES.	QUANTITÉ D'EAU-DE-VIE produite.
	hectol.	hect. à 50°.		hectol.	hect. à 50°.
1862	4,703,412	339,474	1876	5,585,375	564,712
1863	4,924,886	354,355	1877	5,188,724	547,327
1864	5,436,289	385,100	1878	4,917,956	532,851
1865	5,401,068	384,151	1879	5,178,671	565,214
1866	5,641,456	407,799	1880	4,954,021	570,421
1867	5,418,603	398,313	1881	4,581,944	558,017
1868	5,226,196	383,354	1882	4,107,015	547,023
1869	5,887,934	429,787	1883	3,827,914	568,317
1870	5,140,134	380,217	1884	3,410,369	561,429
1871	4,675,650	335,451	1885	3,044,399	550,875
1872	5,612,956	428,588	1886	2,886,618	544,012
1873	6,055,893	498,518	1887	2,901,786	549,844
1874	5,770,209	548,889	1888	2,739,515	541,690
1875	5,923,642	581,866	1889	2,629,738	525,947

En considérant le tableau de la production de l'alcool en Belgique, on est frappé de ce fait que tant que le droit est faible, la proportion entre la quantité d'alcool produite et les contenances imposées se maintient élevée (de 16 à 13 hectolitres de capacité par hectolitre d'alcool produit pour des droits de 2 fr. 45 au maximum). Lorsque les droits augmentent, cette proportion diminue rapidement, et cette diminution montre bien la lutte qui s'établit entre l'intérêt du Trésor et celui des distillateurs. Lorsque le droit est de 5 francs, la capacité des cuves tombe à 9 hectolitres par hectolitre d'alcool; lorsqu'il atteint 9 francs, elle descend à 5 hectolitres environ.

Le tableau ci-dessous donne l'importation de la Belgique et son exportation d'alcools, en 1888, avec l'indication des lieux d'exportation et des pays d'origine.

IMPORTATIONS EN 1888.

PAYS.	EAUX-DE-VIE		LIQUEURS	
	en CERCLES (hect. à 50°).	en BOUTEILLES (hect. à 50°).	en CERCLES (hect. à 50°).	en BOUTEILLES (hect. à 50°).
	hect. l.	hect. l.	hect. l.	hect. l.
Allemagne	119 38	15 03	7 78	40 25
Angleterre	1,901 23	13 18	38 91	22 28
France	7,576 50	145 71	104 40	182 71
Hambourg	19 90	1 26	//	5 43
Pays-Bas	2,595 47	19 12	26 28	157 41
Russie	//	//	//	28 56
Suisse	//	0 31	6 20	1 45
Autres pays	53 28	7 80	0 96	5 50

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

EXPORTATIONS EN 1888.

PAYS.	EAUX-DE-VIE en CERCLES (hect. à 50°).	EAUX-DE-VIE en BOUTEILLES (hect. à 50°).	LIQUEURS en CERCLES (hect. à 50°).	LIQUEURS en BOUTEILLES (hect. à 50°).
	hect. l.	hect. l.	hect. l.	hect. l.
Allemagne	92 56	318 87	//	//
Angleterre	93 98	221 99	//	7 21
Australie	//	300 59	//	//
Brésil	16 60	193 28	//	4 48
Canada	//	1 66	//	//
Chili	//	35 88	//	//
Chine	91 08	238 00	//	//
Cuba	9,600 82	798 35	//	//
Espagne	1,075 42	960 74	//	//
États-Unis	128 26	196 11	//	//
France	382 92	174 07	16 72	19 56
Grèce	//	//	//	4 62
Hambourg	72 42	//	//	//
Indes anglaises	//	105 01	//	//
Italie	//	87 02	//	//
Japon	114 74	//	//	//
Pays-Bas	55 28	//	//	6 98
Philippines	48 82	631 11	//	//
République Argentine	254 92	17 84	//	//
Singapore	785 44	//	//	//
Suède et Norvège	18 02	//	//	//
Suisse	6 03	//	//	//
Turquie	//	28 49	//	0 85
Uruguay	//	0 74	//	//
Autres pays	51 30	88 50	0 55	8 01

La distillerie belge a, comme on le sait, une grande importance; elle prépare des produits de qualité supérieure.

Alcools et eaux-de-vie sont d'une fabrication parfaite; la rectification en est très remarquable.

La province d'Anvers est le centre de cette production; mais il existe ailleurs, à Huy notamment, des établissements remarquables.

Les genièvres belges sont d'excellente qualité; beaucoup ne sont que de l'eau-de-vie de seigle ou d'orge, sans addition d'aucune baie.

Enfin les distillateurs belges savent produire des liqueurs bien connues : curaçao, kummel, etc.

Dix-sept exposants représentaient ces diverses industries. Le jury a surtout apprécié les genièvres des maisons VAN DER BERGH, Jean MÉUS, BAL et Cie, dont les produits,

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

de premier ordre, sont de mérite égal; aussi leur a-t-il attribué un grand prix collectif.

Les flegmes de riz et de maïs de M. Berger se faisaient remarquer par leur pureté; leur affinage était produit, avant la fermentation alcoolique, par un procédé nouveau.

S'ils n'eussent pas été placés hors concours, les échantillons de M. Vandevelde, membre du jury, lui auraient certainement valu une distinction d'un ordre élevé.

VI

LA DISTILLERIE EN SUISSE.

Avant l'établissement du monopole en Suisse, la législation relative au régime des alcools variait suivant les cantons, mais se traduisait, en somme, soit par un droit unique de consommation, soit par une taxe double de consommation et de fabrication. Quoi qu'il en soit, les manifestations de plus en plus nombreuses des progrès de l'alcoolisme ayant attiré l'attention des pouvoirs publics, une enquête sur l'industrie et le commerce de l'alcool dans la Confédération fut prescrite en 1883. Elle donna lieu à un rapport.

On constata tout d'abord que les ravages de l'alcoolisme étaient réels. En 1883, 1 p. 100 du nombre des dispensés militaires avaient pour cause l'intoxication alcoolique; le nombre des décès produits par la même cause était de 254, en moyenne, dans la période de 1877 à 1882, pour une population de 2,846,000 habitants, soit environ 1 pour 10,000 habitants; enfin la folie alcoolique était représentée par 21 p. 100 du nombre des aliénés et par 2.8 p. 100 du nombre d'aliénées, traités dans les établissements spéciaux durant la même période.

L'enquête établit que la principale raison de cet état de choses se trouvait dans la mauvaise qualité des alcools livrés à la consommation par les distilleries suisses. Ces établissements, mal outillés pour la plupart, étaient au nombre de 1,022 ainsi répartis :

		ÉTABLISSEMENTS.	PRODUCTION.	
Produisant	moins de 100 hectolitres	937	15,817 hectol., soit	703 2
	de 100 à 1,000 hectolitres	42	7,493	15
	plus de 1,000 hectolitres	6	26,537	53
	Totaux	985	49,847	

Le rapport ne donne pas la production des 37 établissements complémentaires des 1,022 existants. Les grandes usines travaillaient surtout des céréales indigènes ou étrangères et des pommes de terre, quand leur prix le permettait. Quelques établissements utilisaient des résidus de brasserie. La distillation de la mélasse avait disparu avec l'application de l'osmose dans les pays producteurs de sucre. La rectification était loin d'être partout en usage; aussi les alcools produits renfermaient-ils des quantités

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

considérables d'impuretés, et la moyenne de ce qui était livré à la consommation était-elle d'une qualité déplorable.

A la suite de cette enquête, le monopole fut résolu; la loi du 23 décembre 1886 (voir plus loin) l'établit.

Considéré au point de vue de l'hygiène publique, le monopole semble avoir donné des résultats intéressants; alors que la seule importation avait fourni 96,760 hectolitres d'alcool en 1885, et que la consommation avait été d'au moins 200,000 hectolitres, la vente totale par l'administration durant l'année 1886 n'a été que de 67,242 hectolitres.

Une simple observation de la vie populaire suffit d'ailleurs à constater la diminution de la consommation.

Le rapport sur l'exploitation des monopoles, publié par le Gouvernement fédéral en 1889, évalue à 5 lit. 7 environ par habitant la consommation totale des spiritueux soumis ou non au monopole, alors qu'elle était supérieure à 7 lit. 2, en 1885, sous le régime des anciennes législations cantonales.

Malgré cette diminution, le bénéfice net réalisé par le Gouvernement a été de 5,249,051 fr. 49.

On trouvera ci-après les tableaux statistiques relatifs à la production et à l'importation dans la Confédération, en 1889.

PRODUCTION DE L'ALCOOL EN SUISSE.

CANTONS.	ALCOOL BRUT. (Hect. à 100°.)	MOYEN GOÛT. (Hect. à 100°.)	MAUVAIS GOÛT. (Hect. à 100°.)	TOTAL. (Hect. à 100°.)
	hectol.	hectol.	hectol.	hectol.
Argovie	135 0441	//	//	135 0441
Bâle-Campagne	493 9192	//	5 7399	499 6591
Berne	12,206 6902	7 7074	7 4879	12,221 8855
Fribourg	1,504 7543	//	//	1,504 7543
Lucerne	153 0754	//	//	153 0754
Schaffhouse	1,458 6604	//	//	1,458 6604
Soleure	3,231 6893	//	//	3,231 6893
Saint-Gall	183 9762	//	//	183 9762
Thurgovie	1,832 6441	//	//	1,832 6441
Vaud	111 2776	//	//	111 2776
Zurich	993 6405	//	//	993 6405
TOTAUX	22,305 3713	7 7074	13 2278	22,326 3065

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

IMPORTATION.

QUANTITÉ ET COÛT DU TROIS-SIX ÉTRANGER ACHETÉ PAR LA RÉGIE EN 1887-1889.

(Franco frontière suisse.)

ANNÉE DE LIVRAISON.	TROIS-SIX EXTRA-FIN.		TROIS-SIX SURFIN.		TROIS-SIX FIN.		TOTAL.	
	ALCOOL absolu.	PRIX MOYEN par hectolitre.	ALCOOL absolu.	PRIX MOYEN par hectolitre.	ALCOOL absolu.	PRIX MOYEN par hectolitre.	ALCOOL absolu.	PRIX MOYEN par hectolitre.
	hectol.	fr. c.	hectol.	fr. c.	hectol.	fr. c.	hectol.	fr. c.
1887.....	699	42 27	13,980	36 61	19,293	31 08	33,972	33 59
1888.....	3,301	41 23	1,942	30 89	18,826	31 50	24,069	32 78
1889.....	4,227	37 57	9,590	29 90	47,132	26 72	60,949	27 98

PROVENANCE DES IMPORTATIONS EN 1889.

(Quintaux métriques à 95/96° tralles.)

PAYS.	TROIS-SIX			ALCOOL BRUT.	TOTAL.
	EXTRA-FIN.	SURFIN.	FIN.		
	quintaux.	quintaux.	quintaux.	quintaux.	quintaux.
Berlin.....	3,070 13	1,001 26	//	//	4,071 39
Leipzig.....	//	//	2,515 54	//	7,228 30
Cottbus.....	//	4,712 76	//	//	502 28
Munich.....	//	502 28	185 02	//	1,247 92
Breslau.....	//	1,062 90	4,082 79	//	4,082 79
Posen.....	//	//	1,017 82	//	1,017 82
Vienne.....	//	//	4,062 26	88 54	4,150 80
Prague.....	//	//	16,623 50	//	16,623 50
Pilsen.....	//	//	1,074 65	729 31	1,803 96
Pesth.....	//	//	3,372 35	//	3,372 35
TOTAUX.....	3,070 13	7,279 20	32,933 93	817 85	44,101 11

LOI SUR LE MONOPOLE DES ALCOOLS EN SUISSE.

L'ASSEMBLÉE FÉDÉRALE DE LA CONFÉDÉRATION SUISSE,

Vu le message du Conseil fédéral du 3 octobre 1886, en exécution des articles 31, 32 et 32 *bis* de la Constitution fédérale et l'article 6 de ses dispositions transitoires,

DÉCRÈTE :

ARTICLE PREMIER. Le droit de fabriquer et d'importer les spiritueux dont la fabrication est soumise à la législation fédérale appartient exclusivement à la Confédération.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

La Confédération est tenue de pourvoir à ce que les spiritueux destinés à être transformés en boissons soient suffisamment rectifiés.

Pour autant que les besoins doivent être couverts par la production indigène, la Confédération abandonne à l'industrie privée, conformément à l'article 2, la fourniture des quantités nécessaires.

ART. 2. Le quart à peu près de la consommation de spiritueux est fourni au moyen de contrats de livraison que la Confédération doit conclure avec les producteurs indigènes.

Les livraisons sont mises au concours, aux conditions établies par un cahier des charges, par lots de 100 hectolitres au moins et de 1,000 hectolitres au plus d'alcool absolu; chaque lot est adjugé à l'entrepreneur qui, tout en présentant des garanties suffisantes, fait les offres les plus favorables pour le lot respectif.

On donnera la préférence, lors de l'adjudication, à la mise en œuvre de matières premières indigènes et aux distilleries exploitées par des associations agricoles.

Une distillerie ne peut obtenir qu'un seul lot.

ART. 3. L'importation de spiritueux de qualité supérieure est permise aussi aux particuliers, aux conditions à fixer, par le Conseil fédéral et moyennant une finance de monopole fixe de 80 francs par quintal métrique, poids brut, en sus du droit d'entrée, sans égard à la contenance en alcool.

ART. 4. La Confédération livrera les spiritueux en quantité de 150 litres au moins contre payement au comptant. Le prix de vente est fixé de temps en temps par le Conseil fédéral et publié dans la feuille fédérale. Il ne doit être ni inférieur à 120 francs ni supérieur à 150 francs par hectolitre d'alcool absolu, fût non compris.

ART. 5. Lors de l'exportation de produits pour la fabrication desquels on emploie de l'alcool imposable, la quantité d'alcool qui a dû être employée, en raison des conditions spéciales de la fabrication, est déterminée et donne droit à un remboursement correspondant au bénéfice du monopole, payable à la fin de l'exercice.

La somme à rembourser est calculée par le Conseil fédéral sur la base de la différence moyenne entre le prix de vente et le prix d'achat des spiritueux importés (loco magasin).

L'exportation de quantités inférieures à 20 litres ne donne droit à aucun remboursement.

ART. 6. L'alcool destiné à des usages industriels ou aux besoins domestiques, qui, dans la règle, sera pris dans les qualités à meilleur marché, sera livré dénaturé par les magasins de la Confédération, en quantités de 150 litres au moins, au prix de revient, ou, pour les marchandises importées, avec adjonction du droit d'entrée.

Le Conseil fédéral fixera les conditions et les procédés auxquels est soumise la dénaturation.

ART. 7. Le colportage des spiritueux de tout genre, ainsi que leur débit et leur commerce en détail dans les distilleries et dans les établissements où ce débit ou cette vente en détail ne sont pas en connexité naturelle avec la vente des autres articles de commerce est interdit. Restent réservés le commerce en détail de l'alcool dénaturé et le commerce en détail fait par les distilleries, d'après l'article 8, 4e alinéa.

ART. 8. La vente des spiritueux de toute espèce en quantité de 40 litres au moins, est une industrie libre (commerce en gros).

Le commerce en quantités inférieures à ce chiffre (commerce en détail) se subdivise comme suit:

1° Le débit;

2° La vente en détail à pot renversé.

Les autorisations de débit ou de vente en détail sont accordées par les autorités cantonales et doivent être soumises par elles à un droit de vente proportionné à l'importance du commerce et à la valeur des marchandises vendues; jusqu'à l'entrée en vigueur d'une loi fédérale, ce droit de vente sera fixé par les cantons.

Toutefois les distillateurs qui ne fabriquent pas, dans une seule et même année, plus de 40 litres

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

de spiritueux non soumis à l'impôt fédéral peuvent vendre librement la quantité produite, à condition de ne pas la livrer par parts inférieures à 5 litres.

Les vases des débits d'eau-de-vie doivent être étalonnés.

Les cantons sont chargés de la surveillance sur le commerce des spiritueux livrés par la Confédération, ainsi que sur la fabrication et la vente de l'eau-de-vie qui n'est pas soumise à l'impôt fédéral.

L'exécution de la loi dans ses autres parties est de la compétence du Conseil fédéral, qui établira à cet effet les règlements et les organes nécessaires. Le Conseil fédéral peut réclamer la coopération des cantons, auquel cas il remboursera à ceux-ci les dépenses dont la justification sera fournie.

La Confédération avancera à l'administration du monopole les sommes nécessaires pour l'exécution de la loi; ces sommes porteront intérêt et devront être amorties dans un délai convenable.

ART. 11. La Confédération percevra les droits d'entrée respectifs sur tous les spiritueux importés; elle portera en compte les frais de l'administration du monopole, ainsi que l'augmentation des frais qui sera occasionnée à l'administration des péages par le monopole.

ART. 12. Les recettes nettes de l'administration du monopole seront, sous réserve des prescriptions de l'article 6 des dispositions transitoires de la Constitution fédérale, réparties entre tous les cantons proportionnellement à leur population de fait établie par le recensement fédéral le plus récent.

Le décompte a lieu le 31 décembre de chaque année.

ART. 13. Les Gouvernements cantonaux devront faire chaque année un rapport au Conseil fédéral sur l'emploi des 10 p. 100 de leurs recettes qui, d'après l'article 32 *bis* de la Constitution fédérale, sont destinés à combattre l'alcoolisme. Ces rapports seront soumis imprimés à l'Assemblée fédérale.

ART. 14. Quiconque contrevient aux dispositions de la présente loi, soit en fabriquant de l'alcool sans y être autorisé, soit en ne livrant pas à la Confédération la totalité de l'alcool fabriqué avec autorisation, soit en se faisant indûment restituer des droits ou en donnant à des spiritueux dénaturés une destination autre que celle qui est prévue, soit en se procurant illicitement de l'alcool ou de l'eau-de-vie, est passible d'une amende s'élevant de cinq à trente fois la somme soustraite à l'État.

Si le montant de cette somme ne peut être déterminé, l'amende est de 200 à 10,000 francs.

En cas de récidive ou de circonstances aggravantes, l'amende peut être doublée, et le contrevenant être condamné à un emprisonnement jusqu'à six mois.

La tentative des contraventions punies par le présent article est traitée comme la contravention consommée.

ART. 15. En dehors de cas énumérés à l'article précédent, toute contravention à la présente loi ou aux règlements qui en fixent l'application est punie d'une amende de 20 à 500 francs. Cette amende est de 50 à 1,000 francs si le contrevenant a cherché à empêcher le contrôle de l'autorité. Restent réservées les dispositions de l'article 47 du Code pénal fédéral.

ART. 16. Un tiers des amendes perçues en application de la présente loi revient au dénonciateur, un tiers au canton et un tiers à la commune dans laquelle a été commise la contravention. Lorsqu'il n'y a pas de dénonciateur, la part correspondante est attribuée à la caisse cantonale. Dans le cas où la contravention a été constatée par des employés ou fonctionnaires de l'administration des péages, la répartition des amendes a lieu en conformité de l'article 57 de la loi fédérale du 17 août 1851 sur les péages.

ART. 17. Quant au mode de procéder en cas de contravention à la présente loi, il est déterminé par la loi fédérale du 30 juin 1849 sur le mode de procéder à la poursuite des contraventions aux lois fiscales et de police de la Confédération.

ART. 18. Les propriétaires des distilleries existantes seront indemnisés par la Confédération par la moins-value résultant, pour les bâtiments et appareils servant à la distillation, de l'exécution de l'article 1 de la présente loi.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Pour déterminer l'indemnité, on ne pourra porter au compte le bénéfice réalisé jusqu'à présent par le distillateur.

Toutefois le droit à l'indemnité n'est accordé qu'à ceux des propriétaires dont les distilleries ont été établies avant le 25 octobre 1885 et exploitées jusqu'à cette époque, et qui, en outre, renoncent à la fabrication permise par l'article 32 *bis* de la Constitution fédérale.

Si l'entente ne peut s'établir à l'amiable au sujet du chiffre de l'indemnité, celui-ci sera déterminé par des commissions d'estimation.

Ces commissions d'estimation se composeront chacune de trois membres, dont le premier sera nommé par le tribunal fédéral, le deuxième par le Conseil fédéral et le troisième par le Gouvernement du canton sur le territoire duquel se trouve la distillerie à indemniser.

Tout intéressé a le droit, dans le délai de trente jours après la signification de la sentence, de recourir au tribunal fédéral contre la décision de la commission d'estimation.

A défaut de recours, la décision de la commission d'estimation est considérée comme ayant force de loi.

Le mode de procéder à suivre par le tribunal fédéral et par les commissions d'estimation sera déterminé par un règlement spécial établi par le tribunal fédéral, règlement qui sera basé sur la loi du 1er mars 1850 concernant l'expropriation pour cause d'utilité publique.

ART. 19. La Confédération aura le droit de se rendre acquéreur, moyennant indemnité, des provisions d'alcool monopolisé dépassant un demi-hectolitre et qui se trouveront dans le pays au moment de l'entrée en vigueur de la présente loi, à moins que les propriétaires de ces provisions ne préfèrent les conserver moyennant payement de l'impôt respectif.

Si la Confédération déclare vouloir faire usage de son droit d'acquisition, les détenteurs de ces provisions sont tenus de les déclarer, à défaut de quoi la marchandise sera confisquée et le contrevenant encourra les pénalités prévues à l'article 14. Le prix d'acquisition sera fixé par des commissions d'experts nommées à cet effet par le Conseil fédéral.

Pour la constatation des spiritueux qui doivent être rachetés à teneur du présent article, les cantons sont tenus de prêter leur concours à la Confédération, sur sa demande, moyennant une bonification dont le montant sera fixé d'après le nombre des détenteurs et le chiffre total du prix de rachat.

ART. 20. Le Conseil fédéral est chargé de l'exécution de la présente loi.

ART. 21. Le Conseil fédéral est chargé, conformément aux dispositions de la loi du 17 juin 1874 concernant la votation populaire sur les lois et arrêtés fédéraux, de publier la présente loi et de fixer l'époque où elle entrera en vigueur.

VII

ALLEMAGNE.

Jusqu'en 1810, les spiritueux n'étaient soumis en Allemagne qu'à un droit de vente, et à une sorte de droit d'octroi lorsqu'ils entraient dans quelques villes. A cette époque, on en taxa la fabrication, en prenant pour base la contenance des alambics, le nombre des journées de travail et la nature des matières premières soumises à la fermentation.

En 1819, on abandonna ce système pour appliquer l'impôt sur l'alcool fabriqué. En 1820, en présence des fraudes que fit naître ce nouveau mode de taxation, on adopta l'impôt sur le volume des cuves de fermentation et l'on accorda une réduction

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

aux distilleries agricoles. En 1834, une nouvelle modification intervint dans la législation allemande; les distilleries furent divisées en deux catégories :

1° Celles qui traitent des substances farineuses;

2° Celles qui emploient d'autres substances alcooligènes.

Dans ces dernières, le droit fut perçu d'après la quantité des matières mises en œuvre.

Dans les premières, on continua à appliquer la taxation d'après la capacité des cuves de fermentation; mais les distilleries qui ne travaillent que du 1er novembre au 1er mai, n'emploient que des produits de la récolte de leurs propriétaires et ne trempent pas plus de 1,030 litres par vingt-quatre heures furent qualifiées de distilleries agricoles et payèrent un droit de 0 fr. 728 par hectolitre de capacité de cuves et par trempe. Le droit correspondant fut fixé à 0 fr. 819 pour les autres établissements.

Ces deux taxes (0 fr. 728 pour les distilleries agricoles, 0 fr. 819 pour les distilleries industrielles) furent perçues pour toutes les matières farineuses employées indistinctement. Quelque temps après, l'union douanière tout entière adopta cette nouvelle législation.

En 1838, ces droits furent portés :

Pour les distilleries industrielles, à	1f 09
Pour les distilleries agricoles, à	0 908

Ces dernières furent autorisées à travailler du 1er novembre au 16 mai.

En 1854, puis en 1855, les droits furent encore augmentés et portés :

	1854.	1855.
Pour les distilleries industrielles, à	1f 16	1f 63
Pour les distilleries agricoles, à	1 27	1 36

Ce tarif était encore en vigueur quand la nouvelle loi (voir page 414) fut promulguée.

En 1869, la taxation au volume des cuves de fermentation fut appliquée aux distilleries de la deuxième catégorie, travaillant par conséquent des substances autres que des substances farineuses. On les soumit aux droits suivants :

Pour les distilleries industrielles	1f 638
Pour les distilleries agricoles	1 364

Des tempéraments furent apportés, dans la pratique, à l'application de ces taxes, au bénéfice des distilleries ayant par quelque côté un caractère agricole.

Les marcs de raisins, fruits, vins, lies, baies, sirops, etc., reçurent des taxations spéciales.

Le droit de douane à l'importation fut fixé à 53 fr. 35, pour tous les degrés et par toutes les qualités; l'alcool exporté était exempt d'impôt. Une loi du 24 juin 1887, donnée ci-dessous *in extenso*, a apporté des modifications assez importantes à la légis-

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

lation allemande sur les spiritueux. Cette loi crée un droit de consommation de 50 ou de 70 pfennigs par litre d'alcool pur, dû par la personne qui prend l'alcool en charge au moment où il cesse d'être sous la surveillance du fisc.

La loi du 24 juin 1887 accorde 4 litres et demi d'alcool pur, par habitant, au droit réduit de 50 pfennigs; le surplus de l'alcool consommé est taxé au droit fort de 70 pfennigs. La quantité d'alcool au droit réduit que chaque distillerie peut produire est fixée tous les trois ans. Une première répartition a été faite proportionnellement à la quotité moyenne d'impôts payés de 1880 à 1886 (l'année la plus forte et l'année la plus faible non comptées). Dans cette première répartition, les fabriques de levure n'ont été admises que pour moitié de leur quotité, et celles qui travaillent des céréales n'ont été comptées que pour les 7/8 de la leur.

La nouvelle loi prescrivait la rectification jusqu'à une pureté que devait fixer le Conseil fédéral pour tout l'alcool mis en circulation; cette prescription a été rapportée, en raison des difficultés que son application a rencontrées et du désaccord qui s'est produit sur les moyens d'analyser les alcools et de déterminer leur degré de pureté.

En dehors de ce droit de consommation de 50 ou de 70 pfennigs, l'alcool continue à payer un impôt de fabrication.

Des cuves collectrices, installées dans des conditions fixées par la loi, permettent de déterminer exactement les quantités d'alcool produites; éventuellement, ces quantités peuvent être vérifiées par les indications d'un compteur. Les brûleries qui ne trempent pas plus de 1,500 hectolitres peuvent être exemptées de ce mode de détermination de leur production.

Afin d'assurer la perception du droit de consommation, l'administration conserve la surveillance de l'alcool pris en charge, soit dans des entrepôts publics, soit dans des entrepôts privés, jusqu'à ce qu'il soit exporté, consommé ou livré à l'industrie.

En cas d'exportation, l'impôt est restitué.

Sont soumises à l'impôt sur la capacité de la cuve-matière :

a. Les brûleries agricoles, c'est-à-dire celles dans lesquelles on distille exclusivement des céréales ou des pommes de terre et dans lesquelles la totalité des résidus est employée à nourrir le bétail du propriétaire de la brûlerie. Celui-ci doit utiliser tout le fumier produit à l'amendement des terres qu'il cultive.

b. Les brûleries travaillant des mélasses et du jus de betterave; l'impôt est fixé à 1 mark 31 pfennigs, par hectolitre et par trempe.

Les réductions suivantes sont accordées aux distilleries agricoles en activité du 1er octobre au 15 juin :

4/10 de l'impôt sur la capacité pour celles distillant jusqu'à 1,050 litres par jour;

2/10 de l'impôt sur la capacité pour celles distillant jusqu'à 1,500 litres par jour;

1/10 de l'impôt sur la capacité pour celles distillant jusqu'à 3,000 litres par jour.

La distillation des marcs, fruits, baies, bières gâtées, résidus de levure, jus de raisin, lies de vin, est imposée à l'hectolitre de matière première.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Les distilleries autres que celles des articles *a* et *b*, ou celles qui sont imposées à l'hectolitre de matières premières, payent l'impôt sous la forme d'une surtaxe de 20 pfennigs à la taxe de consommation. Toutefois la loi accorde une réduction de 2 pfennigs pour celles qui trempent moins de 200,000 litres par jour, et de 4 pfennigs pour celles qui trempent moins de 10,000 litres par jour.

Les brûleries (*a*) peuvent être admises à payer l'impôt sous forme de surtaxe réduite comme suit :

a. Brûleries produisant moins de 100 hectolitres d'alcool pur. Surtaxe : 12 pfennigs.

b. Brûleries produisant moins de 100 à 150 hectolitres d'alcool pur. Surtaxe : 14 pfennigs.

Les fabriques de levure n'ont droit à aucune réduction de surtaxe.

Les droits de douane sont fixés comme suit : arack, cognac, rhum en fût, 125 marks par 100 kilogrammes.

Autres spiritueux, 180 marks par 100 kilogrammes.

LÉGISLATION FISCALE DE LA PRODUCTION DES ALCOOLS DANS L'EMPIRE D'ALLEMAGNE.

LOI VOTÉE PAR LE REICHSTAG LE 24 JUIN 1887.

CHAPITRE PREMIER.

IMPÔT SUR L'ALCOOL DESTINÉ À LA CONSOMMATION.

§ 1. L'alcool fabriqué dans les pays de l'union d'accise est passible, à partir du 1er octobre 1887, d'un impôt de consommation et soumis à cette fin au contrôle de l'administration des accises.

L'impôt est fixé pour une quantité totale annuelle équivalant à 4 litres 1/2 d'alcool absolu par tête de la population des pays de l'union d'accise, telle qu'elle résulte du dernier recensement, à 1/2 mark par litre d'alcool absolu, et, pour la quantité excédante, à 0 mark 70 par litre d'alcool absolu. La quantité totale annuelle sur laquelle est perçu le minimum de l'impôt ainsi que le minimum de l'impôt même sont soumis tous les trois ans à une revision.

Sont exemptes de l'impôt de consommation et non comprises dans la quantité totale annuelle à fixer d'après ce qui précède :

1° Les quantités d'alcool exportées;

2° Les quantités d'alcool employées aux usages industriels, y compris la fabrication du vinaigre, aux usages médicinaux et scientifiques, au nettoyage, au chauffage et à l'éclairage, dans les conditions à déterminer par le Conseil fédéral.

Les propriétaires de distilleries ont le droit de demander que la dénaturation de leur alcool par les agents du fisc ait lieu dans leurs distilleries et à leurs frais.

§ 2. Pour chacune des distilleries ayant existé déjà au 1er avril 1887, il sera procédé à l'évaluation de la quantité annuelle d'alcool imposable à 0 mark 50 par litre d'alcool absolu qu'elles peuvent produire, et ce, sur la base de la moyenne des montants de l'accise payés par elles dans les exercices

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

1879-1880 à 1885-1886, et sans mise en ligne de compte du chiffre annuel le plus élevé et le plus bas, et avec la mesure que les montants de l'accise payée par les usines fabriquant de la levure pressée ne seront comptés qu'à concurrence de la moitié, et ceux payés par les distilleries de grains qu'à concurrence des 7 huitièmes. Pour les distilleries mixtes (fabrication de la levure pressée et distillation de moûts épais), on met en compte les montants proportionnels aux deux genres de fabrication.

En ce qui concerne les distilleries dont l'existence remonte au delà du 1er avril 1887, mais qui n'ont pas eu une exploitation régulière dans les exercices 1879-1880 à 1885-1886, ou qui, à la date du 1er avril 1887, étaient encore en voie de construction, ou enfin qui ont considérablement agrandi leurs installations dans le cours de l'exercice 1886-1887, la quantité annuelle d'alcool qu'elles peuvent fabriquer, à raison de l'impôt de 0 mark 50, sera fixée proportionnellement à leur outillage. A l'expiration de chaque période triennale, la quantité annuelle d'alcool que pourront fabriquer, à raison du minimum de l'impôt de 0 mark 50, les distilleries exploitées antérieurement et les distilleries créées entre temps, soit que ces dernières soient soumises au régime des distilleries agricoles (§ 41, 42), soit qu'elles payent l'impôt sur la matière, est fixée à nouveau proportionnellement à la quantité moyenne produite dans la période triennale écoulée, à raison du minimum du taux de l'accise. Pour celles des distilleries qui sont en exploitation depuis moins de trois ans, ainsi que pour celles qui n'ont pas eu une exploitation régulière dans la période triennale écoulée, cette quantité sera fixée proportionnellement à leur outillage et selon la situation agricole, et après avoir entendu l'avis de deux experts professionnels de la distillerie (*Brennerei Berufs-Genossenschaft*). La détermination de la quantité d'alcool que ces distilleries sont autorisées à fabriquer, à raison du minimum du taux de l'accise, est basée sur la proportion dans laquelle les distilleries ayant existé antérieurement participent à la quantité annuelle à produire au minimum du taux de l'accise et calculée en raison de l'accise payée sur la cuve-matière.

Celles des distilleries agricoles qui sont transformées en distilleries industrielles (§ 42, I, al. 1) après le 1er avril 1889 perdent le droit de fabriquer de l'alcool imposable au taux minimum.

Pour les distilleries de grains qui commenceront après le 1er octobre 1887 à fabriquer de la levure, la quantité d'alcool à produire au taux minimum sera fixée selon les principes régissant les fabriques de levure pressée-distilleries.

Les distilleries payant l'accise sur la matière première peuvent être autorisées, dans les conditions à déterminer par le Conseil fédéral, à payer le taux minimum pour toute leur production.

§ 3. L'impôt de consommation est perçu au moment où l'alcool passe du régime du contrôle de l'administration des accises à celui de la libre circulation. Il est dû par celui au profit de qui il passe sous le régime de la libre disposition. Des termes peuvent être accordés pour l'acquittement de l'impôt contre constitution d'une caution. Dispense de la constitution d'une caution peut être accordée pour un terme jusqu'à trois mois pour autant que la rentrée de l'accise n'est pas douteuse.

§ 4. A partir du 1er octobre 1889, l'alcool fabriqué d'autres matières que le seigle, le froment et l'orge et celui soumis à l'impôt sur la matière, pour autant qu'il est passible de l'impôt de consommation, ne pourront être mis en libre circulation qu'à l'état purifié.

Le Conseil fédéral déterminera le degré et le mode de rectification, ainsi que les mesures qui pourront être reconnues nécessaires pour son exécution.

Ces prescriptions seront soumises au Reichstag immédiatement s'il est réuni, autrement à la première session.

Le Reichstag a le pouvoir de rapporter ces mesures.

§ 5. Conformément aux instructions à donner par l'administration des accises, il sera placé dans les distilleries des vaisseaux collecteurs, en communication fixe avec l'appareil distillatoire, dans lesquels la totalité de l'alcool sera conduite, et il sera pris au surplus des dispositions propres à donner à ladite administration toute garantie contre la soustraction de vapeurs alcooliques, de flegmes et d'alcool.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

L'appareil distillatoire, les vaisseaux collecteurs de l'alcool, ainsi que les conduites qui les mettent en communication, doivent être mis, en règle générale, sous le scellé de l'administration des accises, de façon qu'il soit impossible d'en détourner des vapeurs alcooliques, des flegmes ou de l'alcool sans l'emploi de la force laissant des traces extérieures.

Les locaux renfermant les vaisseaux collecteurs de l'alcool doivent répondre aux prescriptions de l'administration des accises et, au besoin, être mis sous fermeture par elle.

§ 6. Lorsque l'aménagement de locaux pour le placement des vaisseaux collecteurs de l'alcool selon le gré de l'administration est impossible ou ne peut se faire que moyennant des frais relativement élevés, l'administration peut autoriser, au lieu et place desdits vaisseaux, l'emploi d'un compteur d'alcool d'un système éprouvé, mis en communication fixe avec l'appareil distillatoire et sous le scellé de l'administration; le compteur doit être construit de façon qu'il indique couramment la quantité et la force de l'alcool sortant de l'appareil distillatoire ou qu'il permette la constatation officielle de la force ultérieurement d'après des échantillons prélevés.

§ 7. L'administration des accises a le droit de prescrire, dans des cas particuliers, le placement d'un compteur en plus des vaisseaux collecteurs de l'alcool, ou de fixer d'avance et obligatoirement le minimum de la quantité d'alcool absolu à produire, ou enfin de mettre une distillerie sous le contrôle permanent de ses agents lorsqu'une fraude y commise a donné lieu à l'application d'une amende.

§ 8. L'administration des accises peut interdire l'exploitation d'une distillerie aussi longtemps qu'il n'est pas satisfait aux prescriptions en ce qui concerne les installations à faire en exécution des paragraphes 5 à 7.

§ 9. Les frais de la première acquisition des vaisseaux collecteurs de l'alcool, des compteurs, des gaines de conduites et des cadenas de sûreté sont à la charge de l'union d'accise.

§ 10. Toute interruption du travail de la distillerie et toute lésion des scellés de l'administration ou de l'une de celles des parties des appareils de la distillerie, y compris les vaisseaux collecteurs de l'alcool et le compteur, d'où il est possible de détourner des vapeurs alcooliques, des flegmes ou de l'alcool, doivent être signalées à l'administration des accises dans les vingt-quatre heures, sous observations des prescriptions qui seront publiées à ce sujet.

Si la lésion donne accès à l'alcool déjà produit, occasionne du coulage ou influe sur le fonctionnement régulier du compteur, l'administration des accises peut ordonner la suspension du travail et, le cas échéant, accorder l'exemption de l'accise proportionnelle.

L'administration prescrit, dans les vingt-quatre heures après son information, les mesures nécessaires pour la sauvegarde des intérêts fiscaux, et, selon le cas, elle procède à une enquête.

§ 11. L'administration des accises détermine dans la distillerie la quantité et la force de l'alcool produit et le met sous contrôle jusqu'au moment où il sera extrait, soit pour être exporté, soit pour être livré à l'industrie, etc., ou que l'impôt correspondant aura été payé en espèces ou porté en débit.

Lorsque, dans le cas où il est fait usage d'un compteur ou que la quantité minimum d'alcool absolu à extraire a été fixée d'avance par l'administration (§ 6 et 7), la quantité d'alcool absolu déterminée selon le premier alinéa est inférieure à celle qui doit exister d'après les indications du compteur sur la détermination préalable faite par l'administration, sans que le distillateur en puisse établir la cause, celui-ci est tenu de verser l'impôt de consommation correspondant au déficit.

L'alcool qui s'est évaporé dans des conditions normales doit être déduit de la quantité à reproduire.

Lorsque l'alcool doit rester temporairement sous le contrôle de l'administration des accises, le propriétaire est tenu de le transférer dans un entrepôt de la douane ou, avec l'autorisation de l'administration, dans un entrepôt public établi exclusivement à cette fin, ou enfin dans un entrepôt privé mis sous fermeture également par elle. Le Conseil fédéral prescrira les règles à suivre sous ce rapport.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Il arrêtera notamment aussi les conditions et les mesures de contrôle à observer pour la rectification de l'alcool soumis au contrôle et sa transformation aux fins de l'exportation, pour autant que ces manipulations ont lieu en dehors des entrepôts.

Dans les conditions à déterminer par le Conseil fédéral, il peut être accordé une réduction ne dépassant cependant pas 5 p. 100 sur l'impôt de consommation pour l'alcool mis en libre circulation pour être employé à la fabrication des boissons.

§ 12. A l'exportation de produits à la fabrication desquels il a été employé de l'alcool qui se trouvait en libre circulation, il peut être accordé, selon les conditions à arrêter par le Conseil fédéral, une restitution de l'impôt de consommation à raison de 0 mark 50 par litre d'alcool absolu contenu dans les produits.

§ 13. En ce qui regarde celles des distilleries qui ne travaillent pas plus de 1,500 hectolitres de contenance de cuve, ou qui n'utilisent pas les résidus de la propre brasserie, ou enfin qui travaillent uniquement des matières non farineuses, à l'exception de la mélasse, des betteraves et du jus de betterave, le Gouvernement peut les dispenser de se soumettre aux mesures et contrôles prescrits aux paragraphes 5 à 8, 10 et 11, à la condition que les prescriptions spéciales de l'administration soient observées et qu'elles payent l'impôt de consommation au montant fixé d'avance par elle, après avoir entendu le propriétaire, pour la quantité d'alcool que les appareils distillatoires permettent de produire dans le temps de travail déclaré. Les prescriptions du paragraphe 3 (al. 1 et 2) ne sont pas applicables dans ce cas, l'impôt de consommation devant être payé par le propriétaire de la distillerie dans les trois mois de la fabrication, à moins qu'il n'ait la jouissance d'un crédit.

Les Gouvernements ont la faculté d'accorder, aux conditions à déterminer par eux, la facilité d'entreposer, sans acquitter les droits, l'alcool produit par les distilleries de cette catégorie, en attendant son exportation (§ 1, al. 4) ou sa mise en libre circulation.

§ 14. Tout changement de propriétaire d'une distillerie doit être annoncé à l'administration des accises, par écrit, dans le délai d'une semaine, par le nouveau propriétaire, et, s'il s'agit d'une vente volontaire, également par l'ancien propriétaire.

§ 15. Les prescriptions du paragraphe 45 de la loi d'accise sur la distillerie dans divers pays de la Confédération du Nord, du 8 juillet 1868, sont applicables en cas de visites domiciliaires pour cause de présomption d'une contravention à la présente loi en ce qui concerne l'impôt de consommation.

§ 16. Toute réclamation ayant pour objet le payement de l'impôt de consommation ou d'un impôt supplémentaire, de même toute réclamation ayant pour objet la restitution de sommes indûment payées se prescrivent par un an à partir du jour où l'obligation de payer prend cours ou que le payement a été effectué.

Les réclamations de l'administration ayant pour objet le payement d'impôts fraudés se prescrivent par trois ans. Les délais de prescription ne s'appliquent pas au droit de recours de l'État contre les agents de l'administration des accises.

§ 17. Est considérée comme fraude toute tentative de soustraire de l'alcool au payement de l'impôt de consommation ou d'obtenir une restitution de l'impôt de consommation qui n'est pas due ou ne peut être réclamée qu'à un taux ou pour une quantité moindre.

§ 18. La fraude dans le payement de l'impôt de consommation est considérée comme établie :

1° Lorsque la fabrication de l'alcool a lieu sans plan de travail réglementaire approuvé par l'administration, ou à d'autres jours, dans d'autres locaux ou au moyen d'autres appareils que ceux désignés dans la déclaration;

2° Lorsque les déclarations de travail prescrites par l'administration pour de petites distilleries (§ 13) n'ont pas été faites ou l'ont été inexactement, ou enfin que les registres de travail prescrits ne sont pas tenus ou le sont inexactement;

3° Lorsque des vapeurs alcooliques, des flegmes ou de l'alcool sont détournés frauduleusement;

IMPRIMERIE NATIONALE.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

4° Lorsqu'il est disposé sans autorisation de l'alcool soumis au contrôle de l'administration des accises;

5° Lorsque de l'alcool exempt de l'impôt de consommation (§ 1, al. 4, n° 2, et § 12) est utilisé à d'autres fins que ne porte l'autorisation.

§ 19. Il y a fraude par assimilation :

1° Lorsque des appareils distillatoires mis hors d'usage sous le scellé de l'administration ou par toute autre mesure administrative sont remis en service sans autorisation préalable;

2° Lorsqu'il y a bris des scellés de l'administration des accises, apposés en vertu des prescriptions de la présente loi relatives à l'impôt de consommation, ou en vertu des mesures administratives prises en exécution de la présente loi, lorsqu'il y a lésion de parties des appareils distillatoires, y compris les vaisseaux collecteurs de l'alcool et le compteur, desquels il peut être détourné des vapeurs alcooliques, des flegmes ou de l'alcool;

3° Lorsqu'il est commis dans une distillerie où il y a un compteur des faits propres à déranger le fonctionnement régulier de celui-ci ou qu'il est fait sciemment usage d'un compteur donnant des indications inexactes;

4° Lorsqu'il y a achat ou vente d'alcool dont les droits ont été fraudés à la connaissance des intéressés ou que, selon les circonstances, ceux-ci devaient présumer l'existence d'une fraude.

§ 20. La réalité de la fraude, par rapport à l'impôt de consommation, est établie dans les cas indiqués aux paragraphes 13 et 15 par les faits qui y sont énoncés. Toutefois, s'il est établi, dans le cas de l'espèce, qu'une fraude n'a pas pu être commise ou qu'il ne peut pas être prouvé que l'intention de la commettre existait, l'administration applique uniquement une amende selon les prescriptions du paragraphe 26.

§ 21. Celui qui commet une fraude par rapport à l'impôt de consommation est passible d'une amende s'élevant au quadruple de l'impôt dû ou du montant dont la restitution est demandée abusivement avec un minimum de 5 marks.

En cas d'impossibilité de déterminer le montant fraudé, il est appliqué une amende de 3,000 à 5,000 marks. L'amende est majorée de l'impôt de consommation dû ou du montant de la bonification reçue à tort.

S'il est fait un usage abusif d'un appareil distillatoire, l'impôt de consommation et l'amende sont calculés sur la base de la quantité d'alcool pur qui aurait pu être produit par un travail non interrompu pendant les trois mois antérieurs à la découverte, à moins qu'on ne constate une fraude plus importante ou qu'il ne puisse être prouvé que l'usage abusif a eu une durée plus courte.

S'il y a eu détournement de vapeurs alcooliques, de flegmes ou d'alcool, ou s'il y a eu dérangement frauduleux du compteur, l'impôt de consommation et l'amende sont calculés comme si la contravention existait d'une façon continue déjà pendant les trois mois avant la date de sa découverte, à moins que la durée réelle ou l'importance de la fraude ne puissent être dûment établies.

Dans les cas prévus par le présent alinéa, l'auteur et le coauteur sont passibles, outre l'amende, d'une peine d'emprisonnement pouvant aller jusqu'à un an.

§ 22. Lorsqu'il y a simple contravention, les auteurs sont passibles d'une amende pouvant s'élever à 150 marks.

§ 23. Le premier cas de récidive entraîne le dédoublement de l'amende prévue au paragraphe 21. Les cas de récidive ultérieure entraînent un emprisonnement pouvant aller jusqu'à trois ans.

Toutefois et sans préjudicier des prescriptions du paragraphe 21, al. 3, le juge peut prononcer, eu égard à toutes les circonstances de la contravention et aux contraventions antérieures, la peine de l'emprisonnement ou de l'amende, portée au double de celle comminée pour le premier cas de récidive.

§ 24. L'augmentation de la peine dans les cas de récidive a lieu sans distinction si la condamnation antérieure a eu lieu dans le même État ou dans un autre État de la Confédération, et ce, même

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

s'il y a eu remise partielle ou totale de la peine antérieure. Par contre, il n'y a pas d'augmentation s'il y a plus de trois ans écoulés entre la libération du condamné et le nouveau fait de contravention.

§ 25. Les contraventions aux prescriptions publiées par le Conseil fédéral, en exécution du paragraphe 4 de la présente loi au sujet de la rectification de l'alcool, sont punies d'une amende pouvant s'élever jusqu'à 1,000 marks.

§ 26. Les contraventions aux prescriptions de la présente loi en ce qui concerne l'impôt de consommation et aux prescriptions administratives publiées pour son exécution ou données spécialement à l'intéressé, qui n'entraînent pas les peines prévues pour les cas de fraude, sont punies d'une amende pouvant s'élever jusqu'à 300 marks.

§ 27. L'amende d'ordre prévue au paragraphe 26 peut être infligée également :

1° A celui qui tente de corrompre, soit directement, soit indirectement, des employés du service de perception de l'impôt de consommation sur l'alcool, pour autant que le fait ne tombe pas sous le paragraphe 333 du Code pénal;

2° A celui qui se rend coupable d'actions ou d'omissions qui empêchent le préposé d'exercer ses fonctions, pour autant que le fait ne tombe pas sous le paragraphe 114 du Code pénal.

§ 28. 1° Le propriétaire de la distillerie où il est constaté un détournement frauduleux de vapeurs alcooliques, de flegmes ou d'alcool, ou un dérangement volontaire du compteur, est passible, comme tel et indépendamment des poursuites à exercer contre l'auteur effectif, d'une amende pouvant s'élever de 50 à 500 marks;

2° L'amende est portée à 50 marks au moins et à 5,000 marks au plus s'il est découvert dans une distillerie des appareils spéciaux, dissimulés, ayant pour but de détourner des vapeurs alcooliques, des flegmes ou de l'alcool ou d'empêcher le fonctionnement régulier du compteur;

3° En cas de lésion des scellés de l'administration ou de l'un des appareils distillatoires (§ 17, n° 2), duquel on puisse détourner des vapeurs alcooliques, des flegmes ou de l'alcool, le propriétaire est puni comme tel d'une amende de 25 à 250 marks.

Les amendes prévues sous les numéros 1 à 3 ne sont infligées que dans les cas où il est prouvé que la contravention a été commise avec le consentement ou au su du propriétaire de la distillerie.

§ 29. Les propriétaires de distilleries, qui ne dirigent pas personnellement l'exploitation, peuvent demander à l'administration des accises le droit de reporter les droits et obligations que le paragraphe 28 leur impose, sur un directeur agissant en leur nom et pour leur compte.

Dans le cas où la demande est admise, la responsabilité pénale est reportée sur le directeur, sans préjudice de la responsabilité subsidiaire du propriétaire, en conformité au paragraphe 32. Cette autorisation est révocable en tout temps.

Les amendes prévues au paragraphe 28, n^{os} 1 à 3, ne sont infligées que dans le cas où il est prouvé que la contravention a été commise avec le consentement ou au su du directeur de la distillerie.

§ 30. Le propriétaire d'une distillerie, qui a subi une condamnation pour avoir fraudé l'impôt de consommation en fabricant de l'alcool sans y être autorisé, en détournant des vapeurs alcooliques, des flegmes ou de l'alcool (§ 18, n^{os} 1 à 3), ou en dérangeant le compteur, ne peut plus jamais exploiter une distillerie personnellement ou par des tiers à son profit. Toutefois l'administration peut déroger à cette règle au profit de l'un ou l'autre condamné.

§ 31. L'administration des accises a le droit de contraindre les distillateurs par des amendes de 500 marcs au maximum, sans préjudice des amendes d'ordre encourues, à l'observation des dispositions de la présente loi et des prescriptions d'exécution publiées en vertu de cette loi.

Elle a aussi le droit de faire d'office et aux frais du récalcitrant les installations prescrites pour l'exercice du contrôle. L'encaissement des dépenses qui en résulte est poursuivi de la même façon que celui des droits d'entrée et avec les mêmes droits de privilège.

§ 32. Les industriels et les commerçants, y compris les propriétaires de distilleries, sont respon-

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

sables, par rapport à l'impôt de consommation fraudé, de leurs directeurs et employés, ainsi que de ceux des gens de la maison qui sont à même d'exercer une influence sur les opérations de l'usine. Ils sont responsables aussi des amendes infligées à ces personnes du même chef, selon les prescriptions du paragraphe 66 de la loi du 8 juillet 1868, dans le cas où ils n'ont pas empêché la contravention. Les autres dispositions du paragraphe 66 de la loi du 8 juillet 1868 leur sont applicables lorsqu'ils occupent sciemment un directeur ou un aide industriel qui a été condamné déjà pour avoir fraudé l'impôt de consommation.

§ 33. S'il est constaté plusieurs contraventions à la fois ou des contraventions multiples qui soient punissables seulement d'une amende d'ordre, les amendes prononcées contre l'auteur ou les co-auteurs se confondent en une seule somme, pour autant que les contraventions sont de la même nature ou ont été constatées en même temps.

§ 34. Les amendes irrécouvrables sont converties en une peine d'emprisonnement conformément aux paragraphes 28 et 29 du Code pénal. Le maximum de la durée de la détention est fixé, pour le cas de récidive de fraude, à deux ans; pour le cas d'une contravention punissable d'une amende d'ordre, ainsi que pour les cas prévus au paragraphe 28, à trois mois.

§ 35. L'action judiciaire du chef de droits frustrés se prescrit par trois ans, celle du chef de contraventions punissables d'une amende d'ordre par un an. L'action judiciaire à intenter, en vertu des prescriptions des paragraphes 28 et 29, se prescrit en même temps que celle contre l'auteur effectif de la contravention.

§ 36. Les prescriptions réglant la procédure en cas de contravention aux lois douanières sont applicables en ce qui concerne la constatation, l'instruction et la punition des contraventions aux prescriptions de la présente loi relatives à l'impôt de consommation et aux prescriptions d'exécution publiées en vertu de cette loi, comme aussi en ce qui concerne la réduction des peines et leur remise totale par voie de grâce.

§ 37. Les amendes à percevoir selon les prescriptions de la présente loi sont acquises au fisc de l'État par les autorités duquel elles ont été infligées.

§ 38. Toute instruction et toute résolution d'une autorité compétente selon le paragraphe 36, du chef de contravention à la présente loi et aux mesures d'exécution prises en vertu de cette loi, peut s'étendre également à des coauteurs appartenant à un autre pays de la Confédération.

L'exécution de la résolution doit faire l'objet, le cas échéant, d'une demande à adresser aux autorités ou fonctionnaires compétents du pays sur le territoire duquel elle doit avoir lieu. Les autorités et fonctionnaires des divers États de la Confédération doivent s'assister réciproquement et sans perte de temps, dans l'exécution de toute mesure légale ayant pour but la poursuite à exercer contre les contrevenants.

§ 39. Le produit net de l'impôt de consommation est réparti sur les divers États de la Confédération au prorata de leur population proportionnelle dans celle de l'union d'accise sur la distillerie. Les frais de perception et d'administration de l'impôt donnent lieu à une bonification selon les règles à arrêter par le Conseil fédéral.

CHAPITRE II.

IMPÔT SUR LA CUVE-MATIÈRE. — IMPÔT SUR LES MATIÈRES PREMIÈRES. TAXE SUPPLÉMENTAIRE À L'IMPÔT DE CONSOMMATION.

§ 40. Les prescriptions de la loi d'accise sur la distillerie pour divers États de la Confédération de l'Allemagne du Nord, du 8 juillet 1868, entreront en vigueur à partir du 1er octobre 1887, sur le territoire entier faisant partie de l'union d'accise, avec les modifications et additions y apportées par

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

les paragraphes 41 et 43 de la présente loi et la mesure que le maximum de l'amende punissant la contravention à cette loi ne peut dépasser 10,000 marks. Les prescriptions accordant des facilités dans le travail dans certains pays fédérés pourront être laissées en vigueur par les gouvernements respectifs et être introduites, selon les dispositions à prendre par le Conseil fédéral, également dans les autres pays.

§ 41. I. La cuve-matière sera imposée dorénavant exclusivement :

a. Dans les distilleries agricoles, c'est-à-dire dans celles des distilleries travaillant exclusivement le grain et la pomme de terre où la totalité des résidus (vinasses) est employée à l'alimentation du bétail dans la propre exploitation et où tout le fumier des étables est employé dans les champs exploités par le propriétaire lui-même;

b. Dans les distilleries qui travaillent de la mélasse, des betteraves ou du jus de betterave.

II. L'impôt sur la cuve-matière est fixé à 1 mark 31 par hectolitre de la contenance de la cuve-matière et pour chaque métier. Les fractions de l'hectolitre inférieures à 25 litres n'entrent pas en ligne de compte pour le calcul du montant de l'accise. L'impôt à percevoir dans les distilleries agricoles qui travaillent seulement du 1er octobre au 15 juin est fixé comme suit :

a. S'il est travaillé, en moyenne, par jour, au maximum, 1,050 litres de la contenance de la cuve, les 6/10 du taux;

b. S'il est travaillé, en moyenne, par jour, 1,500 litres, au maximum, les 8/10 du taux;

c. S'il est travaillé, en moyenne, par jour, 3,000 litres, au maximum, les 9/10 du taux de l'accise fixé au premier alinéa. S'il est travaillé dans une distillerie de cette catégorie, en moyenne, par jour, plus de 1,050, ou plus de 1,500, ou plus de 3,000 litres de contenance de la cuve-matière, le taux supérieur respectif est perçu pour le mois. Le bénéfice de l'accise réduite n'est pas perdu lorsqu'une distillerie de cette catégorie travaille incidemment des matières non farineuses seules.

III. L'impôt sur les matières premières employées en distillerie est fixé comme suit :

a. Par hectolitre de marc de raisins tassé, 0 mark 35;

b. Par hectolitre de fruits à pépin, ou de pulpe de fruits à pépin, ou de baies de toute espèce, 0 mark 45;

c. Par hectolitre de résidus de la fabrication de la bière, de fluide de levure, de lie de vin pressée et de racines de toute espèce, 0 mark 50;

d. Par hectolitre de moût de raisins ou de fruits, de lie de vin liquide et de fruits à noyau, 0 mark 85.

IV. En ce qui concerne celles des distilleries agricoles qui ne travaillent pas plus de 1,500 hectolitres de la contenance de la cuve-matière dans un exercice, ainsi que celles qui travaillent exclusivement les déchets de la propre brasserie ou uniquement des matières non farineuses sauf la mélasse, les betteraves et le jus de betterave, le Gouvernement peut les dispenser des installations spéciales et du contrôle, avec la mesure que tout en observant les prescriptions de l'administration des accises, le montant de l'accise sera fixé d'avance par l'administration pour la quantité de matières ou de moût pouvant être travaillée dans le temps déclaré avec les appareils existants.

V. La restitution de l'accise sur la cuve-matière ou sur les matières premières peut être accordée selon les prescriptions à publier par le Conseil fédéral, pour les quantités d'alcool employées à des usages médicaux et scientifiques, au chauffage ou à l'éclairage, tout comme pour l'alcool servant aux usages industriels.

§ 42. I. L'impôt sur la cuve-matière ne sera plus perçu dorénavant dans les distilleries industrielles, c'est-à-dire dans les distilleries qui travaillent des matières farineuses sans être comprises dans la catégorie des distilleries agricoles (§ 41, I, *a*), ou qui travaillent des matières farineuses et des matières non farineuses en mélange sans être comprises dans celles désignées au paragraphe 41, I, *b*.

L'alcool produit dans ces distilleries, pour autant qu'il est soumis à l'impôt de consommation, est assujetti à un droit supplémentaire de 0 mark 20 par litre d'alcool pur.

Ce droit supplémentaire est réduit à 0 mark 04 par litre d'alcool pur au profit des distilleries

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

agricoles qui existaient avant le 1er avril 1887 et qui ne travaillent pas plus de 10,000 litres de la contenance de la cuve-matière par jour; la réduction n'est que de 0 mark 02 pour les distilleries de cette catégorie travaillant plus de 10,000 et moins de 20,000 litres. Cette prescription n'est pas applicable aux fabriques de levure pressée.

Dans les mêmes conditions, le Gouvernement peut exempter du payement de l'accise sur la cuve ou sur la matière les distilleries autres que les industrielles qui ne travaillent pas de la mélasse, des betteraves ou du jus de betterave.

Pour autant que ces distilleries agricoles qui travaillent le grain usent de cette faculté, le droit supplémentaire est fixé comme suit :

a. Pour l'alcool sortant des distilleries qui ne produisent pas plus de 100 hectolitres d'alcool pur dans l'année, à 0 mark 12;

b. Pour l'alcool sortant des distilleries produisant plus de 100 et jusqu'à 150 hectolitres dans l'année, à 0 mark 14.

II. Les distilleries agricoles travaillant plus de 1,500 litres de moût par jour, qui sont en exploitation pendant la période du 16 au 30 septembre, payent pendant cette période, au lieu de l'impôt sur la cuve-matière, l'impôt supplémentaire à l'impôt de consommation mis à la charge des distilleries industrielles par le numéro 1, alinéa 1.

Les distilleries agricoles qui travaillent par jour plus de 10,000 litres et 20,000 litres, au maximum, payent pour l'alcool produit, pour autant qu'il est assujetti à l'impôt de consommation, un impôt supplémentaire de 0 mark 02 par litre d'alcool pur; cet impôt est de 0 mark 04 pour les distilleries travaillant plus de 20,000 litres de moût par jour. L'impôt n'est exigible que dans les mois où la quantité respective de 10,000 litres et 20,000 litres est dépassée.

III. Les prescriptions des paragraphes 11 à 39 de la présente loi, relatives à l'impôt de consommation, s'appliquent également à l'impôt supplémentaire.

IV. Sont applicables aux distilleries désignées sous le numéro 1 les autres prescriptions de la loi du 8 juillet 1868, avec les modifications suivantes :

a. La contenance et le nombre des vaisseaux auxiliaires, tels que cuves à levure, cuves à moût, ne sont plus réglés par l'administration;

b. Le travail tel qu'il a été déclaré peut être modifié, à la condition que la modification soit prévue dans le plan du travail et annoncée dans les vingt-quatre heures à l'administration des accises;

c. Le délai pour la distillation peut être réglé par l'administration des accises selon le besoin réel;

d. L'utilisation abusive à la préparation de moûts, d'une cuve-matière mise sous scellés par l'administration des accises, ainsi que la préparation de moûts sans déclaration préalable aux agents des accises, ou à d'autres jours ou dans d'autres locaux que ceux énoncés dans la déclaration, entraînent une amende pouvant s'élever à 300 marks.

§ 43. L'obligation pour le propriétaire de la distillerie de présenter le plan de la distillerie et le droit de visite des agents des accises (§ 6 et 43 de la loi du 8 juillet 1868) s'étendent également aux locaux qui sont en communication directe avec la distillerie ou qui s'y adossent.

CHAPITRE III.

DROITS DE DOUANES.

§ 44. 1. A partir du jour de la publication de la présente loi, il est perçu à l'entrée, dans le Zollverein, sur l'arack, le cognac et le rhum en tonneaux, un droit de 125 marks par 100 kilogrammes; sur tout autre liquide alcoolique, un droit de 180 marks par 100 kilogrammes.

§ 45. 2. Pour l'alcool importé d'un pays du Zollverein non compris dans l'union d'accise du Nord,

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

pour autant que l'acquittement des droits d'entrée ne peut pas être justifié, il est perçu, à partir de la même date, un droit de 96 marks par hectolitre d'alcool pur.

L'eau-de-vie fabriquée de matières non farineuses et destinée à la consommation de la bouche n'est frappée des droits d'entrée augmentés qu'à partir du 1er octobre 1887.

CHAPITRE IV.

DISPOSITIONS TRANSITOIRES ET FINALES.

§ 46. Tout l'alcool qui se trouvera, à la date du 1er octobre 1887, en libre circulation sur le territoire de l'union d'accise sera frappé, dans la forme à déterminer par le Conseil fédéral, d'un impôt de consommation fixé à 0 mark 30 par litre d'alcool pur.

Sont exempts de cet impôt :

1° L'alcool servant aux usages industriels, y compris la fabrication du vinaigre, aux usages médicinaux et scientifiques, au nettoyage, au chauffage et à l'éclairage;

2° L'alcool se trouvant en la possession de commerçants ayant la licence de débiter de l'eau-de-vie en détail ou en demi-gros, en quantités de 40 litres au plus; l'alcool se trouvant dans d'autres maisons, en quantités de 10 litres d'alcool pur au plus;

3° L'alcool importé de pays étrangers contre acquittement justifié des droits respectivement de 125 à 180 marks par 100 kilogrammes.

Pour la période du 1er juillet au 30 septembre de l'année courante, il est stipulé ce qui suit :

a. La production de toute distillerie, sauf les fabriques de levure pressée-distilleries, est réduite aux trois quarts de l'importance qu'elle avait dans la période correspondante de l'année dernière, avec application, selon leur sens, des dispositions du paragraphe 2, alinéa 2;

b. L'impôt sur la cuve-matière est porté au triple du taux payé avant le 1er juillet, et, par suite, la bonification pour l'alcool exporté du Zollverein ou livré aux usages industriels, y compris la fabrication du vinaigre (§ 1 de la loi du 19 juillet 1879 concernant l'alcool non imposable), est portée à 48 marks 03 par hectolitre d'alcool pur.

Les fabriques de levure pressée-distilleries sont assujetties à une augmentation de l'impôt sur la cuve de seulement 100 p. 100, les autres distilleries de grain à une augmentation de 175 p. 100.

Les distilleries agricoles de grain travaillant en moyenne 1,050 litres de moût au plus par jour continueront à payer le taux antérieur de l'accise sur la cuve-matière pour leur fabrication réduite dans les proportions indiquées ci-dessus.

Le Conseil fédéral peut accorder à toutes les distilleries qui sont liées par des contrats la faculté de dépasser la limite de la production fixée à l'alinéa 3, sous *a*, et de payer le taux simple de l'impôt sur la cuve-matière.

Les prescriptions du paragraphe 3, alinéa 3, de la présente loi sont applicables en ce qui concerne le crédit à accorder pour l'impôt de consommation à payer selon le recensement des quantités, et ce, avec la mesure que le Conseil fédéral peut accorder des facilités encore plus grandes.

§ 47. Les paragraphes 1 à 43, 45 et 46 de la présente loi entreront en vigueur en même temps que la loi du 19 juillet 1879 relative à l'exemption de l'accise de l'alcool servant aux usages industriels dans les pays fédérés non compris dans l'union d'accise après la sanction reçue par le Gouvernement respectif. La quantité totale annuelle qui peut être produite dans un pays nouvellement admis dans l'union d'accise, à raison de l'impôt minimum (§ 1), est fixée à 3 litres d'alcool pur par tête de la consommation telle qu'elle résulte du dernier recensement du pays en cause.

La détermination de la quantité annuelle que chaque distillerie pourra produire, à raison du taux minimum de l'impôt, a lieu, selon les dispositions du paragraphe 2, par les autorités du pays aux-

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

quelles sont conférées la perception et l'administration de l'impôt et de l'accise prévus par la présente loi dans la même étendue que celle des droits de douane.

Les prescriptions ci-dessus, ainsi que celles du paragraphe 39, alinéa 1, ne peuvent être modifiées pour un État s'affiliant nouvellement à l'union d'accise qu'avec l'approbation de son gouvernement.

Les dispositions légales devant entrer en vigueur, conformément à ce qui précède, dans un pays affilié sortiront leur effet en suite d'un arrêté impérial.

La date de cet arrêt prend, pour le paragraphe 46 de la présente loi, la place de celle du 1er octobre 1887.

§ 48. Le Conseil fédéral est autorisé à accorder, pour une période transitoire à fixer par lui, les facilités et exceptions reconnues nécessaires dans l'intérêt de l'exécution de la présente loi.

Il est autorisé également, pour le cas où l'option réservée au paragraphe 47, alinéa 1, aux États fédérés non affiliés à l'union d'accise, ne serait pas exercée jusqu'au 1er octobre 1887, d'arrêter de commun accord, avec le gouvernement de l'État en cause, les dispositions transitoires pour la mise en vigueur ultérieure de la présente loi.

§ 49. La mise en vigueur de la présente loi dans les pays de Hohenzollern aura lieu par un arrêté impérial stipulant, en même temps, les conditions voulues pour les mettre sur le pied de l'égalité avec les pays voisins de la Confédération.

Le nombre des distilleries en activité dans l'Allemagne proprement dite (l'Alsace-Lorraine, la Bavière, Bade et le Wurtemberg étant mis de côté) a peu varié de 1860 à 1888. Il était en effet :

1860	7,173
1865	7,117
1870	8,890
1873	8,127
1874	7,796
1875	9,143
1880	8,365
1882	8,864
1887	7,499
1888	7,943

Mais, en 1874, l'Alsace-Lorraine apporta un contingent de 24,410 distilleries où brûleries. Ce nombre diminue progressivement; il n'était plus que de 21,045 en 1882, de 17,123 en 1887.

La Bavière, le Wurtemberg et Bade fournirent, à leur tour, un contingent à la statistique générale. On peut évaluer à 24,000 le nombre de brûleurs en activité chaque année dans ces trois États; la consommation et la production de l'alcool y sont d'environ 200,000 hectolitres en moyenne.

La production de l'alcool en Allemagne, qui était en 1870 de 1,739,000 hectolitres, a augmenté jusqu'en 1873 (2,039,000 hectolitres), pour rester sensiblement stationnaire, ainsi que le montrent les tableaux ci-après jusqu'en 1881, époque à laquelle elle s'élève tout d'un coup sous la double influence de l'accroissement de la consommation et de l'augmentation de l'exportation.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

PRODUCTION DE L'ALCOOL, DE 1875 à 1880-1881.

Voici le nombre d'hectolitres fabriqués à 100 degrés, d'après l'alcoomètre de Tralles, pendant les années :

1875	2,170,730
1876	2,038,487
1877-1878	2,004,956
1878-1879	2,084,607
1879-1880	2,038,123
1880-1881	2,185,945

ANNÉES.	PRODUCTION.	IMPORTATION.	EXPORTATION.	CONSOMMATION.
	hectolitres.	hectolitres.	hectolitres.	hectolitres.
1882-1883	3,597,361	30,273	950,713	2,676,921
1883-1884	3,733,063	29,761	947,699	2,815,225
1884-1885	3,815,497	67,764	910,296	2,972,965

En 1887-1888 :

ÉTATS ET PAYS.	BRÛLERIES		PRODUCTION
	EXISTANTES à la fin de la campagne.	EXPLOITÉES pendant la campagne.	TOTALE DE L'ALCOOL.
			hectolitres.
Provinces de la Prusse	350	336	127,195
Prusse de l'Est	279	277	237,204
Prusse de l'Ouest	636	613	471,364
Brandebourg	373	365	312,157
Poméranie	453	438	449,426
Posnanie	1,026	928	503,926
Silésie	365	331	191,021
Saxe	58	49	36,769
Schleswig-Holstein	382	373	97,595
Hanovre	739	690	75,233
Westphalie	482	414	18,710
Hesse-Nassau	2,527	1,476	55,583
Prusse Rhénane	464	61	218
Totaux pour la Prusse	8,134	6,351	2,579,401
Bavière	11,006	4,302	127,558
Saxe	638	590	155,737
Wurtemberg	14,135	5,219	11,047
A reporter	33,913	16,462	2,873,743

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

ÉTATS ET PAYS.	BRÛLERIES. EXISTANTES à la fin de la campagne.	BRÛLERIES. EXPLOITÉES pendant la campagne.	PRODUCTION TOTALE DE L'ALCOOL.
			hectolitres.
Report	33,913	16,462	2,873,743
Bade	25,884	14,272	36,484
Hesse	558	304	12,151
Mecklembourg	52	47	46,825
Thuringe	168	92	8,473
Oldenbourg	38	37	6,363
Brunswick	38	36	26,201
Anhalt	42	40	39,270
Lubeck	2	2	1,237
Alsace-Lorraine	30,204	17,123	7,278
TOTAUX	90,899	48,415	3,058,025

A partir de 1887, la production décroît, l'exportation diminuant, surtout vers l'Espagne. La consommation a suivi une marche ascendante parallèle à celle de la production, elle est donnée dans le tableau ci-dessous.

	CONSOMMATION TOTALE.	PAR TÊTE.
1870	1,154,000 hectol.	3.8
1873	1,410,000	4.4
1876	1,695,800	5.0
1881	1,495,000	4.5

Ces chiffres comprennent non seulement les alcools consommés, mais encore ceux que l'on emploie à des usages industriels, curatifs, scientifiques, etc.

Le tableau suivant donne les matières consommées par les distilleries allemandes de 1875 à 1883.

QUANTITÉS ET NATURE DE SUBSTANCES MISES EN OEUVRE DE 1875 À 1883.

NATURE DES SUBSTANCES MISES EN OEUVRE.		QUANTITÉS DISTILLÉES PENDANT LES ANNÉES 1875.	1876.	1877-78.	1878-79.	1879-80.	1880-81.	1881-82.	1882-83.
Pommes de terre	hectolitres	25,379,915	22,691,140	23,527,366	25,853,690	21,584,163	1,596,492	2,452,668	2,246,854
	quintaux	297,554	239,303	141,186	105,905	407,491	18,620,680	"	"
Blé, farine, amidon	hectolitres	4,909,947	4,377,254	4,455,677	4,374,059	4,968,538	921,990	438,546	389,620
	quintaux	195,412	192,722	213,724	183,879	348,055	8,222,832	"	"
Mélasses	hectolitres	152,617	568,488	321,877	221,071	295,940	1,699	358	244
	quintaux	646,105	697,187	607,360	630,059	731,866	878,503	"	"
Betteraves	hectolitres	6,570	3,726	244	"	1,478	3	"	1,020
	quintaux	80	21,372	"	"	1,251	591	"	"
Résidus des brasseries, etc.	hectolitres	80,706	73,121	81,311	83,997	86,929	85,701	91,338	96,187
	quintaux	"	4	87	"	188	415	"	"
Fruits à pépin	hectolitres	79,834	81,241	58,078	44,387	54,523	40,343	109,159	40,740
Fruits à noyau	quintaux	557,018	235,240	149,403	88,743	95,517	141,528	"	"
Vins, lies, marcs	hectolitres	666,344	560,312	602,925	509,458	216,816	139,479	434,901	328,216
Autres substances	hectolitres	2,176	8,558	3,334	2,929	2,386	2,950	3,573	2,257
	quintaux	"	"	"	"	"	2	"	"

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

On trouvera ci-après quelques renseignements statistiques intéressants sur la répartition des distilleries en Allemagne, sur l'exportation allemande, et sur la distillation de la mélasse dans l'Empire.

LA DISTILLERIE DANS L'EMPIRE ALLEMAND PENDANT L'EXERCICE 1888-1889.

PAYS.	ENSEMBLE des DISTILLERIES en activité.	NOMBRE de DISTILLERIES ayant principalement travaillé des substances farineuses.	NOMBRE de FABRIQUES de levures.	ENSEMBLE de la PRODUCTION EN ALCOOL PUR.
				hectolitres.
1. Provinces de la Prusse. — Prusse de l'Est	305	305	5	86,497
Prusse de l'Ouest	267	266	3	147,879
Brandebourg	599	596	38	424,146
Poméranie	362	362	22	214,928
Posnanie	441	440	2	410,099
Silésie	912	908	25	442,001
Saxe	333	324	17	163,062
Schleswig-Holstein	41	41	34	80,644
Hanovre	362	360	227	98,168
Westphalie	686	667	447	75,741
Hesse-Nassau	384	301	9	16,247
Prusse rhénane	1,834	666	321	63,069
Hohenzollern	218	53	//	250
TOTAUX pour la Prusse	6,744	5,289	1,150	2,222,731
2. Bavière	6,562	1,288	11	131,102
3. Royaume de Saxe	592	586	7	152,922
4. Wurtemberg	9,446	1,501	10	20,473
5. Bade	19,509	844	5	46,056
6. Hesse	291	143	//	11,114
7. Mecklembourg	47	47	17	32,610
8. Thuringe	103	95	//	7,038
9. Oldenbourg	36	36	26	6,065
10. Brunswick	32	30	3	16,780
11. Anhalt	40	37	//	33,321
12. Lubeck	2	2	2	1,302
13. Brême	45	44	15	2,741
14. Hambourg	11	11	11	29,182
15. Alsace-Lorraine	22,192	39	//	13,624
TOTAUX pour l'année 1888-89	65,652	9,992	1,257	2,727,061
TOTAUX pour l'année 1887-88	48,415	11,652	1,270	3,058,025

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

EXPORTATION D'ALCOOL ALLEMAND RECTIFIE ET NON RECTIFIÉ

PENDANT LES ANNÉES 1886, 1887, 1888, 1889, D'APRÈS LA STATISTIQUE OFFICIELLE DE L'EMPIRE ALLEMAND.

EXPORTATION VERS	1886.	1887.	1888.	1889.
	100 kilogr.	100 kilogr.	100 kilogr.	100 kilogr.
Brême	4,801	3,405	3,652	"
Hambourg	56,499	75,542	73,156	32,835
Divers	609	782	457	"
Belgique	1,453	113	190	37
Danemark	856	2,205	2,404	20
France	56,735	35,651	9,769	5,364
Grande-Bretagne	13,975	10,604	15,124	10,349
Italie	23,666	23,628	11,562	6,086
Pays-Bas	339	507	294	774
Norvège	14	34	28	29
Autriche-Hongrie	14,405	21,320	20,698	5,670
Russie	204	152	32	65
Suède	160	9,730	260	18,916
Suisse	57,892	73,417	40,530	23,773
Espagne	512,542	274,231	142,768	135,612
États-Unis	38	57	234	110
Pays divers non dénommés	1,693	832	2,090	2,494
TOTAUX	745,881	532,200	323,248	242,134

LES DISTILLERIES DE MÉLASSE EN ALLEMAGNE.

L'Allemagne possède seulement 17 distilleries de mélasse; la puissance de production totale annuelle en est de 70,000 hectolitres d'alcool.

Distilleries produisant	de 10 à 20 hectolitres	1
	de 500 à 1,000 hectolitres	1
	de 1,000 à 2.000 hectolitres	2
	de 2,000 à 3,000 hectolitres	3
	de 3,000 à 4,000 hectolitres	4
	de 4,000 à 5,000 hectolitres	3
	de 7,000 à 8,000 hectolitres	5
	TOTAL	19

La production se répartit ainsi : 35 p. 100 dans la Saxe prussienne, 19 p. 100 dans le Hanovre, 16 p. 100 en Silésie, 15 p. 100 dans le Brunswick, 12 p. 100 dans le Anhalt et en Wurtemberg, 2 p. 100 à Bade et Posen.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

VIII

L'ALCOOL EN TURQUIE.

Dans l'empire ottoman, on distille principalement les marcs de raisin et des fruits. Le commerce des spiritueux se fait au poids, non au volume. L'unité de poids est l'oka, soit 1,282 grammes.

La production totale des spiritueux dans tout l'empire est de 6,391,093 okas, soit 8,193,381 kilogrammes, ce qui représente à peine 80,000 hectolitres. Les principales provinces de l'empire ottoman accusent les productions suivantes :

Salonique	2,380,130 okas.
Andrinople	1,546,033
Smyrne	392,992
Brousse	420,935
Constantinople	270,044

Le complément se répartit dans le reste de l'empire.

Tous les alcools proprement dits sont exportés des pays producteurs voisins, l'Autriche-Hongrie et la Russie.

En 1883, une distillerie de grains, pouvant produire 50 hectolitres par jour, fut établie à Salonique. Mais, bien qu'elle fût montée avec les derniers perfectionnements, elle ne put lutter contre ses concurrents étrangers, et elle dut cesser de travailler en 1887.

Les importations d'alcool par Salonique, qui est, avec Constantinople, le port principal de la Turquie, sont les suivantes :

1882	750,000 à 800,000 kilogr.
1883	600,000 à 650,000
1884	500,000 à 550,000
1885	500,000
1886	
1887	600,000 à 650,000
1888	650,000 à 700,000
1889	650,000

Le produit net de l'impôt sur l'alcool dans l'empire ottoman s'élève à environ 25 millions de piastres turques, soit près de 30 millions de francs.

Aux termes d'un règlement que nous résumons, les alcools destinés à la consommation sont emmagasinés dans des dépôts municipaux *ad hoc*. Les débitants ne peuvent en garder chez eux une provision supérieure à 170 litres.

L'alcool mis en magasin est grevé d'un droit de 2 piastres au maximum pour 56 litres d'alcool et par mois. Ce droit est destiné à payer les frais de surveillance, d'assurance, de manipulations, etc.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

IX

LA DISTILLERIE EN RUSSIE.

Avant 1863 l'alcool était soumis, en Russie, au régime du monopole. Ce régime fut successivement exercé par l'État et par des fermiers. En 1863, il fut définitivement remplacé par l'impôt à la fabrication.

La caractéristique qui domine actuellement la législation russe consiste dans les primes qui sont accordées par l'État au producteur, prime de rendement, prime de rectification, prime d'exportation.

Le taux actuel de l'accise est de 9 roubles 1/4 par vedro à 100 p. 100 d'alcool; l'alcool exporté est exempt d'accise.

Les droits d'accise sont perçus de deux façons : 1° d'après les indications d'un appareil mesureur; dans ce cas, le distillateur jouit d'une bonification de 1 p. 100 sur les quantités résultant de ces indications; 2° d'après les matières mises en œuvre (nature et quantités) et la durée des fermentations.

Dans ce second cas, les rendements sont calculés d'après des normes déterminées par la loi; si les quantités obtenues par le distillateur sont inférieures à celle des normes qu'il a choisies, il n'en paye pas moins les droits proportionnellement à celle-ci; dans le cas où cette norme est dépassée, les excédents sont divisés en deux parts, dont l'une paye l'accise, dont l'autre est exempte de droits; la part exempte de droit varie avec la norme choisie.

Les normes, au nombre de deux, sont fixées comme suit :

	NORME INFÉRIEURE. — degrés vedros.	NORME SUPÉRIEURE. — degrés vedros.
Pour 1 poud de céréales (avoine, seigle, blé, maïs, etc.)...	36	38
Pour 1 poud de malt vert.....	24	25 1/2
Pour un poud de pommes de terre.....	10	12
Pour 1 poud de mélasse, une seule norme.....	25	

Ces rendements sont facilement atteints, surtout dans les usines de quelque importance.

Les excédents indemnes sont limités à tant pour cent de la production totale, savoir :

		EXCÉDENTS INDEMNES. Norme inférieure.	Norme supérieure.
Durée de fermentation.	96 heures.....	1 1/2	2
	72 heures.....	2	5

L'excédent indemne de 5 p. 100, correspondant à la norme supérieure et à 72 heures de fermentation, n'est accordé que pour le premier million de vedros produit. Au delà de cette quantité, il est réduit à 3 p. 100.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Cette première prime, déjà importante, comme on le voit, n'est pas la seule que le Gouvernement russe accorde à l'industrie de la distillation.

La rectification des alcools, qu'elle ait lieu dans des usines spéciales ou dans l'usine même de production des flegmes, donne droit aux détaxes suivantes :

1° De 1 1/2 p. 100, à titre de pertes de rectification;

2° De 1 1/2 p. 100, à titre de mauvais goûts inutilisables. Toutefois ceux-ci doivent être présentés aux agents du fisc et détruits en leur présence.

Une prime d'exportation, qui a varié de 6 p. 100 à 5.5 p. 100, puis à 5 p. 100 (ukase du 30 mai 1889), est accordée sur toutes les quantités exportées marquant au moins 95 degrés Tralles.

Cette prime est réduite à 3 p. 100, au-dessous de ce degré.

Une prime supplémentaire de 1 1/2 p. 100 est accordée aux alcools d'un degré supérieur à 95.5 Tralles.

Enfin il est alloué pour pertes de route, sur tous les spiritueux exportés, quel qu'en soit le degré :

Pour les trajets du lieu de production au lieu d'exportation nécessitant de 1 à 10 jours de route	1/6 p. 100 par jour.
De 11 à 20 jours	1/10
De 21 à 30 jours	1/12
Dans le deuxième mois	1/15
Dans le troisième mois	1/30

Au delà du troisième mois, rien n'est plus bonifié.

La durée des trajets est déterminée par l'administration.

La production et l'exportation des alcools russes ont suivi la marche indiquée par les tableaux ci-après :

EXPORTATION DES ALCOOLS RUSSES.

	QUANTITÉS EXPORTÉES en vedros.
1875	1,742,226
1876	1,614,797
1877	2,103,681
1878	1,390,107
1879	2,298,652
1880	1,825,300
1881	822,784
1882	2,400,308
1883	3,066,978
1884	2,324,820
1885	3,778,768
1886	6,157,968
1887	6,490,000
1888	5,300,000

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Une très faible partie de la production d'alcool russe est rectifiée (4,584,000 vedros sur une production de 31,420,408 vedros en 1885-1886); les alcools non rectifiés trouvaient jusqu'ici des débouchés faciles en Suède (Carlsham) et à Hambourg, d'où ils étaient expédiés en Espagne; mais ce dernier pays ayant modifié sa législation, le 26 juin 1888, et adopté notamment le parti d'interdire la circulation de tout alcool impur, les produits russes ont reflué vers les distilleries qui les fabriquent. Il s'en est suivi une situation assez critique, qui persiste malgré l'abrogation récente de la loi espagnole du 26 juin 1888.

La France, le Portugal, l'Italie et la Suisse consomment aussi une certaine quantité d'alcools russes rectifiés. La Grande-Bretagne, les Pays-Bas, la Belgique, l'Autriche-Hongrie et la Turquie achètent beaucoup de produits rectifiés ou non.

La consommation de l'alcool en Russie a suivi la progression suivante :

1883	28,499,705	vedros.
1884	26,780,536	
1885	25,318,630	
1886	24,301,832	
1887	25,600,000	

La législation russe, ainsi qu'on a pu le voir, favorise les grandes distilleries qui, mieux outillées et mieux dirigées, peuvent obtenir aisément des rendements supérieurs aux normes légales; son résultat a été la disparition d'un grand nombre d'établissements (il y avait en Russie environ 5,000 distilleries en 1866, et 2,331 seulement en 1886).

Préoccupé de cet état de choses, le Gouvernement prépare une loi accordant aux distilleries agricoles la protection qui leur est due.

En voici les principales dispositions.

LOI SUR LES DISTILLERIES RUSSES.

I. Sera supprimée à partir du 1er juillet 1891 pour toutes les distilleries d'alcool (y compris celles qui préparent la levure) l'allocation en franchise jusqu'alors accordée sur le boni de rendement.

II. Les règlements sur l'impôt des boissons sont modifiés et complétés par les dispositions suivantes :

1° Toutes les distilleries (à l'exception de celles qui préparent la levure) bénéficient, sur les quantités d'alcool passibles de l'accise (augmentée s'il y lieu du manquant constaté par rapport à la norme) des allocations proportionnelles ci-dessous.

Quantité d'alcool exemptée de l'accise P. C.

Sur le premier million de degrés vedros d'alcool produits dans une seule période.	2
Sur une production de 1 à 3 millions de degrés vedros	1 1/2
Sur une production de 3 à 12 millions de degrés vedros	1/2

Observation. — Cette disposition ne s'applique pas à l'alcool produit pendant la saison d'été.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

2° Les distilleries agricoles satisfaisant aux conditions ci-dessous prescrites (§ 4) ont droit, outre l'allocation générale indiquée au paragraphe 1, à une allocation supplémentaire sur les quantités d'alcool fabriquées; cette allocation proportionnelle est établie comme suit :

Quantité d'alcool exemptée de l'accise P. C.

Sur les premiers 500,000 degrés vedros d'alcool produits dans une seule période..	4
Sur une production de 500,000 degrés vedros à 1 million.....	2
Sur une production de 1 à 3 millions de degrés vedros.....	1 1/2
Sur une production de 3 à 6 millions de degrés vedros.....	1/2

3° Est reconnue distillation agricole celle qui est effectuée dans une période de deux cents jours comprise entre le 1er septembre et le 1er juin, et dont le produit, comparé à la superficie de la propriété foncière exploitée, ne dépasse pas 75 vedros d'alcool à 40 degrés par déciatine de terre cultivable.

Observation. — Si l'importance d'une distillerie attachée à une propriété agricole est en rapport avec la superficie de terre cultivable de cette propriété, c'est-à-dire si la capacité totale de ses cuves de fermentation ne dépasse pas 6 vedros par déciatine et si cette distillerie limite sa période de distillation à deux cents jours compris entre le 1er septembre et le 1er juin, l'allocation supplémentaire lui sera accordée pour la totalité de sa production, lors même que celle-ci dépasserait 75 vedros par déciatine de terre cultivable.

4° L'allocation supplémentaire sur l'alcool produit par une distillerie agricole n'est accordée que si cette distillerie fait partie d'une propriété ayant au moins 60 déciatines de superficie cultivable.

5° Ne sont pas considérées comme distilleries agricoles : *a.* celles qui préparent la levure; *b.* celles qui emploient les résidus de betteraves provenant des fabriques de sucre; *c.* celles qui sont affermées à des tiers.

6° L'alcool fabriqué pendant la saison d'été (juin, juillet et août) ne bénéficie d'aucune des allocations ci-dessus mentionnées (§ 1 et 2).

7° Il est tenu compte toutefois aux distilleries des quantités d'alcool produites pendant la saison d'été (§ 6) pour la détermination du taux de l'allocation (générale et supplémentaire) qui sera appliquée à l'alcool fabriqué dans la période réglementaire (§ 3).

Ainsi, une distillerie qui aura produit 1 million de degrés vedros pendant la saison d'été, aura droit, pour l'alcool fabriqué dans la période réglementaire suivante, aux taux de l'allocation applicables à sa production réelle, pendant cette période, augmentée de 1 million de degrés.

8° Est supprimée la catégorie inférieure de rendement minimum légal établie par l'article 216 du règlement sur les boissons. La période de fermentation dans toutes les distilleries ne doit pas durer plus de trois jours pleins. Est interdite toute rectification d'alcool tant que n'a pas été faite la constatation des quantités produites d'après les indications des appareils mesureurs.

La Russie était représentée dans la section des spiritueux par 343 échantillons, provenant de 43 exposants. La plupart consistaient en eaux-de-vie de grains ou en liqueurs à base d'eau-de-vie de grains. Cette nation se distinguait par la qualité de ses produits et par la pureté de ses alcools rectifiés. Si la plupart des liquides exposés ont été trouvés très bons, il y a cependant lieu de mettre hors de pair ceux qu'exposaient MM. Dodgoff, de Nijni-Novgorod; le comte de Blankenhagen, de Allasch; Kalachniokoff, de Pskow; P. Smirnoff et les successeurs de Mme veuve Popoff, de Moscou; V. Titouff, de Smoliani. M. A. W. Dodgoff a obtenu un grand prix.

Naguère encore tributaire des pays voisins, notre grande alliée voit sa production se

IMPRIMERIE NATIONALE.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

développer et se perfectionner chaque jour, grâce au progrès de la prospérité publique, grâce à l'intelligente protection dont l'entoure le Gouvernement impérial.

X

L'ALCOOL EN ESPAGNE.

La législation espagnole relative aux alcools présente surtout un intérêt en raison des modifications nombreuses qu'elle a subies durant ces dernières années.

Pour remanier la loi du 16 juin 1885, sur laquelle nous aurons à revenir tout à l'heure, le Gouvernement espagnol promulga, le 26 juin 1888, une loi portant le droit d'accise à 75 pesetas par hectolitre d'alcool pur, droit applicable aux alcools indigènes et aux alcools étrangers. L'impôt devait être calculé, dans les fabriques indigènes, sur le rendement en alcool pur, attribué par les règlements aux substances mises en œuvre.

Toutefois, pour les raisins et les résidus de vinification, le rendement était établi sur les capacités des appareils employés et sur la durée du travail.

Les produits exportés étaient détaxés de 80 p. 100 de l'impôt.

Préoccupé de *protéger la santé publique, de défendre le marché espagnol contre l'afflux des spiritueux venant des contrées où l'exportation des alcools impurs a été stimulée par de récentes lois, et de maintenir le renom des vins d'Espagne,* le Gouvernement espagnol compléta cette loi par un décret prohibant *dans tout le royaume la circulation et la vente des alcools de toutes espèces et provenances destinés à la consommation, s'ils ne sont parfaitement purs, bien rectifiés et à l'état d'alcool éthylique pur. Les alcools de provenance étrangère,* dit le décret, *seront contrôlés par la douane au moment de l'importation. Lorsqu'ils ne rempliront pas les conditions prescrites et ne seront pas à l'état d'alcool éthylique, on les dénaturera aux frais des importateurs, à moins que ceux-ci ne préfèrent en reprendre possession.*

Un règlement fort important compléta cette loi et ce décret, en fixant les rendements des diverses matières alcoolisables, et en déterminant les conditions dans lesquelles les échantillons des alcools destinés à la consommation devaient être prélevés en vue de l'analyse dont il vient d'être parlé.

Les procédés d'analyse furent fixés par un décret daté du 13 novembre 1888. Ce furent :

1° Une variante de la méthode Savalle;

2° L'emploi de potasse caustique à froid.

Le même décret fixa le mode de dénaturation à appliquer aux alcools d'une pureté insuffisante, et prescrivit pour cet usage l'emploi de 1 p. 100 d'huile de pétrole.

Ainsi armé, le Gouvernement espagnol croyait être en mesure d'arrêter les progrès de l'alcoolisme dans la Péninsule, et de refouler l'importation des alcools de mauvaise qualité.

Malheureusement, les résultats fournis par les méthodes d'analyse prescrites étaient

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

incertains; ils variaient surtout dans une large mesure suivant les conditions dans lesquelles les analyses avaient été faites. De plus, le commerce espagnol lui-même se déclara promptement contre une loi qui élevait dans de notables proportions les prix de l'alcool; enfin des négociations diplomatiques s'engagèrent, qui aboutirent à l'abrogation de la loi du 26 juin 1888 et des décrets et règlements y relatifs.

Une nouvelle loi fut promulguée le 21 juin 1889, dont voici les dispositions :

Article premier. Les alcools et eaux-de-vie importés de l'étranger et d'outre-mer, ainsi que les alcools industriels fabriqués en Espagne et dans les îles adjacentes, sont grevés d'un impôt spécial de consommation de 25 francs par hectolitre, quel qu'en soit le degré.

Sont considérés comme alcools industriels, dans la fabrication espagnole, ceux qui sont fabriqués au moyen de matières ou de mélanges autres que le vin et les résidus de raisins.

Art. 2. L'impôt que concerne l'article précédent sera appliqué aux alcools et eaux-de-vie de l'étranger et d'outre-mer à partir du jour de la promulgation de la présente loi, à leur sortie des douanes ou des entrepôts commerciaux ou particuliers établis dans ces douanes, conformément aux articles 102 et 103 des ordonnances générales des douanes en vigueur.

Les alcools et eaux-de-vie industriels de fabrication nationale payeront l'impôt à leur sortie des fabriques, d'après la quantité de liquide qu'on en enlève.

Art. 3. Les eaux-de-vie de cannes à sucre importées des provinces espagnoles d'outre-mer, ainsi que les eaux-de-vie potables et toutes espèces de boissons spiritueuses importées de l'étranger acquitteront l'impôt à raison de 262 millièmes de franc pour chaque degré centésimal d'alcool pur par hectolitre, jusqu'à concurrence de 60 degrés. Passé ce degré, ils payeront 25 francs par hectolitre, quelle qu'en soit la force alcoolique.

Art. 4. Les alcools et eaux-de-vie produits en Espagne et dans les îles adjacentes exclusivement par la distillation du vin ou des résidus de raisins sont exempts de l'impôt spécial signalé à l'article premier.

Art. 5. Les vins communs importés contenant plus de 15 degrés centigrades d'alcool payeront, par hectolitre, pour chaque degré dépassant cette force, 262 millièmes de franc, outre les droits de douane et transitoires correspondants.

Art. 6. Est rétablie dans toute sa vigueur la loi du 16 juin 1885, en tant qu'elle se rapporte à l'impôt de consommation sur les alcools, eaux-de-vie et liqueurs destinés à l'usage personnel, sauf la modification suivante apportée au tarif 1 pour l'alcool et l'eau-de-vie :

a. Pour les communes de moins de 5,000 habitants, pour chaque degré centigrade, par hectolitre, 0 fr. 35;

b. De 5,001 à 12,000 habitants, 0 fr. 40;

c. De 12,001 à 20,000 habitants, 0 fr. 45;

d. De 2,001 et au delà et pour les capitales des provinces, ainsi que pour les ports de Carthagène, Gijon et Vigo, 0 fr. 55.

En ce qui concerne les liqueurs, le tarif sera modifié respectivement, pour les quatre classes qui précèdent, en frappant chaque litre d'un impôt de 0 fr. 20, 0 fr. 25, 0 fr. 30 et 0 fr. 40, quelle qu'en soit la force alcoolique.

Ces droits sont prélevés pour le compte du Trésor, à charge pour les conseils municipaux de les percevoir, en les comprenant parmi les autres matières grevées pour la consommation au nom du Trésor.

Les conseils municipaux pourront imposer sur lesdits droits, en faveur des intérêts municipaux, une surtaxe pouvant aller jusqu'à 100 p. 100 de ceux réservés au Trésor.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Art. 7. L'imposition des droits desdites matières est obligatoire pour les communes, qui ne sont pas capitales de province, de moins de 30,000 habitants, excepté Carthagène, Gijon et Vigo, assimilées à ces dernières.

Les taxes (*encabeziamentos*) et impôts (*cupos*) de consommation de toutes les communes sont augmentés, par suite de l'impôt de consommation personnel auquel se rapportent cet article et le précédent, dans la proportion suivante :

De 0 fr. 25 par habitant pour les communes de moins de 5,000 habitants;

De 0 fr. 50 par habitant pour les communes de 5,001 à 12,000 habitants;

De 0 fr. 75 par habitant pour les communes de 12,001 à 20,000 habitants;

De 1 franc par habitant pour les communes de plus de 20,000 habitants, ainsi que pour les capitales de province et les trois ports désignés.

Pour fixer les impôts (*cupos*) dans les districts municipaux dont la population est disséminée, on appliquera la disposition 3 de l'article 10 de la loi du budget en vigueur.

Art. 8. Les alcools et eaux-de-vie qui sont destinés à l'amélioration des vins seront considérés comme matière première et seront exempts de l'impôt établi par l'article 6 pour ceux destinés à l'usage personnel.

Sont également exempts de cet impôt ceux qui sont destinés à la fabrication des liqueurs et des boissons spiritueuses, lesquels seront taxés conformément au tarif indiqué pour ces liquides à l'article 6.

Art. 9. Pour l'application des articles 6 et 7 de la présente loi dans les provinces de Guipuzcoa, d'Alava et de Biscaye, le Gouvernement se conformera à ce qui est prescrit par l'article 14 de la loi du budget du 29 juin 1887.

Art. 10. Le Ministre des finances édictera le règlement provisoire pour l'exécution de la présente loi.

Pour la rédaction du règlement définitif, il nommera une commission qui s'occupera de tout ce qui concerne le régime des boissons. Cette commission sera composée de députés, sénateurs, représentants de l'administration et des académies, des chambres de commerce, etc.

Art. 11. Sont abrogées la loi du 26 juin 1888 et toutes autres dispositions contraires à la présente.

Les deux tableaux ci-dessous donnent les importations de spiritueux en Espagne par pays importateurs, ainsi que les exportations durant les trois dernières années.

IMPORTATIONS EN ESPAGNE.

PAYS.	1887.	1888.	1889.
	hectolitres.	hectolitres.	hectolitres.
Allemagne	646,407	351,364	231,925
France	10,116	3,470	4,465
Suède	99,568	85,359	84,168
Cuba	64,117	46,408	25,374
Puerto-Rico	2,409	1,145	61
Îles Philippines	//	40	3
Autres pays	19,242	139,59	19,271
Totaux	842,919	506,745	365,247

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

EXPORTATIONS.

DÉSIGNATION.	1887.	1888.	1889.
	hectolitres.	hectolitres.	hectolitres.
Eaux-de-vie communes	9,346	12,063	4,902
Eaux-de-vie anisées	6,412	8,394	6,605
Esprits	5,296	9,605	1,078
Totaux	21,054	30,062	12,585

Production : 580,000 hectolitres d'eau-de-vie dans 1,785 distilleries, en 1885. Un troisième tableau donne les importations totales depuis 1873 jusqu'en 1889 :

IMPORTATIONS DES ALCOOLS EN ESPAGNE.

1873	158,000 hectol.
1876	127,780
1877	211,522
1878	138,379
1879	329,949
1880	554,879
1881	552,868
1882	554,831
1883	613,685
1884	614,568
1885	883,229
1886	1,020,596
1887	776,342
1888	459,152
1889	365,267

Quant à la production indigène, on doit dire qu'elle est assez difficile à saisir; toutefois elle peut être évaluée à environ 580,000 hectolitres.

XI

CONCLUSIONS.

L'examen qui vient d'être fait des régimes successifs des alcools dans les principaux pays producteurs, établit la tendance actuelle des gouvernements de la majorité d'entre eux de protéger les établissements agricoles, en compensant, dans une assez large mesure, la situation défavorable qui résulte pour ceux-ci de leur position au milieu des terres, de leur faible production et de l'inexpérience relative de leur personnel technique, par des réductions de prise en charge, des restitutions de

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

droits, etc. Ces mesures ont pour effet de leur permettre de lutter avec les distilleries industrielles, dont le prix de revient est plus faible et le rendement plus considérable, en raison de la plus grande expérience de leur personnel technique, de la perfection de leur outillage et de l'élévation de leur production.

C'est ainsi que l'Autriche accorde aux distilleries agricoles des bonifications, qui varient de 1 à 5 florins sur un droit total (fabrication et consommation) de 35 florins, soit une détaxe allant jusqu'à 7 p. 100. La Belgique élève cette bonification à 15 p. 100, sous forme de réduction de prise en charge.

En Allemagne, les distilleries agricoles ont été favorisées, dès l'origine des législations fiscales concernant les alcools. La protection dont elles jouissent aujourd'hui atteint dans certains cas 40 p. 100 des droits de fabrication, ce qui représente 11 1/2 p. 100 de la taxe totale (fabrication et consommation au droit de 50 pf.).

En Russie, où rien n'avait été fait jusqu'ici en faveur des établissements agricoles, le Gouvernement vient de préparer une loi qui leur accorde une bonification, allant jusqu'à 4 p. 100 de leur production. Ils participent en outre aux bonifications concédées aux établissements industriels, bonifications qui sont elles-mêmes d'autant plus élevées que la production est plus faible, ce qui constitue encore un avantage en faveur des établissements agricoles qui, par leur essence même, produisent peu.

Dans la plupart des États (Autriche, Allemagne, Russie), la période d'activité des distilleries agricoles est déterminée par la législation, suivant les climats et les époques habituelles de maturité des matières premières.

En Allemagne, le distillateur agricole ne peut travailler que les produits de sa récolte; dans d'autres pays (Autriche, Russie, Belgique), il doit y avoir une relation déterminée entre la surface qu'il cultive et la quantité d'alcool qu'il produit; en Autriche, la distillerie agricole est tenue de fournir ses sous-produits à l'exploitation rurale à laquelle elle est annexée; en Belgique, on exige la nourriture, dans l'enceinte même de l'usine, d'un nombre de têtes de bétail proportionnel à la production. La production des usines agricoles est partout limitée à des quantités relativement faibles.

Toutes ces obligations concourent à assurer le rôle de la distillerie agricole, qui peut ainsi se définir : emprunter la matière première au sol national et restituer à celui-ci, soit directement, soit par l'intermédiaire de bétail entretenu dans la distillerie ou dans l'exploitation agricole qui l'entoure, la portion de ces matières non transformables en alcool.

L'utilité, au point de vue agricole, de l'application du principe qui oblige à restituer au sol tous les éléments non utilisés d'une récolte qu'il a fournie, est aujourd'hui universellement admise; après avoir été longtemps inconnu, ce principe constitue la base de toute culture raisonnée, scientifique, la seule qui puisse être actuellement rémunératrice; aussi les gouvernements des pays de culture industrielle en ont-ils tenu grand compte dans l'élaboration des lois récentes sur la production de l'alcool.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

On se demande pourquoi une loi s'inspirant des mêmes principes ne viendrait pas bientôt aider au développement de la distillerie agricole française; l'agriculture nationale y trouverait un large profit; nous avons la ferme conviction que les usines de rectification puissantes, bien outillées, bien dirigées, qui existent déjà et dont le nombre et l'importance s'accroîtraient à mesure des besoins, suffiraient amplement à transformer en alcool d'excellente qualité les produits de tous les établissements agricoles, qui s'installeraient certainement sous l'influence d'une législation protectrice.

Dans un autre ordre d'idées, il faut signaler les tentatives qui ont été faites dans ces dernières années pour assurer aux alcools soumis au droit de consommation une pureté suffisante pour qu'ils cessent de présenter les propriétés nocives qu'on leur reproche. L'Allemagne, l'Espagne, l'Italie, la Suisse, la France ont fait de ce côté les plus louables efforts. On a vu que l'Allemagne et l'Espagne avaient dû rapporter les lois relatives à cet objet; en Italie, elles sont restées lettre morte, en raison de la disparition presque complète des alcools industriels, sous l'influence de la concurrence des bouilleurs de cru; en France, on en est encore à la recherche d'un procédé d'analyse permettant la détermination des impuretés nocives; en Russie, où la rectification existait à peine il y a quelques années, une loi récente favorise cette opération en accordant des bonis importants aux rectificateurs. Seule, la Suisse, qui a franchement adopté le monopole de la vente des alcools par l'État, semble décidée à persister dans la voie qu'elle s'est tracée.

Au point de vue de la perception des droits, les divers États dans lesquels la production de l'alcool présente quelque importance semblent être à peu près également armés; toutefois l'Angleterre, où la législation ne permet guère l'existence que d'établissements très puissants et partant peu nombreux, semble être favorisée.

Certains chiffres, relatifs à l'importance des taxes et à leur rendement, sont de nature à suggérer quelques réflexions intéressantes.

Pour l'Angleterre, par exemple, on constate qu'alors que le droit est de :

244f	en 1786, le rendement de l'impôt atteint.....	9,000,000f
151	en 1787.....	12,000,000
231	en 1798.....	22,000,000
256	en 1801.....	15,000,000
557	en 1820.....	63,000,000
557	en 1825.....	48,000,000
333	en 1826.....	65,000,000
385	en 1860.....	246,466,000
477	en 1861.....	232,906,000
477	en 1862.....	243,623,000

Ces différents chiffres montrent que, lorsque le taux du droit a augmenté, le rende-

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

ment de l'impôt ne l'a pas immédiatement suivi; ils montrent encore que quand ce taux a diminué, le rendement a quelquefois augmenté; ils montrent enfin que, dans certains cas, le taux de l'impôt restant constant, le rendement a diminué progressivement, sous l'influence de l'organisation de la fraude.

Ce qui vient d'être constaté pour l'Angleterre se retrouve aux États-Unis, dans des proportions moindres, il est vrai, mais encore très sensibles.

Une première conclusion à tirer de ces faits est que l'organisation de la perception et l'ensemble des mesures propres à l'assurer doivent toujours être en rapport avec l'élévation des tarifs et, par conséquent, avec la prime qu'ils constituent pour les fraudeurs, dont le nombre s'augmente à mesure que s'accroît le montant du droit.

La seconde conclusion qui paraît se dégager de ce qui précède est que la perception intégrale des droits de consommation sur l'alcool est incompatible avec le maintien du privilège des bouilleurs de cru, tel qu'il existe en France. Ce privilège est-il nécessaire au développement de notre puissance viticole? C'est une question dont l'examen ne s'impose pas dans ce rapport, mais nous pouvons constater qu'il a disparu de presque toutes les législations, et que, en Italie, pays où il a été maintenu en partie, la distillation industrielle n'existera bientôt plus qu'à l'état de souvenir. Là, des motifs de politique générale, une situation intérieure particulière, la nécessité absolue de faciliter l'exportation des vins indigènes, ont conduit le gouvernement à sacrifier la distillerie industrielle. Les mêmes motifs n'existent pas en France; il est donc permis d'espérer qu'une réglementation interviendra bientôt qui, tout en respectant les nécessités de la viticulture, donnera à la distillerie exercée les débouchés qu'elle sollicite, et au Trésor les droits qui lui sont actuellement soustraits.

CHAPITRE XI.

ALCOOLS EXPOSÉS PAR LES AUTRES PAYS.

I

NORVÈGE.

Avant l'introduction de l'impôt au degré, la Norvège comptait 1,387 distilleries; elle n'en a plus que 23 aujourd'hui. Il est vrai que ces établissements sont très importants et outillés avec tous les perfectionnements connus. Ils opèrent surtout sur les pommes de terre; on distille aussi diverses céréales et principalement le maïs. Dans les villes, quelques industriels pratiquent la rectification; aussi les liquides sont-ils généralement livrés à la consommation dans un parfait état d'épuration.

La production, l'importation, l'exportation et la consommation ont été les suivantes, dans les sept dernières années (alcool pur).

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

ANNÉES.	PRODUCTION.	IMPORTATION.	EXPORTATION.	CONSOMMATION.
	hectolitres.	hectolitres.	hectolitres.	hectolitres.
1883	32,510	5,510	6,240	31,780
1884	31,760	5,770	4,070	33,460
1885	32,850	5,200	3,340	34,210
1886	27,730	4,250	2,450	29,530
1887	30,410	4,090	6,660	27,840
1888	24,710	6,500	1,080	30,130
1889	28,810	3,710	830	31,691

Le taux de l'impôt en Norvège a été successivement :

En 1879, de 1 fr. 75 par litre à 100 degrés;

En 1888, de 2 fr. 08 par litre à 100 degrés.

Le produit net est d'environ 5,500,000 francs.

La législation norvégienne présente peu d'intérêt.

La consommation est de beaucoup inférieure aux chiffres qu'elle atteignait, il y a dix et quinze ans. Ce résultat n'est pas seulement dû à l'élévation des droits, il provient surtout d'une série de mesures heureuses qui ont été prises contre l'ivrognerie.

Les alcools norvégiens, qui ont été produits par quatre exposants, étaient extraits de la pomme de terre. Ils ont été trouvés excellents, et des médailles d'or ont été attribuées à MM. Holmen, Loetjen, de Christiania, Saelid, de Hamar, et Lysholm, de Trondhjem.

M. Loetjen et M. Poulsen exposaient des punchs, dont la consommation est très répandue en Norvège. Ce dernier a obtenu une médaille d'argent.

II

SUÈDE.

La production suédoise ressemble beaucoup à la production norvégienne; elle emploie des céréales et des pommes de terre. Grâce au climat et aux mœurs des habitants, la consommation est très importante, toutefois elle tend à décroître sous l'influence des efforts des sociétés de tempérance qui exploitent la plupart des débits.

D'après les renseignements que nous devons à M. le Consul de France à Stockholm, les quantités fabriquées sont de 401,688 hectolitres à 50 degrés, représentant une valeur de 50 millions de couronnes et provenant de 97 distilleries. Si la consommation a décru, il n'en est pas de même de la fabrication; en 1881, les 287 fabriques alors en activité ne donnaient que 371,739 hectolitres; la différence est compensée par l'augmentation de l'exportation, qui s'élève à 383,722 hectolitres. Les expéditions se dirigent principalement vers l'Allemagne (43,000 hectolitres), la France (9,005 hectolitres), l'Espagne (314,277 hectolitres), l'Italie (14,368 hectolitres).

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Les importations s'élèvent aux chiffres suivants :

Eaux-de-vie	de grains ou de pommes de terre	396,537 hectol.
	de riz (arrack)	8,176
Rhums		5,623
Eaux-de-vie de raisin	françaises, venues par mer	8,096
	autres, ou venues par terre	983
Liqueurs		384
	TOTAL	419,799

Les eaux-de-vie de grains viennent de Russie (379,846 hectolitres) et d'Allemagne (15,432 hectolitres).

On les raffine, pour les réexporter en France et surtout en Espagne. En parlant de la législation des alcools, nous avons montré les modifications qui s'étaient récemment produites dans ces transactions.

La consommation suédoise ressort donc à 437,765 hectolitres, rapportant à l'État 15,500,000 couronnes et aux communes, 5,775,956 couronnes.

On fabrique en Suède, de grandes quantités de punch. Ce produit, essentiellement national, est la seule boisson du pays, en dehors des liquides consommés durant les repas. Il exclut même la bière dans les lieux publics. Le punch suédois des bonnes marques est supérieur aux similaires étrangers, aussi en expédie-t-on une certaine quantité dans les contrées voisines.

L'établissement de MM. BAGGE, AXEL et Cie avait envoyé au Champ de Mars des échantillons de punch auxquels le jury a attribué une médaille d'argent. M. C. A. LINDGREN a reçu une médaille d'or pour son arrack.

III

DANEMARK.

Région essentiellement agricole, le Danemark consacre à la distillation une grande partie des céréales qu'il recueille sur son sol.

D'après les comptes rendus statistiques, la production moyenne, de 1880 à 1884, a été de 186,500 hectolitres d'alcool pur; en 1887, elle s'est abaissée à 155,000 hectolitres.

Les exportations s'élèvent à environ 20,000 hectolitres, les importations à 10,000 hectolitres. Les chiffres relatifs à la production ne sont pas précis, car les droits portent, non sur l'alcool fabriqué ou sur le rendement approximatif des matières, mais sur la contenance des vaisseaux destinés à la fermentation.

Le nombre des distilleries, de 256 il y a dix ans, a baissé jusqu'à 129. Cette industrie s'est donc concentrée, et il est à prévoir que le mouvement s'accentuera.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

L'Exposition a permis de constater les heureux résultats du phénomène auquel nous venons de faire allusion. Les alcools présentés par M. Sörensen et par la Fabrique de Fortuna étaient très bien rectifiés et d'une grande neutralité; aussy le jury a-t-il reconnu les mérites des premiers par une médaille d'argent et décerné une médaille d'or aux seconds. Une autre médaille d'or a été obtenue par M. Luplau pour ses liqueurs diverses.

IV

PAYS-BAS.

Le budget hollandais tire du droit sur les boissons environ la cinquième partie de ses recettes. Les 4,115,000 habitants des Pays-Bas payent annuellement à l'État 50 millions de francs; c'est dire que la consommation de l'alcool est très développée. On l'estime à environ 200,000 hectolitres d'alcool pur; un dixième est importé, le reste se produit dans 400 ou 500 distilleries travaillant presque toutes les pommes de terre.

La fabrication des liqueurs a été poussée en Hollande à un degré de perfection extrême; on y confectionne du kummel, du curaçao, du fockink, des anisettes, du punch et une foule d'élixirs et d'amers, dont les noms aussi bien que les aromes sont très variés.

La plus connue de ces liqueurs, et celle dont on fait le commerce le plus important, est le genièvre. Il jouit d'une telle réputation, que la plupart des genièvres que l'on produit à l'étranger se vendent sous le nom de *genièvres de Hollande*. Les Hollandais en font un grand usage; l'exportation en est considérable. Le schiedam, ainsi appelé du nom de la ville où ont été installées les premières usines, n'est autre que le genièvre ordinaire. On en vend près de 300,000 hectolitres à l'étranger. Le genièvre hollandais est plus aromatique que celui de la Belgique; il est plus fin et présente moins de sécheresse au palais.

La Hollande a soutenu son antique réputation à l'Exposition de 1889. Sur 17 exposants, 15 présentaient des liqueurs, 2 des eaux-de-vie de grains. Curaçaos, genièvres, advocatenborrels, amers *longæ vitæ* et élixirs divers étaient excellents et méritaient les plus grands éloges. Ce pays est notre plus sérieux rival pour la fabrication des liqueurs.

Deux exposants étaient hors concours comme membres du jury. MM. van Dulken Weyland et Cie, de Rotterdam, ont obtenu un grand prix pour des genièvres. La maison Catz, en Loon Pekla, a reçu une médaille d'or; enfin 10 médailles d'argent et 3 médailles de bronze complètent les quinze récompenses accordées aux quinze concurrents.

V

ROUMANIE.

La distillerie industrielle est encore peu développée en Roumanie. Un exposant, M. Zappa, a cependant obtenu une médaille d'or pour ses alcools de maïs.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Ce produit est élaboré dans un grand nombre de petits établissements agricoles, surtout dans les districts de Botoriani et de Dorohoïn, où les céréales abondent. On en exporte une certaine quantité.

VI

JAPON.

La fabrication des boissons devient en ce pays une industrie importante. Elle s'élève à 85,628 hectolitres en ce qui concerne les alcools purs et à 4,858 hectolitres pour les liqueurs.

La plupart des spiritueux proviennent de la distillation du saké ou vin de riz. Dans les provinces où il y a des fabricants de sucre de canne, on compte plusieurs distilleries. Enfin dans le nord du pays, plusieurs établissements mettent en œuvre la pomme de terre.

L'importation des alcools atteint les chiffres suivants :

	BOUTEILLES.	YENS (5 FR. 39).
Angleterre	13,601	5,121,68
Chine	2,820	375,00
Allemagne	290,989	26,368,74
États-Unis	24	13,04
France	22,974	56,780,08
Hollande	300	111,21
Autriche	300	67,10
Portugal	24	11,00

Les quantités importées en fûts sont insignifiantes.

L'Europe vend en outre au Japon 445,032 bouteilles de cognac pour 88,848 yens, 48,500 bouteilles de gin valant 8,803 yens et 122,136 bouteilles de vermout représentant une somme de 28,877 yens. Enfin quelques liqueurs sont expédiées dans ce pays, notamment par la Hollande et la Belgique.

La section japonaise renfermait des eaux-de-vie de riz, des liqueurs diverses et particulièrement des liqueurs de concombres. L'asakirishu, ou eau-de-vie de riz, a obtenu une médaille de bronze; diverses liqueurs ont eu une médaille d'argent, une médaille de bronze, une mention.

Les trente exposants rangés dans la section des spiritueux ont reçu : 4 médailles d'or, 8 médailles d'argent, 10 médailles de bronze, 1 mention.

VII

RÉPUBLIQUE SUD-AFRICAINE (TRANSVAAL).

L'industrie est encore peu développée dans le Transvaal, le Gouvernement ayant cru, à une certaine époque, bien faire, en créant divers monopoles.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

C'est ainsi que, pour la fabrication des liqueurs et des boissons alcooliques, une concession a été accordée à la compagnie De Erste Fabricken, qui a établi aux environs de Prétoria une usine à vapeur bien aménagée. Elle produit de l'alcool avec le maïs et le sorgho, fabrique des liqueurs fort recherchées dans le pays et exporte beaucoup dans l'État libre d'Orange. De leur côté, les particuliers font, avec le sorgho, les pêches et divers fruits, de très bonnes eaux-de-vie.

La Compagnie des premières fabriques de la République Sud-Africaine (de Erste Fabricken) avait exposé de bonnes eaux-de-vie de sorgho et de maïs, auxquelles elles donnent le nom de *cognac*. Il a semblé au jury que cette appellation désignait simplement la nature du liquide et ne constituait nullement une contrefaçon, les étiquettes indiquant la véritable origine de ces produits; aussi n'a-t-il pas hésité à leur accorder une médaille d'argent.

VIII

RÉPUBLIQUE ARGENTINE.

Depuis une quinzaine d'années, la distillerie a pris dans la République Argentine une grande extension.

En examinant les statistiques, on voit que la presque totalité des alcools importés en 1875 venait d'Europe. Les produits de la fabrication nationale étaient alors généralement tenus en médiocre estime. L'année 1886 fournissait encore une importation de 676,096 litres; en 1887, celle-ci n'est plus que de 345,483 litres, soit entre les deux années une différence de 330,613 litres. La progression correspondante de la fabrication indigène est supérieure à ce dernier chiffre, la population ayant augmenté par suite des naissances et de l'immigration. Durant la première période de 1889, la diminution des importations s'est encore accentuée. Elle porte surtout sur l'eau-de-vie de canne ou aguardiente. Les whiskeys, dont les arrivages s'élèvent en 1887 à 12,494 litres, sont aussi atteints dans une certaine mesure par la fabrication des eaux-de-vie de grains indigènes. Les Argentins demandent encore 3,589 hectolitres d'alcools ordinaires à l'étranger; mais ils s'efforcent de les produire eux-mêmes.

Il n'existe pas de chiffres exacts concernant la fabrication de l'alcool dans le pays; il y a 90 distilleries à Buenos-Ayres. Quelques-unes travaillent la canne à sucre ou ses résidus, ainsi que divers fruits; un grand nombre d'autres, le maïs, le sorgho et les pommes de terre. D'après un recensement fait en 1887, 801,583 hectares, soit 33 p. 100 de la superficie cultivée, sont semés en maïs; 14,137, soit 1 p. 100, sont affectés à la pomme de terre. La récolte de maïs dépasse 700 millions de kilogrammes, dont la moitié seulement s'exporte. La matière première est donc abondante, et l'importance des terrains en friche lui promet des ressources inépuisables. Le maïs et la pomme de terre sont surtout employés dans les provinces de Buenos-Ayres et d'Entre-Rios. Le sorgho se distille dans les provinces de Tucuman, Santiago-del-Estero.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Jujuy, Corrientes, Santa-Fé, Catamarca, dans les territoires de Formosa, Chaco et Misiones.

La première grande distillerie d'alcool de grains par le malt d'acide sulfurique a été fondée, en 1879, à Buenos-Ayres, par une société anonyme; elle passa, l'année suivante, à la maison Devoto-Rocha et Cie, qui établit deux autres grandes usines, actuellement les plus importantes de l'Amérique du Sud. Ces trois distilleries produisent 120,000 hectolitres d'alcool rectifié à 96 et 98 degrés.

On rencontre d'autres établissements considérables dans la République Argentine. Ils sont munis d'appareils perfectionnés, particulièrement de ceux de Savalle. Leurs produits jouissent d'une bonne réputation sur le marché de Buenos-Ayres et même à l'étranger.

Ces nombreuses distilleries d'alcools alimentent la fabrication des liqueurs à des prix peu élevés, qui, en ce qui concerne les qualités communes, rendent la concurrence impossible pour les producteurs européens.

Le jury a eu à examiner un certain nombre d'alcools de grains de la République Argentine. Les plus remarquables étaient ceux de la maison Devoto-Rocha et Cie, qui a obtenu une médaille d'or, et ceux de MM. Riffard, Brossel et Cie, qui ont eu une médaille d'argent.

IX

BRÉSIL, CHILI, URUGUAY, VÉNÉZUÉLA.

Dans toute l'Amérique du Sud, dans l'Amérique centrale et au Mexique, on fabrique des alcools de grains et spécialement des alcools de maïs.

Cette industrie occupe une place importante dans l'Uruguay. Deux établissements fournissent presque tout le pays. Celui de Pando a été créé par un Français, M. J. Meillet; celui de la Paz appartient à la Société La Estrella. Leur outillage perfectionné est de provenance française. Ils mettent en œuvre le maïs et l'orge. La distillerie de Pando produit journellement 25 hectolitres d'alcool. M. Meillet et la Société La Estrella ont obtenu une médaille d'argent. Des mentions honorables ont été accordées aux producteurs brésiliens et vénézuéliens.

CHAPITRE XII

COMPARAISON ENTRE LES ALCOOLS FRANÇAIS ET LES ALCOOLS ÉTRANGERS.

L'Exposition universelle a été l'occasion d'un véritable triomphe pour la distillerie française. On a vu plus haut les résultats obtenus individuellement par chacun des exposants français, il a paru intéressant au jury d'examiner la valeur relative des échantillons des divers pays. Les alcools français furent comparés aux produits de

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

certaines usines russes et norvégiennes, dont les échantillons avaient été plus particulièrement remarqués dans le cours des opérations.

Les meilleurs types de ces deux contrées furent comparés aux spécimens exposés par M. R. Collette et par les Distilleries de la Méditerranée. La dégustation, à laquelle prit part le prince Galitzine, vice-président du jury, laissa la supériorité aux deux échantillons français, les russes les suivant de près; venaient ensuite les produits norvégiens. Pour compléter ces investigations et se rendre un compte exact de la place qu'occupe l'industrie française, le jury compara aux alcools de M. Collette et des Distilleries de la Méditerranée les échantillons hors concours de la Société française des alcools purs et de la distillerie de Croisset-Rouen. Ces derniers, de mérite à peu près égal, obtinrent la préférence. Nous possédons donc en France au moins quatre établissements dont les produits sont supérieurs à ceux de toutes les usines similaires. Que l'on ne vienne pas objecter l'absence des exposants allemands, dont la réputation est aussi grande que justifiée. Le jury, désireux de s'éclairer complètement sur la valeur de notre industrie, s'était procuré des types des premières marques. Il a examiné ces échantillons les plus parfaits de la production d'outre-Rhin, ceux qui nous eussent été envoyés, comme les meilleurs, si l'Allemagne avait pris part à notre concours international. C'est après une comparaison minutieuse, revêtue de toutes les garanties possibles d'impartialité, que la France a été placée hors pair pour la perfection des appareils de rectification et pour la pureté des trois-six obtenus.

Cette heureuse situation est en partie due à notre législation douanière. Tant que les alcools étrangers et notamment les alcools allemands, rectifiés dans de vastes établissements dirigés avec la plus grande habileté et pourvus du matériel le plus perfectionné, ont pu pénétrer en France, la concurrence s'est surtout établie parmi nos producteurs sur le prix de revient; mais depuis qu'un droit protecteur a fermé nos frontières à l'importation, notre industrie, sollicitée par la consommation qui se trouvait privée des marques supérieures allemandes et cherchait à les remplacer, a réalisé des progrès considérables, auxquels la France doit d'être en état désormais de lutter avec avantage pour la qualité avec n'importe quelles marques et n'importe quelles nations que ce soient.

Il n'en est malheureusement pas de même en ce qui concerne le prix de revient.

L'élévation de la main-d'œuvre, la valeur relativement considérable des matières premières, la part très large que nos industriels doivent faire à l'intérêt et à l'amortissement d'un capital important, les obligent à vendre cher. Cette situation tient aux conditions économiques dans lesquelles se trouve notre pays; l'industrie de la distillerie en est la victime, non la cause.

On ne doit guère espérer voir la main-d'œuvre et les matières premières devenir moins chères, tout au plus peut-on entrevoir dans un avenir lointain la diminution du loyer des capitaux. Actuellement, l'épargne se tient à l'écart des placements industriels, les opérations de longue haleine répugnent à nos banquiers. Aussi, les industriels

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

ne trouvent-ils à emprunter qu'à des conditions onéreuses. Plus tard, cette situation pourra se modifier, à mesure que se fera l'éducation économique de la nation et que s'enhardiront les capitalistes et leurs dépositaires. En attendant ce jour, peut-être encore bien éloigné, nos industriels doivent demander à la science le moyen de réaliser toutes les économies susceptibles d'abaisser leurs prix de revient et tous les perfectionnements capables de compenser par la qualité l'infériorité qui résulte pour eux des exigences auxquelles ils ne peuvent se soustraire.

Pour atteindre ce but, ils doivent entrer en rapports plus étroits avec les savants et avec les ingénieurs. C'est dans les questions de cette nature qu'apparaît la nécessité d'une instruction technique et professionnelle. Des éléments sérieux de chimie, de physique et de botanique, la pratique des rectifications et des manipulations devraient composer le fonds du programme d'un enseignement dont pourraient grandement profiter non seulement les distillateurs, mais les producteurs d'eaux-de-vie de vin, de rhums ou d'autres spiritueux, les liquoristes, les fabricants de parfums et divers autres industriels.

A un point de vue plus spécial, une telle création constituerait un bienfait pour la santé publique. Sans doute, elle n'empêcherait point les falsifications des industriels peu délicats, mais au moins elle permettrait aux fabricants honnêtes de purger leurs produits des éléments toxiques ou simplement anormaux, qu'ils contiennent en dépit de leurs efforts peu éclairés ou même à leur insu. En présence des progrès chaque jour plus grands de la consommation, on ne doit négliger aucun moyen de faire revenir les boissons spiritueuses à leur rôle primitif, qui est de soutenir par petites doses et de fortifier la santé, non de la détruire.

La distillerie française ne compte pas un demi-siècle d'existence, déjà elle constitue une richesse pour notre pays et un honneur pour notre industrie. Elle a montré ce dont nous sommes capables, lorsque nous nous décidons à rompre avec la routine et à étudier sérieusement les problèmes qui s'imposent à notre attention. Elle saura soutenir ce rôle et se montrer, à la prochaine exposition, encore plus florissante. Mais pour atteindre ce but, elle doit viser toujours à mieux faire, car elle compte à l'étranger de redoutables rivaux.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

DEUXIÈME PARTIE.

LES EAUX-DE-VIE DE VIN, DE CIDRE ET DE FRUITS.

Obtenir une rectification aussi complète que possible et livrer à la consommation des liquides parfaitement neutres, tel est le but que se proposent les distillateurs de céréales et autres farineux. Il en est autrement des industries plus anciennes et plus variées, que nous allons maintenant examiner. Une purification absolue priverait les eaux-de-vie de vin, les kirschs, etc., de la saveur spéciale et du bouquet qui en constituent le caractère distinctif et la valeur commerciale; les producteurs n'ont recours aux appareils perfectionnés de rectification que s'ils emploient des matières premières défectueuses, susceptibles de communiquer à l'alcool un goût désagréable.

Par suite, le terroir dont sont exerus les fruits, le climat dans lequel ils ont mûri, exercent une influence considérable sur la qualité du produit; au contraire, dans la distillerie industrielle, la provenance des matières premières joue un rôle d'autant plus effacé que l'alcool est plus pur et plus parfait.

La nature des matières mises en œuvre et le degré moins élevé de rectification que l'on se propose rendent la fabrication des eaux-de-vie plus accessible. Elle peut s'exercer dans une foule de petits ateliers agricoles, voire même à l'aide d'appareils ambulants. Aussi le progrès est-il plus lent et la surveillance exercée dans l'intérêt du fisc ou de l'hygiène plus difficile.

Enfin la récolte des céréales, des pommes de terre ou des betteraves est bien, comme celle des raisins, des cerises ou des pommes, à la merci des intempéries; mais on doit considérer que le marché des premières est soumis à moins de fluctuations que celui des seconds. En une année de disette, on peut recourir aux pays voisins et leur demander des farineux; s'il s'agit de grains, on a souvent encore des stocks des années précédentes. Il n'en est pas ainsi des fruits; à l'exception des pommes, ils ne se gardent guère et se transportent difficilement; du reste, en acheter dans des régions éloignées serait renoncer aux qualités qui résultent du cru et compromettre la réputation de ce dernier. Les vins et les cidres se gardent, il est vrai, mais ceux qu'on livre à l'alambic sont précisément les produits de cépages inférieurs ou des liquides dépourvus du degré alcoolique nécessaire pour assurer une longue conservation; il n'en reste donc guère de provisions d'une année pour l'autre. Dès lors, les opérations des distillateurs sont continues et régulières, tandis que les travaux des bouilleurs sont intermittents; cette considération empêche souvent ces derniers d'immobiliser un capital considérable dans des installations perfectionnées.

IMPRIMERIE NATIONALE.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Les industries dont on va maintenant étudier les produits diffèrent donc essentiellement, par la nature de leurs eaux-de-vie et par leur organisation, de la distillerie proprement dite. On ne saurait ainsi s'étonner de les voir ressembler plutôt à la viniculture. Nous retrouverons des crus variés, une certaine diversité de procédés; nous verrons de nouveau les saisons et les maladies exercer leur influence, et certaines nations exposées à demeurer tributaires des autres pour divers produits que la nature leur refuse.

CHAPITRE XIII.

LES EAUX-DE-VIE DE VIN FRANÇAISES.

Presque toutes les régions vinicoles de la France distillent une partie de leurs produits; il n'existe guère d'exception que pour les grands crus dont la récolte, même dans les années de réussite médiocre, trouve des acheteurs empressés. Cependant certains pays jouissent sous ce rapport d'une réputation spéciale; leurs eaux-de-vie constituent, en quelque sorte, les types dont les autres cherchent à se rapprocher. On peut diviser les eaux-de-vie du commerce français en six catégories principales : les Charentes, les Armagnacs, Marmande et Pays, Montpellier ou trois-six du midi, eaux-de-vie des autres régions, eaux-de-vie de marc et de lie.

I

LES EAUX-DE-VIE DES CHARENTES.

La région des Charentes a pour centre commercial Cognac, dont le nom est connu de l'univers entier.

Division du vignoble. — Le pays qui entoure la ville de Cognac est divisé en quatre grands crus principaux, savoir :

1° La *Grande* ou *Fine Champagne;*

2° La *Petite Champagne;*

3° Les *Fins Bois,* desquels on distingue une partie plus délicate sous le nom de *Borderies;*

4° Enfin les *Bons Bois.*

La figure topographique du rayon est représentée par un grand cercle presque régulier, divisé en quatre cercles imparfaits.

Au centre se trouve la *Grande Champagne,* ayant pour limites : la *Charente,* au nord; le *Né,* au sud; les communes de Saint-Même et Bonneuil à l'est; Gimeux, Salles et Verrières, à l'ouest.

La *Petite Champagne,* en forme de fer à cheval, entoure la *Grande Champagne;* elle est bornée au nord également par la *Charente,* en amont et en aval de Cognac. Au sud,

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

elle touche Jonzac et Barbezieux; à l'est, elle a comme limite Châteauneuf; à l'ouest, elle passe devant Pons, où l'arrête la petite rivière la *Seugne*.

Les *Fins Bois* entourent presque complètement les deux Champagnes. Ils s'étendent, sur la rive droite de la *Charente :* au nord, jusqu'à Matha; au sud, jusqu'à la *Charente;* à l'est, jusqu'à Jarnac; à l'ouest, jusqu'à Saintes.

C'est dans cette partie des *Fins Bois* que les *Borderies* se trouvent situées. Elles comprennent seulement les communes suivantes : Saint-Sulpice, Cherves, Saint-André, Louzac, Richemont, Saint-Laurent, Javrezac et Crouin (aujourd'hui faubourg de Cognac).

Sur la rive gauche de la *Charente,* les *Fins Bois* joignent la *Petite Champagne* à Pons, à Jonzac, à Barbezieux et à Châteauneuf.

Les *Bons Bois* complètent l'irrégularité du cercle formé par les trois premiers crus, et s'étendent : au nord, au delà de Saint-Jean d'Angély; à l'est, jusqu'à Aigre et à Angoulême; au sud, jusqu'à Montendre et Montguyon; à l'ouest, jusqu'à Gemozac et, par extension, jusqu'à Saujon.

Chacun de ces crus fournit une eau-de-vie spéciale, facilement appréciable par les gourmets et ayant un caractère individuel qui tient à sa finesse, à son bouquet, à son onctuosité et à l'étendue de sa sève.

Ces qualités particulières résultent exclusivement du sol et du sous-sol, nullement des cépages cultivés de préférence dans chaque cru.

Classement des crus. — La *Grande Champagne* est formée de vingt et une communes appartenant toutes à l'arrondissement de Cognac. Elle produit une eau-de-vie d'une finesse, d'un moelleux, d'un arome sans rival. Elle est, sans conteste, la reine des eaux-de-vie de vin.

Son sous-sol est surtout composé d'une sorte de craie blanche, se délitant facilement et donnant, par sa fraîcheur, à cette région une grande susceptibilité aux gelées printanières; la vigne y demande une taille plus longue que dans les autres crus charentais.

Le cépage préféré est la *Folle blanche.* Les vins sont d'une conservation difficile pour la distillation; toutefois ils présentent des mérites spéciaux dus à leur neutralité légèrement parfumée d'une façon exquise et de leur corps gras, trop gras comme vin, puisque ce vin devient rapidement huileux, mais précieux pour l'ampleur qu'il communique à l'eau-de-vie.

La *Grande Champagne,* logée en bons fûts fabriqués et préparés dans le pays avec le chêne du Limousin, peut conserver et développer ses qualités hygiéniques et liquoreuses pendant près d'un demi-siècle. Elle gagne moins ensuite; son rancés finit même par en dominer la sève. Elle se trouve alors *usée, passée.*

La *Petite Champagne,* son nom l'indique, est la sœur cadette de la *Grande Champagne.* Son sous-sol, plus dur, exempt de craie sur plusieurs points, tout en lui per-

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

mettant une eau-de-vie extrêmement fine, ne lui transmet pas des qualités aussi complètes que le fait celui de la *Grande Champagne*. Le produit y est moins aromatique, d'une sève un peu plus petite relativement à celle de notre premier cru, la seule avec laquelle on puisse la comparer.

La *Petite Champagne* est formée de cinquante-cinq communes, dépendant, par moitié environ, de la Charente et de la Charente-Inférieure.

Les cépages qui y sont plus particulièrement cultivés sont à peu près les mêmes que ceux de la *Grande Champagne*, c'est-à-dire la *Folle Blanche*, le *Coulombar* ou *Coulombier*, le *Saint-Émilion*, etc.

Les *Borderies* sont, ainsi qu'il vient d'être dit, la partie la plus estimée des *Fins Bois*. Leurs vins blancs ont joui, pendant longtemps, d'une grande célébrité et occupèrent, dit-on, une place honorable jusque sur les tables royales. Ils furent alors l'objet d'un commerce suivi avec la Hollande et avec l'Irlande, grâce à leurs précieuses qualités et à leur conservation facile. Un manuscrit, dû à la plume de l'une des célébrités commerciales de Cognac, dit qu'ils étaient « chaleureux, pétillants et doux ».

Plus tard, lorsque la distillation se généralisa, ils furent utilisés d'une façon tout aussi fructueuse pour les vignerons.

Les eaux-de-vie de *Borderies* se distinguent par une sève beaucoup plus énergique que celle des *champagnes*, bien que moins fine. C'est un type magnifique et fort apprécié, mûrissant bien et conservant parfaitement ses qualités particulières. Sur certains points, le sous-sol, mélangé de silex, y communique au vin, puis à l'eau-de-vie, un petit parfum de pierre à fusil très caractéristique.

Cette fraction de cru comprend seulement huit à neuf communes, toutes voisines de Cognac et situées sur la rive droite de la *Charente*.

Le cépage dominant y est le *Coulombar* ou *Coulombier*.

Les *Fins Bois* se composent d'une centaine de communes, situées, pour la majeure partie, sur la Charente-Inférieure. Ils donnent une eau-de-vie de grande valeur, bien qu'elle soit un peu plus sèche et moins séveuse que ne le sont les champagnes.

Outre ses vins blancs, plus particulièrement destinés à la chaudière et produits surtout par le *Juranson*, le *Saint-Émilion* et le *Coulombar*, cette partie du vignoble peut fournir des vins rouges d'une qualité remarquable, ayant beaucoup de corps et de couleur, susceptibles d'une bonne conservation et qui, traités avec soin, soutiendraient la comparaison avec les qualités ordinaires de la Gironde; mais les cultivateurs charentais, tout entiers à l'eau-de-vie, n'ont pas pour leurs vins rouges le souci qui caractérise le vrai vigneron, et le commerce local ne s'est pas encore emparé de ces vins.

Les cépages rouges les plus répandus sont le *Balzac* (ou *Mourvèdre*), le *Dégouttant* (ou *Teinturier*), puis le *Marocain* et le *Chaussé noir*.

Le sous-sol y est surtout argileux.

Enfin les *Bons Bois* constituent la plus grande étendue du rayon; ils couvrent trois cents à trois cent cinquante communes environ.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

La nature variée du sous-sol y permet la culture de tous les cépages que nous avons eu l'occasion de citer. On y trouve également le *Quercy* et le *Charles,* cépages noirs, en plus grande quantité que dans les *Fins bois.*

L'eau-de-vie qui y est distillée est d'une très bonne qualité, mais elle est d'une finesse inférieure à celle des *Fins Bois* et elle possède ce que, dans le pays, on nomme un *goût de terroir,* c'est-à-dire un parfum *sui generis* un peu moins délicat, communiqué par le sol et le sous-sol. Ce n'en est pas moins un excellent produit, digne de figurer dans l'incomparable collection formant le rayon de Cognac.

Distillation. — L'eau-de-vie de Cognac est le produit de la distillation des vins blancs, à peu près seuls employés, les vins rouges n'étant utilisés que lorsqu'ils n'ont pu être écoulés en nature, car ils fournissent un produit moins moelleux.

Quelques commerçants distillent aujourd'hui les vins du pays; autrefois la distillation était faite uniquement par les vignerons eux-mêmes. Ils profitaient, pour l'obtenir meilleure, de la saison des pluies d'automne, afin de pouvoir entretenir les réfrigérants à une température froide sans être glaciale, l'excès de froid donnant de la dureté à l'eau-de-vie.

Les vins des Charentes, jadis plus généreux, peuvent encore être établis à une moyenne de 7 à 8 degrés centésimaux. Ils sont distillés dans de petites chaudières à feu direct, d'une capacité de 300 litres environ.

Le vin y est d'abord transformé en flegmes, ou eau-de-vie imparfaite, à 15 degrés environ, produisant, en quantité, à peu près la moitié de la charge. Ces flegmes sont ensuite repassés dans l'alambic et donnent, en eau-de-vie parfaite pesant de 65 à 68 degrés centésimaux, environ le quart de la quantité opérée; le surplus, ou queue de distillation, est ensuite réuni aux flegmes du vin pour former une nouvelle charge.

Des alambics plus importants, produisant de l'eau-de-vie au premier jet, ont également été installés depuis quelques années. Ces appareils, pour donner des résultats aussi satisfaisants que ceux obtenus avec la chaudière dite *charentaise,* ont besoin d'être conduits par un distillateur très habile, qui ne parvient même pas toujours à éviter un peu plus de crudité dans le produit.

Pour que la distillation soit parfaite, il faut une cuisson lente et répétée du vin ou des flegmes, afin que toutes les huiles essentielles ne s'en dégagent pas trop abondamment, ce qui précipiterait les huiles lourdes parmi celles plus légères et diminuerait la finesse du liquide obtenu.

Maladies de la vigne. — Le vignoble des Charentes a été très atteint par les diverses maladies qui sévissent sur la vigne depuis une vingtaine d'années et aux effets généraux desquelles on peut, à bon droit, attribuer une grande part dans la crise économique que nous traversons, en raison de leur influence sur notre production viticole totale.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Si l'on songe, en effet, que la récolte en France s'est élevée, en 1875, à près de 84 millions d'hectolitres de vin et qu'elle est tombée à une moyenne de 30 millions d'hectolitres pendant les dix dernières années, on peut évaluer à *un milliard* de francs environ la perte annuelle que notre viticulture a subie depuis lors, pendant que l'importation des vins étrangers, s'élevant de 2 à 12 millions d'hectolitres, drainait nos millions de francs chez les nations qui furent si longtemps nos tributaires.

Nous allons parler brièvement des diverses maladies dont est frappé le vignoble charentais, ainsi que des traitements qui leur sont appliqués; mais disons avant tout que plusieurs parties du vignoble ont pu résister jusqu'ici aux atteintes du phylloxéra, grâce à la nature particulière de leur sous-sol humide ou marécageux et quelquefois au cépage qui y est complanté, en même temps qu'à l'épaisseur du sol arable, et qu'elles paraissent devoir être considérées maintenant comme à l'abri de tout danger de ce chef.

Voici quelles sont les maladies dont les vignes des Charentes sont frappées et les traitements appliqués :

1° Le *phylloxéra,* qui est bien certainement le fléau funeste de cette région, les autres maladies ayant pu jusqu'ici être maîtrisées. Malheureusement, il n'en a point été de même du redoutable puceron.

Avant son apparition dans les Charentes, les étendues plantées en vignes s'élevaient à 285,150 hectares et, dès 1881, elles se trouvaient réduites à 205,229 hectares.

Depuis cette époque, elles ont subi une sensible diminution, un peu amoindrie cependant par la plantation de près de 8,000 hectares de vignes américaines faite dans ces dernières années. La continuation de ces plantations est assurée, tant par l'initiative privée que par les syndicats et comités spéciaux, ce qui promet une prochaine reconstitution du vignoble charentais, tout comme il en est advenu de celui du Midi.

Outre le traitement, tant par le fumier de ferme que par les insecticides (sulfo-carbonate de potasse dans les terres de groie, sulfure de carbone dans les terres fortes), la reconstitution du vignoble est surtout poursuivie par les cépages américains greffés. C'est ainsi que le Comité de viticulture de l'arrondissement de Cognac a distribué en 1889 près de 200,000 plants de divers cépages américains, recommandés après une sérieuse étude des sols, par son dévoué professeur, M. Ravaz, auquel sont dues plusieurs des indications suivantes :

Les cépages qui semblent promettre les meilleurs résultats sont, pour les terrains crayeux des Champagnes : le *Vitis Berlandieri* et quelques hybrides franco-américains, tels que alicante Bouschet rupestris, aramon riparia, gros colman rupestris et cabernet rupestris. Le riparia, le jacquez, le solonis, le rupestris, le vialla et l'york réussissent également dans quelques parties de la *Petite Champagne* où le sous-sol n'est pas crayeux.

Dans les *Borderies* et les *Bois,* à quelques exceptions près, presque toutes les vignes américaines se développent d'une façon satisfaisante.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

2° L'*oïdium*. Il sévit peu dans ces régions. Où il se montre, il est facilement combattu par le soufrage.

3° Le *mildew*, lequel a causé des dégâts sérieux partout où l'on a un peu tardé à le traiter. Des résultats concluants ont été obtenus par la *bouillie bordelaise*, dosée à 3 kilogrammes de sulfate de cuivre et 1 kilogr. 500 de chaux vive par 100 litres d'eau et d'un emploi fréquemment répété.

4° L'*anthracnose* ou *barbottage*, dû, comme le *mildew*, à un petit champignon, le *Sphaceloma ampelinum*. On le détruit par le badigeonnage, après la taille des bois de 1, 2 et 3 ans avec une solution de sulfate de fer à 50 p. 100.

5° Le *black-rot*. Constaté depuis trois ans seulement, il est combattu victorieusement aussi avec la bouillie bordelaise.

6° La *cochylis*, que favorise, surtout sur les vignes blanches, l'humidité soit lors de la floraison, soit à l'époque de la maturité.

7° Enfin le *pourridié*, maladie des racines causée par un excès d'humidité.

Pour des détails plus complets, nous renvoyons à la partie de cet ouvrage qui traite spécialement des « Maladies de la vigne ».

Production. — La production des Charentes a naturellement éprouvé les effets des maladies de la vigne; mais, grâce aux réserves du pays, tant chez les vignerons que chez les commerçants, la marche des affaires n'y a subi d'autres influences que celles qui résultent de la crise économique dont l'Europe entière ressent les effets.

Nombreux ont toujours été et sont encore, notamment dans les deux Champagnes, les propriétaires chez lesquels se trouvent des stocks en eaux-de-vie d'une valeur considérable. De même chez les commerçants. C'est ainsi qu'une grande maison de Cognac possède, à elle seule, pour 20 millions d'eaux-de-vie; aussi peut-on estimer à 100 millions au moins les réserves accumulées dans la seule ville de Cognac.

On peut se rendre compte de l'importance de ces réserves, si l'on considère que, pendant de nombreuses années avant l'invasion du phylloxéra, la production moyenne des Charentes, qui, sans les divers autres fléaux de la vigne et les influences atmosphériques défavorables des dernières années, se serait élevée à environ 1 million d'hectolitres, pouvait autrefois être établie à 8 millions d'hectolitres de vin.

Commerce. — Il est difficile d'établir l'époque précise à laquelle a commencé le commerce des eaux-de-vie de Cognac.

Ce qui semble ne laisser aucun doute, c'est que, antérieurement au commerce des eaux-de-vie, les vins blancs des Borderies étaient l'objet de transactions actives avec la Hollande et l'Irlande « où ils étaient fort estimés ».

C'est de ce commerce de vins que naquit vraisemblablement celui des eaux-de-vie, qui eut, au début, pour débouchés principaux la Normandie et la Picardie, en France;

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

la Hollande et l'Irlande, à l'étranger. L'Angleterre n'en recevait alors que peu ou point.

Quoi qu'il en soit, il est certain que la création du commerce des eaux-de-vie de Cognac remonte à plusieurs siècles. Selon un écrivain cognaçais aussi modeste que savant, M. B. Bérauld, dès 1650, cinq ou six maisons, parmi lesquelles celle des Augier, toujours très estimée, s'occupaient dans la ville, à la fois, des eaux-de-vie et des vins.

Après les Martell, établis vers 1710 à Cognac, Ranson, Delamain et Cie, vers 1725 à Jarnac, et les Hennessy, en 1765, à Cognac, le nombre des maisons qui se fondèrent dans cette dernière ville pour le commerce des eaux-de-vie augmenta insensiblement. C'est ainsi qu'en 1850, deux siècles après les premières indications conservées sur ce sujet, il n'y avait encore à Cognac que 60 établissements de ce genre; aujourd'hui, le nombre s'en élève à 184 d'importances très diverses.

Presque toutes les maisons de Cognac et des Charentes s'occupent à la fois du commerce intérieur et du commerce d'exportation. Quelques-unes font exception à cette règle en se limitant à l'exportation; mais l'avenir semble devoir les amener toutes à traiter simultanément avec la France et avec l'étranger, ainsi que cela a lieu pour les autres liquides de production française.

Le mouvement du commerce dans les Charentes a atteint un chiffre élevé avant l'invasion du phylloxéra et, bien que les hauts cours provoqués par les effets de cette maladie sur les récoltes aient amené une réduction sensible dans les transactions, ce mouvement est encore fort important aujourd'hui, grâce aux abondantes réserves de cette riche contrée, réserves dont il vient d'être parlé.

En effet, avant les maladies de la vigne, le trafic spécial de la région portait sur une moyenne de 2,537,839 hectolitres de vin et 2,290,170 hectolitres d'alcool pur.

Dans ces chiffres, la France figurait pour 2,460,918 hectolitres de vin et 1,627,801 hectolitres d'alcool pur; l'étranger, pour 76,921 hectolitres de vin et 662,369 hectolitres d'alcool pur.

Depuis l'invasion du phylloxéra, les moyennes sont représentées par 692,222 hectolitres de vin et 627,254 hectolitres d'alcool pur, se décomposant ainsi :

France : 684,939 hectolitres de vin et 334,975 hectolitres d'alcool pur;

Étranger : 7,283 hectolitres de vin et 292,279 hectolitres d'alcool pur. Dans cette dernière quantité, l'arrondissement de Cognac seul participe pour 141,946 hectolitres d'alcool pur.

Débouchés. — Les produits charentais et principalement les cognacs ont leurs débouchés d'exportation dans le monde entier, mais plus particulièrement dans la Grande-Bretagne et ses colonies, les Amériques, l'Australie et le Canada. La Russie reçoit également une grande quantité de nos eaux-de-vie et surtout des cognacs très vieux qui y sont vendus à des prix élevés et expédiés presque exclusivement en fûts,

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

au lieu que, dans les autres pays, la plus grande partie de l'exportation est faite en caisse de 12 bouteilles de 0 lit. 75.

Certaines installations cognaçaises sont excessivement remarquables en raison de leur simplicité intelligente, facilitant un travail considérable avec un personnel relativement peu nombreux.

Le caissage y est surtout l'objet de soins particuliers, afin d'assurer une limpidité constante et irréprochable à toutes les eaux-de-vie, jeunes ou vieilles, ce qui n'empêche pas plusieurs maisons d'atteindre une production élevée.

Parmi les plus importants de ces établissements spéciaux, nous citerons la maison J. et F. Martell et la maison James Hennessy et Cie, qui sont outillées pour faire par jour, chacune, environ 2,500 caisses de 12 bouteilles.

Conclusion. — Depuis quelques années, en France comme à l'étranger, la consommation des spiritueux s'est profondément modifiée. En France, par exemple, les cognacs ne figurent dans la quantitité des hectolitres sur lesquels les droits du Trésor ont été perçus que pour une proportion de 22 à 23 p. 100.

Cette modification dans la consommation s'explique en outre par ce fait que chaque nation protège les produits de son sol au préjudice des nôtres. C'est ainsi que l'Angleterre et l'Amérique favorisent leur whiskey; la Russie, l'Espagne et l'Italie, leurs eaux-de-vie de vin.

De plus, l'augmentation constante en France des droits sur l'alcool, a porté la majeure partie de la consommation vers des produits très ordinaires, ainsi que le démontrent les chiffres qui viennent d'être cités, établissant la proportion des eaux-de-vie des Charentes à environ 22 à 23 p. 100 seulement de la quantité d'alcool imposée, proportion tellement faible, que, la reconstitution de notre vignoble ne fût-elle encore que problématique au lieu d'être certaine, le stock considérable et les récoltes annuelles, toutes réduites qu'elles sont, nous permettraient de répondre, pendant longtemps encore, aux besoins des consommateurs.

Quoi qu'il en soit des causes diverses qui, depuis vingt ans, ont nui à nos cognacs, l'estime qu'ils avaient provoquée n'a pas sombré au milieu de tous les fléaux qui se sont abattus sur cette partie du vignoble français, tant était puissante et justifiée la renommée de ce petit coin de notre fécond territoire.

Les cours élevés que les circonstances leur ont imposés ont naturellement diminué leur proportion dans la consommation générale. Nous n'en sommes pas moins persuadé que des circonstances heureuses ne tarderont pas à ramener vers nos cognacs la juste faveur dont ils ont joui, et que la prospérité nouvelle de cette région, étroitement liée à la prospérité générale, concourra bientôt à assurer la vitalité, la force et le prestige de notre belle patrie.

La région de Cognac présentait une magnifique exposition, embrassant la gamme complète de toutes ses eaux-de-vie, depuis les qualités courantes, comme les bois, les

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

fins bois, les borderies, jusqu'à ses célèbres petites et aux fines champagnes, dont ne se retrouvait nulle part ailleurs l'équivalent.

Il faut mentionner les efforts et les succès du Comité de viticulture de l'arrondissement de Cognac. Ce syndicat de propriétaires et de commerçants, qui fonctionne depuis près de deux ans sous la présidence de MM. Henri-Germain, Laporte-Bisquit et Gabriel Denis, est appelé à rendre les plus grands services au pays des Charentes. M. Ravaz, l'éminent professeur de l'école de Montpellier, est devenu le directeur de ses travaux. Dix champs d'expériences ont été établis, et, comme on l'a vu plus haut, de nombreux cépages distribués. Un mouvement sérieux se produit et l'on peut entrevoir le moment où les vides faits dans ce grand vignoble auront disparu.

En attendant ce résultat, Cognac vit sur ce qui lui reste de ses anciennes récoltes et sur les eaux-de-vie que le commerce se procure dans le pays ou fabrique lui-même, après avoir acheté les vins que la région produit encore en plus grande quantité qu'on ne le suppose généralement. C'est ainsi que, sans s'éloigner des vignobles des deux Charentes, on a distillé en 1888-1889 plus de 200,000 barriques de vin.

Ces eaux-de-vie nouvelles ont été dégustées par le jury; presque toutes sont de qualité excellente et suffisent à rassurer sur l'avenir.

Le Syndicat agricole et viticole de Cognac présentait un ensemble aussi important qu'intéressant. On y trouvait à la fois des eaux-de-vie de Bois, des Borderies et des petites Champagnes. Un grand nombre de ces échantillons consistaient en eaux-de-vie nouvelles que le public accueille avec une faveur justifiée, et le jury n'a pu que corroborer cette opinion. Des médailles d'or ont été attribuées à MM. Stanislas Briand, Jules Brisson, Coates, Foubert, Pierre Gageaud, Paul Hériard, Abel Loisel, Ménard, H. Martin, Perrin de Boussac, Richard, C. Roullet, Mme J. Robin. De nombreuses médailles d'argent et de bronze ont été également décernées.

Le Syndicat cantonal agricole et viticole de Segonzac présentait une collection particulièrement remarquable de belles eaux-de-vie. Segonzac est la capitale de la grande Champagne, et les produits de son canton sont d'une nature exceptionnelle, possédant toutes les qualités de finesse, de bouquet et de corps que peut offrir une grande eau-de-vie. Certains types étaient tout à fait hors ligne et l'ensemble a été jugé très remarquable. Des médailles d'or ont été accordées à MM. J. Brédon, A. Guérin, Guérin-Boutaud, Ch. Hérard, Giroulat, P. Saunier, A. Merzaud, Sabourreaud, Yvon de Gineux; des médailles d'argent et de bronze ont consacré les résultats obtenus par d'autres producteurs. Exposaient sans concourir MM. Barraud, Bernard, Dagail et Saunier.

Le commerce de Cognac se groupait en collectivité dans une exposition des plus pittoresques. En dépit de l'abstention de plusieurs grandes maisons, l'ensemble en était imposant. Beaucoup de ces négociants ne sollicitaient aucune récompense individuelle et ne cherchaient qu'à rehausser l'éclat et le mérite de leur groupe. De ce nombre étaient M. O. Planot, promoteur de cette exposition, MM. Denis, Mounié et Cie, Fulaud et Cie, J. Robin et Cie, Roullet et Delamain. Leurs produits ont été trouvés par-

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

faits et le jury a regretté que ces maisons se fussent retirées de la lutte. Pareille observation a été faite au sujet des eaux-de-vie soumises par MM. Bisquit-Dubouchet, Duras, Croizet et Pellisson père et Cie, hors concours comme membres du jury. Les produits de ces maisons ont puissamment contribué au succès de la collectivité.

Les négociants qui se présentaient au concours ont reçu de nombreuses distinctions, dont sept médailles d'or attribuées à MM. Beauchamps-Marchenaud, P. Combeau et Cie, Gonzalez et Cie, L. Foucauld et Cie, Carlier frères et Cie, Dubois frères et Caginou, Frapin et Cie.

Cette exposition de la Charente, de même que celle de la Charente-Inférieure, montrent que le grand commerce de Cognac n'a pas dégénéré, qu'il a su se maintenir au milieu des difficultés et peut aujourd'hui sans inquiétude attendre le moment prochain où, après avoir vaincu le phylloxéra, il retrouvera son ancienne prospérité.

Le Syndicat de la Charente-Inférieure exposait, au nom de plus de 40 propriétaires, un ensemble d'eaux-de-vie également très appréciées par le jury. On y trouvait tous les types produits par le département. S'il n'égale pas la grande champagne, ce pays possède des espèces excellentes et variées, depuis des eaux-de-vie de bois, grosses et pleines de corps, jusqu'à des petites champagnes d'une finesse et d'un bouquet remarquables. L'ensemble était des plus appréciés. Les vieux échantillons donnaient très exactement la note de ce que l'âge et la bonne conservation peuvent ajouter à la qualité première, et le jury a vu, avec plaisir, nombre d'échantillons de fabrication récente, 1887 et 1888, qui étaient excellents. De nombreuses récompenses ont été accordées; les titulaires des médailles d'or sont : MM. Fabien Chadenac, Cl. Gallet, M. Pitaud, Merlet-Rateau, F. Rateau, A. Verneuil. Des félicitations ont été adressées à ce dernier pour la part qu'il a prise au travail de reconstitution du vignoble charentais. La plantation des cépages américains est, en effet, poussée avec activité dans la Charente-Inférieure, et au nombre des collaborateurs de M. Verneuil on doit citer M. le marquis de Dampierre, M. Daniel Bethmont et M. le docteur Ménudier.

Sur la demande unanime des membres du jury, un grand prix a été décerné aux vignobles des deux Charentes, représentés par les quatre collectivités dont il vient d'être question. Le jury a voulu rendre hommage à la remarquable série d'échantillons exposés par ces départements et constater les puissantes et incomparables ressources que possède cette région célèbre.

II

LES EAUX-DE-VIE D'ARMAGNAC.

L'Armagnac se compose d'une grande partie de l'arrondissement de Condom et d'une petite fraction des arrondissements de Mirande et de Mont-de-Marsan.

On le divise d'ordinaire en trois parties :

Le bas Armagnac, qui contient les premiers crus et donne les produits supérieurs,

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

comprend dans le Gers les cantons de Cazaubon et de Nogaro, dans les Landes une partie du canton de Gabarret.

Le Tenarèze est le deuxième cru; il comprend le canton d'Eauze, la partie ouest du canton de Montréal et la partie du Lot-et-Garonne qui s'étend de Sos aux confins du Gers.

Le haut Armagnac commence à la partie est du canton de Montréal et embrasse ceux de Condom, Valence, Vic-Fezenzac, Jegun, une partie de ceux de Montesquiou et d'Aignan.

Les eaux-de-vie du bas Armagnac ont une saveur agréable et subtile, avec de la finesse et du moelleux; celles du Tenarèze sont encore fines de goût, mais avec un peu moins de délicatesse; celles du haut Armagnac participent des mêmes qualités, mais à un degré inférieur; elles ont moins de sève et moins de corps. Ces eaux-de-vie n'ont pas le fondu, le parfum et la distinction des produits charentais, cependant elles ont une réelle valeur et tiennent une place importante dans la consommation. Jusqu'à ces derniers temps, elles étaient très recherchées sur les places de Mont-de-Marsan, d'Eauze et de Condom.

Depuis huit à dix ans, les récoltes françaises ayant diminué, les vins ont augmenté de valeur, particulièrement les vins blancs, qui se prêtent moins que les rouges à la sophistication et se recommandent par leurs principes hygiéniques. Aussi une grande partie de la récolte de l'Armagnac se consomme-t-elle dans les campagnes et les villes du pays, ou s'expédie-t-elle dans les grands centres par les soins du commerce local.

Une certaine quantité de vins est encore enlevée par des bouilleurs des Charentes; ils en font des eaux-de-vie, qu'ils vendent ensuite sous le nom de *cognac*. Il en résulte un préjudice pour l'Armagnac; sans doute ses produits s'écoulent mieux, mais ils perdent le cachet de leur origine, et la marque de l'Armagnac se voit concurrencer par les liquides qui devraient, au contraire, rehausser sa réputation.

Le vignoble de l'Armagnac contient, actuellement, de 30,000 à 40,000 hectares, principalement plantés de piquepoul ou folle blanche. Nous ne reviendrons pas ici sur les détails donnés plus haut à l'occasion des vins du Gers; rappelons toutefois que la distillation s'opère du 1er novembre au 1er février. Les 50 et même 52 degrés que titre l'Armagnac sont, en général, atteints d'un seul jet. Les ravages du phylloxéra, bien que peu importants, ont, ainsi que les diverses influences dont il a été question plus haut, diminué le montant de la production, qui variait jadis de 128,000 à 140,000 hectolitres.

L'Armagnac avait formé une exposition très intéressante de ses divers crus. Quatre exposants individuels ont obtenu des récompenses, dont une médaille d'argent. Le Syndicat agricole d'Eauze n'offrait que les échantillons de quatre propriétaires; l'un d'eux a obtenu une médaille d'argent.

Le Syndicat de la Société d'encouragement à l'agriculture du Gers présentait des

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

types excellents; 7 des 8 exposants qu'il comprenait ont obtenu des distinctions, dont une médaille d'or attribuée à M. L. Montaud.

Avec les 10 récompenses de ses 13 producteurs, le Syndicat de Cazaubon fait aussi très bonne figure et justifie la réputation qu'il s'est acquise. Un de ses membres, M. Saint-Aubin, a reçu une médaille d'or.

Aucun échantillon inférieur ne déparait la collection des 18 exposants du Comice agricole de Nogaro. Tous ont vu récompenser leurs produits; l'un d'eux, M. U. Lartigue, avait mérité une médaille d'or.

Pour témoigner sa satisfaction, le jury a décerné des médailles d'or au Syndicat de la Société d'encouragement de l'agriculture, au Comice du Nogaro et au Syndicat de Cazaubon. Ce qui a surtout intéressé les membres du jury, c'est que la presque totalité des eaux-de-vie récompensées se compose de types de distillation nouvelle, 1887 et 1888; ils ont été heureux de constater que la production de ces eaux-de-vie renommées n'a rien perdu de son ancienne qualité.

III

LES EAUX-DE-VIE DE MARMANDE ET DU PAYS.

Ces deux contrées, c'est-à-dire l'espace compris entre la Garonne et la Dordogne, à partir de Marmande et de Sainte-Foy jusqu'au bec d'Ambez, produisaient jadis environ 32,000 hectolitres d'eaux-de-vie à 50, 51 et 52 degrés.

On les classe ainsi : 1° Marmande; 2° Pays. Les eaux-de-vie de Marmande proviennent de la distillation des vins blancs de quelques communes de cet arrondissement. Elles sont moelleuses, avec un goût de terroir particulier. On les range aussitôt après les armagnacs. Les eaux-de-vie du Pays, fabriquées avec les vins blancs de la Bénauge, ont presque complètement disparu par suite du phylloxéra, moins encore à cause de la destruction des vignes que parce que les propriétaires trouvent plus avantageux de vendre les vins de leurs vignes reconstituées.

Cette région n'avait pas exposé. Sans doute quelques commerçants de Bordeaux présentaient des échantillons d'eaux-de-vie, mais il s'agissait généralement de cognacs.

IV

LES TROIS-SIX DU MIDI OU EAUX-DE-VIE DE MONTPELLIER.

Il y a une vingtaine d'années, la production des départements de l'Aude, de l'Hérault et du Gard était encore de 80,000 à 100,000 pipes de 6 hectolitres de trois-six à 86 degrés, formant en alcool pur de 400,000 à 450,000 hectolitres. La réputation des trois-six de Montpellier, de Béziers et du Languedoc était alors très grande. Aujourd'hui, ces contrées n'ont plus qu'une fabrication restreinte. Comme dans les autres régions, le prix élevé du vin fait passer dans la consommation toute la récolte.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Les vins légers, de 5 à 6 degrés, mais francs de goût, se vendent plus de 20 francs l'hectolitre, ce qui ferait ressortir à 350 francs, au moins, l'hectolitre d'alcool. Il ne reste guère pour la chaudière que des vins avariés, vins bouillis, vins gras, vins chauffés, vins piqués, etc., qui servent à la fabrication des troix-six et dont on peut améliorer la qualité par une distillation conduite avec soin. Dans ces derniers temps, on a ainsi livré à l'alambic de fortes quantités de vins.

Les troix-six étaient peu représentés à l'Exposition; tout au plus pouvons-nous signaler la collection intéressante du Syndicat des négociants en vins et spiritueux de Béziers, dont les échantillons étaient fort goûtés; deux ou trois autres exposants, dont un a reçu une médaille d'argent, avaient envoyé des trois-six de Montpellier. Le Gard et l'Hérault soumettaient également quelques bonnes eaux-de-vie jeunes et vieilles. Un exposant de ce dernier département, M. Chappaz, a obtenu une médaille d'or pour des vermouts et des vins divers.

V

LES EAUX-DE-VIE DE VIN DE DIVERS AUTRES DÉPARTEMENTS.

Beaucoup d'autres régions fabriquent des eaux-de-vie de vin, mais un petit nombre de producteurs avaient jugé à propos de participer au concours. La Haute-Garonne, dont les eaux-de-vie sont appréciées, n'avait rien envoyé. On doit cependant signaler quelques beaux échantillons expédiés par la Société agricole des Pyrénées-Orientales; la collection qui a valu une médaille d'or à M. Baron (Deux-Sèvres); des eaux-de-vie bien nettes de la Côte-d'Or, dont un type a mérité une médaille d'or à M. Duvergey-Tabourbau; des spécimens venus de la Marne, de l'Indre, de l'Aube, du Loiret, etc.

VI

LES EAUX-DE-VIE DE MARC ET DE LIE.

Depuis quelques années, la fabrication des eaux-de-vie de marc et de lie a pris une extension considérable; les maladies, qui imposent aux viticulteurs de lourdes dépenses, les forcent à utiliser toutes leurs ressources; les déficits causés dans la production par le phylloxéra, coïncidant avec l'accroissement de la consommation et l'ouverture de nouveaux débouchés, amènent à extraire tout l'alcool de vin que l'on peut obtenir.

Or le marc, une fois pressé, contient encore de 3 à 4 litres d'alcool absolu par 100 kilogrammes. On peut procéder en lavant le marc avec de l'eau que l'on passe ensuite à l'alambic; on peut aussi distiller directement le marc. Le premier procédé donne des eaux-de-vie d'un meilleur goût, mais il ne dépouille pas complètement le marc de son alcool.

Les eaux-de-vie ainsi obtenues ont des qualités essentiellement différentes suivant l'espèce du raisin, sa fraîcheur, son état de conservation. Les qualités du marc, comme

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

ses défauts, se transmettent à l'alcool, surtout lorsqu'on distille les marcs en nature. Il résulte d'expériences faites, il y a quelques années, par M. Alphonse Rommier :

1° Que le mauvais goût des eaux-de-vie de marc proviendrait du fait de certains ferments qui pulluleraient pendant les fermentations lorsque la levure ellipsoïdale s'y trouve en défaut, et qu'il suffirait d'ajouter de cette dernière pour paralyser leur action;

2° Que les marcs de vin blanc conserveraient une quantité importante de matière aromatique, encore inconnue, qui fournit le bouquet des eaux-de-vie et que l'on retirerait en faisant fermenter ces marcs avec une quantité d'eau sucrée qui resterait à déterminer par l'expérience.

Comme on le voit, la production des marcs est susceptible de se perfectionner et, malgré les progrès réalisés, on peut la considérer comme étant encore à ses débuts.

Si les eaux-de vie de lie étaient rares au quai d'Orsay, on y rencontrait beaucoup d'eaux-de-vie de marc; le public qui a pu les déguster a été, comme le jury, convaincu de leur bonne qualité, qui partout s'est relevée et raffinée. Entre toutes les régions, la Bourgogne s'est particulièrement distinguée; ses marcs peuvent figurer sur la table des plus délicats : bouquet, parfum, pureté chimique, tout s'y trouve réuni. On remarquait surtout l'exposition de la Chambre syndicale des vins et spiritueux de la Côte-d'Or, ainsi que les exposants individuels. Les excellents produits de MM. Régnier et Vieilhomme, membres du jury, se trouvaient hors concours. La Saône-et-Loire, le Beaujolais, la Société de viticulture de Lyon, la collectivité du Jura, le Doubs, la Haute-Marne, l'Aube, le Cher, la Société d'agriculture des Deux-Sèvres, la Chambre syndicale des distillateurs et quelques producteurs du Puy-de-Dôme, la région de Saumur, la Sarthe, exposaient également des eaux-de-vie. Sans doute, elles n'étaient pas toutes parfaites, et quelques-unes laissaient à désirer au point de vue de la rectification, mais d'autres ont mérité des distinctions et permettent de prévoir pour cette production un bel avenir. Le jour n'est pas éloigné où, comme pour d'autres industries, l'exploitation des résidus représentera pour la viticulture une importante source de profits.

CHAPITRE XIV.

LES EAUX-DE-VIE DE CIDRE ET DE POIRÉ.

Le midi de la France distille le vin; le nord, la betterave et les grains; c'est au cidre et au poiré que l'ouest demande les alcools nécessaires à sa consommation.

Mais dans la Normadie, la Bretagne et le Maine, la distillation est, plus qu'ailleurs, soumise à de nombreuses fluctuations; elle ne constitue le plus souvent qu'une ressource éventuelle pour le cultivateur. Quand la récolte excède les besoins, les distilleries multiplient leurs opérations dans une plus notable proportion qu'elles ne le font en pareil cas dans les pays vinicoles. Beaucoup de cidres ne se garderaient pas jusqu'à

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

l'année suivante et, en fût-il autrement, on manquerait souvent des tonneaux nécessaires pour les conserver tous. Au lieu de s'en défaire à bas prix, on les fait passer à la chaudière. Ils sont ainsi placés en réserve sous un moindre volume et sous une forme nouvelle. Si la récolte prochaine est encore abondante, cette distillation des cidres de l'année précédente devient pour beaucoup une impérieuse nécessité. Y a-t-il au contraire rareté de fruits, le cidre se vend facilement et cher; on agit comme agissent actuellement les vignerons du Midi; l'on ne soumet à l'alambic que les liquides qui tournent au gras, à l'aigre, ou qui, pour un autre motif, sont d'un placement difficile, et l'on a recours aux provisions réunies antérieurement.

Ceux qui distillent ainsi les cidres et les poirés sont généralement des bouilleurs de cru qui ne mettent en œuvre que le produit de leurs propriétés ou de leurs fermes. Mais à côté du bouilleur de cru on trouve le bouilleur proprement dit, industriel rural, qui achète les liquides pour les passer à la chaudière et faire le commerce des eaux-de-vie qu'il a fabriquées. Certains de ces bouilleurs n'emploient que les lies et les *baissières* des tonneaux. Le brûleur est un artisan qui travaille pour le compte d'autrui et parcourt les campagnes avec son appareil.

Ce brûleur n'est pas un des types les moins curieux de nos provinces de l'Ouest, et c'est un spectacle pittoresque de le voir opérer par une nuit d'automne au milieu d'un verger ou d'un plant.

Son appareil est très simple; c'est d'ailleurs le même que possèdent la plupart des exploitations assez importantes pour avoir un outillage à demeure. Il se compose d'une chaudière en cuivre, d'une tête d'alambic, d'un tuyau d'allonge et d'un serpentin traversant un tonneau d'eau fraîche, avant d'aller déposer l'alcool dans le vase destiné à le recevoir. Pour donner de bons résultats, l'appareil doit être d'une propreté minutieuse et avoir déjà servi un certain nombre d'années; il importe de nettoyer la chaudière après chaque chauffe.

Celle-ci ayant en général une contenance moyenne de 240 litres, il faut cinq chauffes pour réduire un tonneau de 12 hectolitres. La manière de diriger le feu, d'activer et de ralentir la marche de l'opération constitue l'art du bouilleur. Chaque chauffe donne en moyenne 48 litres de *petite eau*, pesant environ 14 degrés Cartier ou 26 degrés centésimaux. On peut obtenir trois chauffes par jour. On repasse cette *petite eau* et on recueille l'eau-de-vie, dont les premières quantités pèsent 30 degrés Cartier ou 79 degrés centésimaux. Quand le liquide recueilli est au-dessous de 21 degrés Cartier ou 56 degrés centésimaux, on l'ajoute aux chauffes suivantes. On réunit les différents brocs d'eau-de-vie pour obtenir un mélange pesant 24 ou 25 degrés Cartier. Souvent le bouilleur descend plus bas, mais les eaux-de-vie de fort degré sont généralement plus estimées des consommateurs.

Ces chiffres ne constituent évidemment que des moyennes; ils varient avec les crus et les années. Les poirés donnent plus d'alcool que les cidres, mais on estime leur eau-de-vie de qualité inférieure. Quant aux lies, elles doivent toujours être traitées

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

séparément. Nous donnons le procédé le plus simple et le plus généralement employé; il se complique et se perfectionne dans les distilleries importantes, tout en restant basé sur les mêmes principes.

L'eau-de-vie de cidre ou de poiré, mise dans des fûts en bois, bien nettoyés, se fait plus vite dans ceux qui ont contenu du cidre que dans ceux qui ont déjà renfermé de l'alcool; elle perd rapidement son degré, s'adoucit, prend de la couleur, de la qualité.

Dans les pays de fabrication, on préfère les eaux-de-vie qui ont de la couleur; à Paris au contraire, on les aime mieux très limpides.

Ce produit a généralement auprès des hygiénistes une réputation détestable. Ils l'accusent de renfermer, indépendamment des alcools dits *supérieurs*, produits de queue, des principes éthérés et aldéhydiques, produits de tête, qui lui communiquent des propriétés redoutables pour la santé. Aussi les tiennent-ils pour inférieurs, non seulement à l'eau-de-vie de vin, mais encore à l'eau-de-vie de marc.

Désireux de réagir contre cette opinion et de voir si elle était fondée, M. Eugène Grignon, de Paris, a fait des expériences comparatives sur des eaux-de-vie de cidre du pays d'Auge et des environs de Bayeux et sur des eaux-de-vie de marc de Bourgogne, du Midi et d'Algérie. De ces études, dont il a été rendu compte dans le *Journal de pharmacie et de chimie*, du 15 septembre au 15 décembre 1888, il résulte que les eaux-de-vie de cidre ne sont pas toujours aussi riches en aldéhydes qu'on veut bien le dire, qu'elles n'en contiennent souvent que des traces, et qu'elles en renferment toujours beaucoup moins que les eaux-de-vie de marc, que la proportion des produits de queue, et par suite la quantité d'impuretés sont également bien inférieures à celles qui se trouvent dans les eaux-de-vie de marc. On peut donc conclure que les eaux-de-vie de cidre de bon aloi, celles qui proviennent de la distillation des bons cidres et non des lies, sont supérieures aux eaux-de-vie de marc; il n'en est autrement que si l'on s'est adressé à des eaux-de-vie de cidre de fâcheuse origine, mal préparées ou adultérées.

Du reste, le mauvais renom que leur ont fait quelques savants n'a point nui au développement de la consommation de ces eaux-de-vie. Autrefois elles étaient bues sur place ou dans un rayon assez circonscrit, leur prix était peu rémunérateur. En Normandie, le double litre se payait 1 sou le degré, c'est-à-dire 25 sous, si le liquide pesait 25 degrés; aujourd'hui il n'en est plus ainsi, il s'en faut de beaucoup. La création de routes et de chemins nombreux, l'établissement des voies ferrées, en rendant les communications plus faciles et moins coûteuses, ont singulièrement étendu le commerce de ces eaux-de-vie, qui maintenant se vendent beaucoup dans le reste de la France et même à l'étranger. Il en est résulté pour les cultivateurs une ressource importante; les cidres, les poirés et les eaux-de-vie leur permettent parfois à eux seuls d'acquitter le fermage d'une année.

C'est la Normandie qui produit le plus d'eaux-de-vie de cidre; on en fabrique dans la plupart des fermes de ce pays et l'on y compte un nombre assez considérable de

IMPRIMERIE NATIONALE.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

distilleries industrielles, qui achètent les liquides et les lies de leur voisinage. Le pays de Caux, l'Eure, en fournissent des quantités importantes; les plus remarquables sont celles du Calvados. La production de ce département est telle, qu'il a fini par donner son nom au produit; l'eau-de-vie de cidre s'appelle le plus souvent *calvados*, absolument comme le mot *cognac* est devenu synonyme d'*eau-de-vie de vin*. Le calvados se recommande par son bouquet supérieur et sa finesse de goût remarquable. Les arrondissements de Lisieux et de Pont-l'Évêque consomment et expédient annuellement à Paris des quantités considérables d'excellente eau-de-vie, produite dans toutes les exploitations, même dans les plus humbles, et l'on peut dire que dans le pays d'Auge chacun a sa chaudière. La Manche et l'Orne ont aussi leurs spiritueux délicats et pleins d'arome. Outre ses eaux-de-vie de cidre, meilleures qu'on ne pourrait l'attendre de l'ensemble de ses crus, l'arrondissement de Domfront fabrique beaucoup d'eau-de-vie de poiré.

Dans la Mayenne et la Sarthe, on distille également une grande quantité de cidres et de poirés. D'après M. A. Fichet, le rendement atteint, dans les bons crus, environ 7 lit. 85 d'eau-de-vie par hectolitre de matière première.

Cette opération est beaucoup moins répandue en Bretagne, où l'on trouve cependant des liquides très alcooliques. Nous ignorons quel est le rendement moyen. M. Champion, agriculteur dans l'arrondissement de Rennes, déclare, dans une notice communiquée au jury de l'Exposition, obtenir 1 litre d'eau-de-vie par 12 litres de cidre; ce serait 8.33 p. 100. Dans une distillerie installée, en 1883, par M. le docteur Baume au château d'Elven, dans le Morbihan, on retira de 2,573 hectolitres de cidre 90 hectolitres d'alcool pur, correspondant à 180 hectolitres d'eau-de-vie à 50 p. 100; ce serait 7 p. 100.

Les produits bretons se vendent moins cher que les autres. On peut citer les prix suivants : 1872, 1 fr. 25 le litre; 1885, eau-de-vie de 3 ans à 60 degrés, 1 fr. 50. M. Baume demandait 2 francs d'eau-de-vie titrant de 49 à 60 degrés.

Dans la Mayenne, les prix sont plus élevés; jamais, d'après M. Fichet, ils ne descendent au-dessous de 2 fr. 50. C'est à peu près le prix de la Normandie, prix qui est dépassé pour les meilleurs crus et pour les vieilles eaux-de-vie, celles-ci se vendant de 4 à 5 francs.

Ces liquides s'expédient dans les grandes villes, principalement à Paris, à Rouen et au Havre; l'étranger en achète, notamment la Belgique. Les pays vignobles en reçoivent aussi. On les vend en général sous les noms de *calvados* et de *fine normande*.

L'Exposition des eaux-de-vie de cidre et de poiré présentait un nombre respectable d'échantillons, dont la plupart avaient été envoyés par la Seine-Inférieure, l'Eure, le Calvados, l'Orne, l'Ille-et-Vilaine et la Mayenne. La Manche, la Sarthe, les Côtes-du-Nord, la Seine, la Seine-et-Oise et l'Aube ne comptaient que peu d'exposants; les autres régions cidricoles s'étaient abstenues.

Souvent on s'est plaint de la mauvaise qualité de ces produits, mauvaise qualité due

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

à l'imperfection de l'outillage, à l'insuffisance de la rectification et plus encore aux défauts de la matière première. Tel n'était pas le cas des liquides exposés; la plupart étaient excellents. Le jury a constaté que les bouilleurs de cru, aussi bien que les distillateurs de profession, ont réalisé de très grands progrès et qu'ils peuvent aujourd'hui satisfaire les gourmets les plus difficiles et les plus délicats.

Un producteur américain a exposé une bonne eau-de-vie de pommes.

CHAPITRE XV.

LES KIRSCHS ET LES QUETCHS.

Tout le monde connaît sous le nom de *kirschs* l'eau-de-vie que l'on extrait du jus fermenté des cerises. Le *quetch,* que l'on tire des prunes, est moins célèbre.

Le jury de la classe 73 a eu à examiner un certain nombre d'échantillons de kirsch. Ceux de la Franche-Comté étaient les plus nombreux; la Haute-Saône fournissait environ douze exposants, et le Doubs quatre, dont une collectivité. Ils étaient aussi les meilleurs : la subtilité de leur parfum, leur saveur les placent au-dessus des meilleurs kirschenwasser de la Forêt-Noire, qui ne se débarrassent jamais d'un arrière-goût de fermentation. Les types provenant d'Aillevilliers, Fougerolle, Luxeuil et Mouthier se signalaient par leur limpidité et leur franchise de goût. Évidemment, la raison dominante de cette supériorité vient de la cerise elle-même, qui acquiert des qualités particulières dans l'Est. Le Haut-Rhin, l'Aube, la Meurthe-et-Moselle, avaient envoyés des kirschs droits et nets, ayant peut-être moins d'ampleur, mais jouissant encore d'un parfum estimable. La Côte-d'Or présentait aussi des échantillons remarquables. Citons des spécimens de la Marne, de la Haute-Loire, du Puy-de-Dôme, de l'Indre, du Cher, du Loiret, de l'Isère, de la Haute-Savoie, qui, sans avoir le cachet des précédents, dénotent une fabrication soignée. La distillation du jus de cerises tend même à se répandre dans l'Ouest; on la pratique quelque peu dans la Manche et dans le Morbihan. Nous n'avons pas vu de kirschs normands, mais le jury a décerné une médaille de bronze à un industriel qui tire annuellement 4,000 litres de kirsch des merises de Bretagne.

Trois médailles d'or ont été décernées à des producteurs, ainsi que d'autres distinctions. MM. Cusenier, Duval et Duzet étaient hors concours.

On ne saurait trop se féliciter de voir se répandre et se perfectionner une industrie qui utilise un fruit trop souvent négligé dans nos campagnes et qui diminue d'autant nos achats à l'étranger.

Les eaux-de-vie de prunes étaient peu nombreuses; sept exposants seulement en ont présenté. Les échantillons provenaient de la Haute-Saône, de l'Aube, de Seine-et-Oise, de l'Indre, du Loiret, du Cher et de la Sarthe. Quelques-uns étaient bons.

Citons encore des eaux-de-vie de gentiane, un échantillon d'eau-de-vie de goumi du

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Japon. Il faut 10 kilogrammes de cette baie pour obtenir 1 litre d'eau-de-vie. Quelques autres liquides figuraient encore dans la classe 73, mais peu nombreux, car, à l'encontre de ce qui avait lieu pour les sections étrangères, les liqueurs françaises étaient en général rangées dans la classe 72.

CHAPITRE XVI.

LES EAUX-DE-VIE D'ALGÉRIE ET DE TUNISIE.

I

ALGÉRIE.

La richesse en alcool des vins algériens permet de produire en abondance des trois-six et des eaux-de-vie de vin, pouvant entrer dans la consommation française et y tenir un jour une place considérable. Dans certaines plaines, où le sol est humide, à Bouffarik par exemple, le rendement en vin atteint un chiffre élevé par hectare; par contre, le vin est léger et se conserve peu. La distillation en tire un produit très rémunérateur. Aussi, depuis quelques années, des distilleries considérables ont-elles été montées et un grand nombre de vignerons livrent-ils eux-mêmes leurs produits à l'alambic. Quelque bien rectifié que soit l'alcool de grains ou de betterave, on lui préfère l'alcool de vin. Aussi est-il probable que cette industrie lucrative prendra une grande extension.

L'Exposition a permis de constater un grand progrès dans la distillation des vins d'Algérie. Les produits des trois provinces montraient des qualités fort intéressantes. Le jury a dû examiner près de 1,000 échantillons d'eaux-de-vie de vins et d'eaux-de-vie de marc, ces dernières étant de beaucoup les plus nombreuses. Certes, il y avait des spécimens inférieurs, sentant la chaudière ou faits avec des vins trop défectueux, mais l'ensemble était recommandable.

L'Algérie présentait encore quelques eaux-de-vie de dattes, de mandarines et de figues; des alcools d'asphodèle, plante de la famille des liliacées; des liqueurs de myrte; du génépy, des amers, des vermouts et de nombreuses anisettes.

Les 297 exposants algériens ont remporté 15 médailles d'or, 25 médailles d'argent, 43 médailles de bronze, 35 mentions honorables.

II

TUNISIE.

Les vins rouges tunisiens pèsent en moyenne 11°,5; le maximum est de 13 degrés. Les vins blancs titrent de 13 à 15 degrés. On peut donc en extraire une certaine quan-

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

tité d'eaux-de-vie; quelques viticulteurs ont déjà obtenu des résultats sérieux. L'Enfida possède une installation de distillerie. La piquette y donne une excellente eau-de-vie de marc.

Sur les 15 producteurs dont les envois formaient l'exposition tunisienne des spiritueux, trois ou quatre seulement offraient des eaux-de-vie qui étaient assez droites de goût. Les autres avaient voulu faire apprécier des liqueurs diverses : absinthe, coquelicot, des amers, des apéritifs, des eaux-de-vie d'anis. 2 médailles d'or ont été attribuées à des eaux-de-vie de vin, ainsi qu'une mention honorable; les autres liquides ont reçu 1 médaille d'or, 1 d'argent, 1 de bronze et 7 mentions.

CHAPITRE XVII.

RHUMS, TAFIAS ET AUTRES PRODUITS DES COLONIES FRANÇAISES.

Partout où l'on cultive la canne à sucre, on fabrique du rhum, mais le plus souvent il n'est pas de qualité suffisante pour pouvoir être exporté. Certains pays jouissent donc du privilège de fournir l'Europe; presque toujours ce sont des colonies françaises, ou des contrées primitivement peuplées par des colons français. Sans doute, la Jamaïque, la Trinité, la Guyane anglaise et la Guyane hollandaise ont leurs rhums, comme Cuba et Porto-Rico; mais la Martinique, la Guadeloupe, Marie-Galante, Saint-Martin, Saint-Barthélemy, la Guyane française, les petites Antilles franco-anglaises, Haïti, la Louisiane en produisent des quantités plus importantes. Après avoir implanté cette industrie en Amérique, les Français l'ont portée à Maurice, à Mayotte, à Nossi-Bé, à Madagascar, à la Réunion; elle commence à donner dans cette dernière île les meilleurs résultats. Il s'agit donc d'une production véritablement nationale; aussi ne devons-nous pas nous étonner de l'importance prise par l'exposition des rhums.

I

Un certain nombre de commerçants français, particulièrement de Paris, de Bordeaux et du Havre, participaient à ce concours. La France a acheté, en 1889, 102,259 hectolitres de rhum et de tafia, dont plus de 99,000 à nos colonies de la Martinique, de la Guadeloupe et de la Réunion; elle en a réexpédié 7,696 hectolitres. Ces quantités, qui ont doublé depuis 1878, représentent une valeur de près de 10 millions de francs. Le rôle joué par les importateurs de rhum est donc important.

La collectivité des rhums de Bordeaux, représentée par le Syndicat des vins et spiritueux de la Gironde, offrait un ensemble des plus intéressants; tous les échantillons ont été récompensés ou peu s'en faut; on remarquait surtout les spécimens exposés par M. Dabadie et par M. Guiraut, membres du jury. Les négociants du Havre, dont faisait partie M. Coulon, également membre du jury, présentaient des types fins et savoureux,

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

dont la plupart ont obtenu des distinctions. Parmi les rhums exposés par le département de la Seine se trouvaient ceux de M. Duval, que le jury a trouvés remarquables à tous égards. Quelques échantillons provenaient encore de différents points de la métropole, mais l'attention se concentrait plutôt sur les produits directement expédiés par les colonies.

II

MARTINIQUE.

Après le sucre, le rhum est le plus important produit de la Martinique. Il faut distinguer les eaux-de-vie de canne, qui sont le produit de la distillation directe du jus de la plante, les tafias et les rhums.

Le rhum est obtenu par la distillation des mélasses et des écumes de sucre de canne fermentées. Le tafia se distingue du rhum en ce qu'on n'emploie que des mélasses pour le faire; il est plus piquant et n'a pas un arome aussi prononcé. Parmi les rhums, on distingue encore ceux des distilleries spéciales, installées dans les villes, qui brûlent des mélasses de toute provenance, ceux des usines, et les rhums d'habitant, fabriqués par les planteurs avec le jus des cannes récoltées dans leurs champs. Il y a des crus pour cette liqueur; outre le terroir, le plus ou moins de pureté des sirops distillés et les procédés de fabrication en modifient profondément le goût. Cette distillation est un art, auquel s'adonnent nombre de propriétaires, surtout depuis que la crise des sucres a arrêté, dans l'île, les sucreries qui n'étaient pas pourvues des appareils les plus perfectionnés.

Les rhums contiennent des acides organiques, des huiles essentielles et odorantes, des éthers qui composent des parfums spéciaux propres à chaque sol. Comme l'eau-de-vie, le rhum qui vient d'être distillé est incolore. Sa saveur est vive, son odeur empyreumatique et peu agréable. Il n'acquiert le parfum délicat, fin, exquis qui en fait la valeur qu'en vieillissant; il faut que le temps vienne fondre et combiner ses divers éléments. Il jaunit peu à peu comme l'eau-de-vie, au contact des fûts de chêne, qui lui servent ordinairement de récipients.

La production est considérable. En 1887, elle a atteint environ 12 millions de litres; un quart est consommé sur place; le reste s'expédie en Europe.

Durant le premier semestre 1890, la Martinique a exporté 6,254,766 litres de rhums, avec une légère diminution sur le semestre correspondant de 1889.

La progression rapide de la fabrication n'a pas nui à la bonne qualité des produits. Les petits propriétaires eux-mêmes ont amélioré considérablement leur travail; beaucoup emploient maintenant des alambics perfectionnés dont ils obtiennent des résultats lucratifs.

Le jury a constaté la supériorité des rhums et des tafias de la Martinique sur ceux des autres colonies françaises et des pays étrangers, supériorité s'affirmant surtout en ce qui concerne les rhums fins. Aussi n'a-t-il pas hésité à lui décerner un di-

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

plôme d'honneur pour l'ensemble des types présentés. Aux 31 exposants il a attribué 5 médailles d'or, 6 médailles d'argent, 6 médailles de bronze, 8 mentions. M. Hubard était hors concours comme membre du jury. Outre les rhums, ils soumettaient au jury : des schrubbs, liqueurs très analogues au curaçao avec lequel ils soutiennent la comparaison; des liqueurs dites *des îles,* extraites des fruits parfumés qui mûrissent dans ces climats; et des vins d'orange, breuvage exquis et tonique, que sa faiblesse en alcool rend d'autant plus hygiénique.

III

GUADELOUPE ET SES DEPENDANCES.

Outre l'île de la Guadeloupe, la France possède encore aux Antilles la Désirade, Marie-Galante, les Saintes, Saint-Barthélemy et les deux tiers de Saint-Martin. La canne à sucre, implantée en ce pays en 1644, occupe aujourd'hui 22,958 hectares. Depuis 1790, la seule variété cultivée est la canne de Tahïti. Cette culture subit actuellement une crise, par suite de la concurrence des sucres de betterave et aussi de causes d'un autre ordre.

En 1887, la colonie a produit 3,814,766 litres de tafia, 7,086,846 litres de sirop et de mélasse destinés à la fabrication du rhum.

On peut classer les produits de la Guadeloupe après ceux de la Martinique. Ils sont moins gras et surtout moins parfumés que les rhums de cette dernière île. Cette infériorité relative résulte surtout de ce que les tafias de la Guadeloupe proviennent en grande partie de la distillation des mélasses d'usine. Or les usines de cette colonie sont munies d'un outillage assez perfectionné pour extraire des mélasses tout le sucre qu'on en peut tirer. Les résidus distillés sont donc trop épuisés pour fournir un tafia bien propre à la consommation en nature. D'un autre côté, on rencontre à la Guadeloupe assez peu de petits propriétaires distillant eux-mêmes leurs mélasses encore riches, résultant de la fabrication du sucre au moyen des anciens appareils. Enfin l'eau dont on dispose à la Martinique est supérieure en qualité à celle que l'on est obligé d'employer à la Guadeloupe. Ces diverses considérations expliquent pourquoi les spiritueux de cette dernière île n'atteignent pas toute la perfection désirable.

L'Exposition a permis de constater que, malgré la situation défavorable dans laquelle elle se trouve, la distillation de la Guadeloupe et des îles qui en dépendent a fait de réels progrès; 2 médailles d'or, 8 d'argent, 5 de bronze, 9 mentions, soit 21 récompenses pour 25 exposants, le prouvent suffisamment et montrent qu'il existe de très bons rhums dans cette partie des Antilles.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

IV

REUNION.

A la Réunion, on ne distille ni grains ni fécules; comme à la Martinique et à la Guadeloupe, tous les alcools sont extraits de la canne ou de la mélasse de canne et quelquefois du jus de certains fruits. L'île contient quelques vignobles, dont l'un se crée en ce moment à Sainte-Marie, dans les propriétés de M. Féry d'Esclands et de la marquise de Castelnau d'Essenault, sa sœur. Mais on n'a vu à l'Exposition ni vins ni eaux-de-vie de vin.

L'industrie des rhums a progressé depuis quelques années. La crise ouvrière a eu pour effet d'améliorer la qualité des mélasses; on ne les recuit plus quatre ou cinq fois, comme jadis, pour en extraire le plus de sucre possible; elles sont donc plus riches et moins brûlées. De plus, les fermentations sont beaucoup mieux conduites, et pour la distillation on fait usage des appareils les plus perfectionnés. Aussi la fabrication, insignifiante il y a quatre ans, donne-t-elle lieu à un commerce devenu important. Sur 2 millions et demi de litres, on en exporte environ 560,000, dont un tiers à destination de la France. Si parmi ces produits il en est de très bons, on y rencontre encore trop de tafias provenant des usines, en général incolores, peu savoureux et distillés le plus souvent à 60 et 70 degrés; aussi ne sauraient-ils être livrés en nature à la consommation.

De plus, il n'y a pas encore de tonnellerie à la Réunion; ses tafias arrivent presque tous dans de mauvaises barriques ayant servi au vin; ils ne se vendent que de 0 fr. 30 à 0 fr. 40 le litre, à 54 degrés, rendu et logé dans les ports de la métropole. Ces prix sont trop bas pour donner un bénéfice aux exportateurs de la Réunion, d'autant plus que, faute de voiliers, les chargements sont obligés de venir par vapeur en payant un fret beaucoup plus élevé que ne le payent les produits de la Martinique et de la Guadeloupe, lesquels arrivent régulièrement par de petits voiliers, à fret réduit.

Ces deux dernières circonstances affectent, bien qu'à un moindre degré, les rhums et les tafias de bonne qualité et constituent une véritable cause d'infériorité pour les producteurs de cette colonie. Outre les tafias et les rhums, la Réunion fournit des eaux-de-vie de canne d'un faible degré, du trois-six de vesou, des alcools purs provenant de la rectification de ces spiritueux et diverses liqueurs : combava, orange; crème de cacao, de vanille, de faham; anisette, absinthe, curaçao; eaux-de-vie d'ananas, de litchis, de bibasses, etc., tous, produits excellents.

L'exposition de cette magnifique colonie groupait les échantillons de 13 producteurs : rhums, tafias, eaux-de-vie de canne, alcools, alcools de vesou, rhums d'ananas. Ils ont permis de constater les progrès réalisés par la fabrication; certains types étaient remarquables. Aussi le jury a-t-il accordé 1 médaille d'or, 2 médailles d'argent, 2 de bronze et 1 mention.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

V

MAYOTTE ET NOSSI-BÉ.

Outre ces trois importantes colonies, quelques-unes de nos possessions d'outre-mer produisent encore des rhums et des tafias.

Mayotte est la quatrième des colonies françaises au point de vue de l'industrie sucrière, à laquelle environ 3,000 hectares sont affectés. Elle fabrique des rhums, dont elle exporte une quantité évaluée à 20,000 francs environ.

Nossi-Bé cultive aussi la canne à sucre (1,500 hectares environ). Sur les 31 habitations sucrières, 15 possèdent des distilleries. En 1887, on a fait 115,559 litres de rhum. Trois propriétaires de ces îles avaient exposé des échantillons assez bien réussis pour mériter 1 médaille de bronze et 2 médailles d'argent.

Madagascar produit quelque peu de rhum et en importe près de 8,000 barriques, dont la plupart proviennent de Maurice (38,500 hectolitres). Une maison allemande a essayé d'y introduire le rhum de Hambourg, mais les indigènes ne lui ont pas fait un accueil favorable. Ce pays de protectorat devrait fournir des débouchés à la Réunion, à Mayotte et à Nossi-Bé.

VI

GUYANE FRANÇAISE.

La Guyane ne consacre que 42 hectares à la canne à sucre. L'administration pénitentiaire exposait un tafia.

VII

NOUVELLE-CALÉDONIE.

La culture de la canne à sucre n'a pas encore donné en Nouvelle-Calédonie les résultats auxquels elle peut prétendre. Cependant les rhums de deux colons et de l'usine de Bourail montrent qu'on pourra s'adonner avec succès à ce genre de production; ils ont obtenu 1 médaille de bronze et 2 mentions. Un autre planteur a reçu 1 mention pour ses eaux-de-vie d'ananas, de manioc et de pulpe de café. Pour fabriquer ce dernier liquide, on distille la cerise qui enveloppe le grain de café, après l'avoir fait fermenter. Il est difficile de dire dès maintenant si ce sous-produit a un avenir industriel; en tout cas, il mérite l'attention.

VIII

TAHITI.

Trois colons avaient envoyé des rhums, dont la distillation est assez bien soignée, mais qui manquaient un peu d'arome. Médaille d'argent, médaille de bronze, mention honorable.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

IX

GABON.

Quoique importés, les manguiers sont très nombreux à la Mission catholique de Libreville. Il y donnent des fruits en abondance. Les missionnaires français en tirent une eau-de-vie de bonne qualité, qui a obtenu une médaille d'argent. Si cette culture se propageait, on verrait peu à peu disparaître les affreux produits que l'on vend en ce pays sous le nom d'*alcool de mangues*.

X

SÉNÉGAL, TONKIN.

Le Tonkin exposait quelques produits, récompensés par 2 médailles de bronze; le Sénégal, un tabaskire; les autres colonies n'avaient rien envoyé. L'Inde française extrait cependant des spiritueux du cocotier, du palmier, de la canne, du riz; elle fabrique des punchs.

Le rhum est donc jusqu'ici la seule boisson dont la fabrication ait de l'importance pour nos colonies; dans quelques-unes, cette industrie constitue une véritable source de revenus; dans d'autres, elle n'est encore qu'à ses débuts; ailleurs, elle n'existe pas encore, mais peut être créée d'un jour à l'autre.

L'Exposition de 1889 a permis de constater de réels succès et de sérieux efforts; nous espérons, au prochain concours international, trouver cette industrie prospère dans toutes nos possessions et dans toutes les régions soumises à notre influence.

CHAPITRE XVIII.

LES EAUX-DE-VIE ÉTRANGÈRES.

I

AUTRICHE-HONGRIE.

Depuis longtemps déjà des essais ont été faits en Hongrie pour produire des eaux-de-vie analogues à celles des Charentes; après des tentatives timides, on constate aujourd'hui des résultats.

Dans ce pays, l'eau-de-vie de prunes porte le nom de *slivovitz* ou *sylvorium*. Il a une certaine analogie avec le kirsch. C'est la liqueur favorite du peuple hongrois; elle est agréable au goût et n'a que des effets bienfaisants, quand on la prend en quantité modérée. Nulle part le slivovitz ne se fabrique en grand; il s'élabore dans d'innom-

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

brables petites distilleries agricoles; le pays en compte plus de 36,000. Les meilleures proviennent de la Croatie.

On rencontre encore dans le nord du royaume une sorte de genièvre appelée *borovicska*, qui se fabrique également dans les campagnes.

Cinq exposants n'avaient pas envoyé moins de 33 échantillons, pour la plupart assez appréciables : slivovitz, borovicska, trois-six et spiritueux divers. Ils ont obtenu trois récompenses.

II

ESPAGNE ET COLONIES.

Au XVII[e] siècle, l'esprit d'Espagne était, au dire de Sachs, réputé le meilleur de tous. On l'employait avec succès contre les gastrites. Il s'en faisait une consommation considérable; il devait atteindre une grande perfection, car on l'employait surtout au vinage des vins fins. En 1850, on a exporté de Xérès et de Port-Sainte-Marie 152,215 hectolitres de vins, chargés de 25 et même de 30 p. 100 d'alcool, ce qui, pour ces deux villes, représente 38,000 à 45,000 hectolitres d'alcool pur.

En 1879, d'après la direction générale des contributions, il y avait encore en Espagne 1,783 fabriques d'alcool produisant 580,000 hectolitres d'alcool de vin. Depuis, ces établissements, qui représentent une valeur de plusieurs millions, sont à peu près paralysés par les alcools étrangers de grains et de pommes de terre, généralement mal rectifiés; aussi les Espagnols eurent-ils bientôt constaté les inconvénients hygiéniques et commerciaux de cette substitution. La loi de 1888, dont on a eu plus haut l'analyse, a été la conséquence de ce mouvement de l'opinion; cependant, en 1889, on est revenu pour partie à l'ancienne législation.

Les distilleries d'eau-de-vie de vin et de marc sont fort bien installées; on peut même dire que l'Espagne nous avait devancés dans cette voie. Un grand nombre d'entre elles doivent leur aménagement et leur matériel à l'un de nos éminents constructeurs, l'ingénieur Savalle, et ces appareils sont munis de rectificateurs raffinant les alcools de vin destinés au vinage.

Les colonies espagnoles, notamment Cuba, Porto-Rico et les Philippines, produisent des rhums et divers spiritueux.

L'Espagne et ses colonies présentaient 94 échantillons de spiritueux, expédiés par 74 exposants. Le jury a jugé ne pas devoir apprécier des eaux-de-vie portant des étiquettes *cognac* et *fine champagne*, visiblement apposées dans le but d'imiter les marques françaises.

La plupart des échantillons de la métropole consistaient en alcool et en eau-de-vie de vin; on remarquait aussi quelques kirschs et quelques anisettes.

Cuba et surtout Porto-Rico avaient envoyé des rhums; cette dernière colonie soumettait également des genièvres au jury.

Les Philippines présentaient des alcools de palmier.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Ceux-ci, fabriqués par une maison de San-Miguel, de Manille, étaient d'une qualité véritablement supérieure, en dépit des difficultés qu'a toujours offertes l'élimination des huiles essentielles que contient cette plante. Leur producteur utilise des appareils de provenance française.

L'ensemble de l'exposition portait la trace des grands progrès accomplis par cette branche de la production espagnole. De nombreuses récompenses sont venues corroborer cette opinion du jury. Un de ses membres, M. le marquis de Mudela, de Tolède, présentait de remarquables échantillons. Depuis, la mort est venue interrompre ses travaux, qui promettaient tant pour l'avenir du vignoble de sa patrie. On nous permettra d'exprimer ici les regrets et les sentiments d'affectueuse sympathie qu'inspirait à tous cet homme de bien, auquel nous attachaient les liens d'une fidèle amitié.

III

GRÈCE.

La Grèce, avec une douzaine d'exposants seulement, a des rhums, des alcools et des eaux-de-vie; ces dernières sont souvent additionnées de vin doux, caramélisées et parfumées. L'une d'elles est distillée d'après les procédés charentais. Sauf quelques exceptions, ces produits sont inférieurs, et cette infériorité semble devoir être attribuée au mode de fabrication.

IV

ITALIE.

La distillation des vins et des résidus constitue, en Italie, une industrie très importante, très répandue. Ce pays ne comptait cependant que 13 exposants, offrant des liqueurs et des élixirs, dont les qualités diffèrent beaucoup de celles que nous apprécions généralement en France. Plus parfumés et plus sucrés que les nôtres, ils ne semblent avoir aucune chance de se répandre en dehors de la Péninsule et de certains pays, dans lesquels, comme à la Plata, les émigrants italiens sont nombreux.

Les rares échantillons d'eau-de-vie de raisin soumis au jury étaient fort ordinaires et même médiocres, à l'exception de deux types, qui ont reçu des médailles d'argent.

V

PORTUGAL ET COLONIES.

Les vins portugais sont très alcooliques, comme on sait; aussi une grande partie de la récolte est-elle distillée, pour servir au vinage ou pour être vendue sous forme d'eau-de-vie. C'est pourquoi nous ne devons pas être surpris de voir 60 producteurs prendre part au concours international. Leurs 80 échantillons, généralement bien soignés, consistaient surtout en eaux-de-vie de vin, dont quelques-unes, provenant de

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

la région du Minho, étaient réussies. A signaler aussi des eaux-de-vie anisées, des liqueurs d'anis de la plus grande finesse, un genièvre qui soutenait la comparaison avec les meilleurs produits de la Hollande, des liqueurs d'orange et de mandarine d'une grande netteté et d'un goût parfait. MM. Macieira et Anderson, nos collègues du jury, avaient leurs excellents produits hors concours.

Les colonies portugaises étaient représentées par 22 exposants et 40 échantillons.

Le Musée colonial et la Société de géographie de Lisbonne offraient divers produits du Cap-Vert, de la Guinée portugaise, d'Angola, de Mozambique, de l'Inde portugaise. Les exposants individuels provenaient surtout de l'île Santiago, de l'île San-Thomé, du Loanda et du Benguela, avec des échantillons d'eau-de-vie de canne, de rhum, de mandarine, de pinha, de vin sourel, de vin de mijarella. La plus grande partie de ces spécimens n'étaient pas suffisamment rectifiés; aussi les producteurs n'ont-ils pas obtenu les résultats auxquels ils pouvaient prétendre.

VI

ROUMANIE.

Si, dans la plaine roumaine, on fabrique surtout de l'eau-de-vie de grains, les régions montagneuses préparent principalement de l'eau-de-vie de prunes ou tsouïca. Ce travail se fait en hiver. Le nombre des distilleries agricoles qui mettent en œuvre le grain, les prunes ou le marc, s'élève à 2,000 environ. La tsouïca est la boisson de prédilection du paysan.

Outre un échantillon d'alcool de maïs, dont il a été parlé ailleurs, la Roumanie avait envoyé beaucoup d'eaux-de-vie de prunes, d'âges variés et de préparations diverses, la plupart titrant de 15 à 16 degrés seulement; elles étaient parfaites. Citons encore diverses liqueurs : kummel, mastic, raïchu et quelques eaux-de-vie de vin. Parmi ces dernières, nous devons signaler les produits de la maison Naville et Cie. Au moment où le phylloxéra étendait ses ravages dans les Charentes, ces négociants, frappés de l'analogie qui existe entre les vins de ce pays et les vins de Roumanie, ont installé deux petites distilleries à Ulmeni et à Berheci. Les produits roumains, traités d'après les méthodes charentaises, d'abord par des ouvriers français, ensuite par des habitants du pays, ont donné d'excellents résultats, ainsi que le témoignent de nombreuses récompenses obtenues à diverses expositions. Malheureusement le défaut de travail du bois oblige à vendre les eaux-de-vie encore jeunes ou à faire venir des fûts de France, ce qui est très coûteux. Non seulement cette initiative toute française est pour notre commerce une précieuse ressource, mais encore elle a rendu à la Roumanie un grand service, en montrant aux paysans le moyen de tirer parti de leurs récoltes.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

VII

RUSSIE.

Parmi les 343 échantillons de spiritueux russes, on rencontrait bon nombre d'eaux-de-vie et d'alcools de vin, ainsi que des liqueurs de diverses natures. Certaines eaux-de-vie possédaient un goût net et droit; elles avaient été rectifiées d'une manière remarquable. Les kummels blancs et verts étaient bien réussis et très parfumés. Notons une liqueur de sorbier apéritive et stomachique, d'un goût exotique très prononcé. Jusqu'ici, la Russie ne produisait guère d'autres bons spiritueux que les alcools d'industrie; on peut prévoir que bientôt les alcools de vin ne le leur céderont en rien.

VIII

RÉPUBLIQUE DE SAINT-MARIN.

M. I. Reffi avait un produit appelé *visner*. Il a obtenu une médaille d'argent. Le visner est une liqueur extraite du fruit des merisiers sauvages, qui croissent en abondance dans les interstices des rochers du pays.

IX

SERBIE.

De tout temps, on a fabriqué en Serbie de grandes quantités d'eau-de-vie; c'est une coutume ancienne, qui s'est développée sous la domination turque. Ce pays en exporte annuellement de 4,000 à 7,000 hectolitres, valant de 150,000 à 300,000 francs, dans les États limitrophes et surtout en Turquie.

Les eaux-de-vie serbes sont de deux sortes, la cornovitza et la schlivoritza. La première est une eau-de-vie de marc, distillée de la façon la plus rudimentaire et titrant de 10 à 18 degrés. Les prix varient de 32 à 68 francs l'hectolitre. La seconde est une eau-de-vie extraite des prunes fermentées; elle présente une saveur agréable et possède d'excellentes qualités toniques. Elle est en général fort légère (10 à 16 degrés), mais elle peut être amenée par la distillation à un degré de force considérable. L'hectolitre se vend de 20 à 32 francs.

Avec un outillage perfectionné, on pourrait tirer un grand parti de ces spiritueux; il en est de même des vins blancs du pays, que l'on commence à distiller non sans quelque succès. La consommation indigène et l'exportation fourniront des débouchés amplement suffisants.

La Serbie comptait plus de 50 exposants d'eaux-de-vie de prunes, dont la fabrication était assez réussie. Le jury a également examiné quelques échantillons d'eaux-de-vie de marc et de raisin, et a dû s'élever une fois de plus contre l'abus du mot

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

cognac, employé par certains négociants peu scrupuleux. Ces eaux-de-vie étaient de faible degré et attestaient l'insuffisance des procédés de distillation.

X

SUISSE.

En Suisse, on distille le vin, le marc, les lies, le miel, la gentiane et les cerises, sans parler des matières mises en œuvre dans les établissements qui produisent les alcools industriels. Il fabrique également une grande quantité de liqueurs : absinthe, vermout, bitter, liqueurs faites avec les herbes des Alpes, valesia, liqueurs aux bourgeons de sapin, kummels, etc.

Sur 58 producteurs inscrits, 34 seulement ont soumis des échantillons, au nombre de 56. Un cinquième environ de cette collection se composait de kirschs, dont quelques-uns dignes d'éloges; on peut en dire autant des absinthes et des crèmes d'absinthes. Les jurés de la section des spiritueux ont apprécié d'excellents vermouts et de bons bitters. Les autres liqueurs : rose des Alpes, menthe, liqueur du Grand-Saint-Bernard, etc., étaient très bien fabriquées. Presque tous les exposants ont obtenu des récompenses.

XI

ÉGYPTE.

Les Coptes boivent une espèce d'anisette appelée *raki*, fabriquée avec des dattes; elle pèse 14 degrés. Les Européens établis en Égypte usent de raki fabriqué par les Grecs avec de l'alcool de vin et titrant de 16 à 17 degrés. Il existe du raki de Chio, de Smyrne et de Chypre, qu'on appelle *mastic*.

Le Gouvernement égyptien fabrique de l'alcool de canne à sucre. Sans décréter le monopole, il a monté des usines importantes avec des appareils français, qui alimentent en partie la consommation locale. Les autres alcools proviennent de l'Autriche.

Un producteur du Caire, M. Théramènes Diadotis, avait envoyé une eau-de-vie de dattes qui a mérité une médaille d'argent.

En Syrie, on consomme beaucoup de zébib, espèce de raki fait avec des raisins secs, qui pèsent de 14 à 17 degrés. Quelques vignerons font cependant de l'eau-de-vie de vin, comme le témoignent les échantillons de MM. Ibrahim et Boulad, de Beyrouth, qui distillent avec succès une partie de leurs vins de Chtaura.

A citer encore, dans la section égyptienne, les eaux-de-vie de vin des PP. des Missions africaines établis à Samos.

XII

ÎLE MAURICE.

Cette ancienne colonie française produit beaucoup de rhums, et, comme il a été dit, en exporte de grandes quantités à Madagascar. Quelques colons, mus par l'affec-

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

tion qu'ils n'ont cessé de garder à la France, avaient exposé d'excellents types. L'un d'eux a obtenu une médaille d'or.

XIII

RÉPUBLIQUE ARGENTINE.

Dans les provinces qui cultivent la canne à sucre, on fabrique des eaux-de-vie de canne, des rhums, des tafias. Les raisins, les vins, les marcs, les pêches fournissent également leur contingent à la distillation. Cependant la République argentine achète encore beaucoup de cognacs en Europe; en 1888, sur une importation de 232,129 litres en fûts et de 150,475 douzaines de bouteilles, la France a fourni 176,567 litres et 115,012 douzaines pour une valeur de 753,686 livres argentines. Nous vendons aussi quelques liqueurs aux Platéens. L'Italie et l'Espagne importent le reste des eaux-de-vie. Quant aux genièvres, nous n'en envoyons que 1,520 douzaines de bouteilles sur 7,054 et 2,375 litres en fûts sur 2,419,571. Les Pays-Bas ont presque totalement monopolisé ce commerce; l'Allemagne, la Belgique et l'Angleterre viennent ensuite. Les rhums arrivent du Brésil, du Paraguay et de l'Uruguay; la liqueur d'anis, d'Espagne et d'Italie. Quant aux vermouts, bitters, etc., la France est en concurrence avec l'Italie; nous fournissons 31,785 douzaines de bouteilles sur 54,455, mais seulement 7,803 litres en fûts sur 31,477. L'Espagne et l'Uruguay font également quelques expéditions.

Sur les 257 échantillons que renfermait la section argentine, il y avait un certain nombre d'alcools et d'eaux-de-vie de vin; puis des eaux-de-vie de raisins et de pêches, des rhums, des genièvres et des anisettes. Une eau-de-vie de cannes a eu une médaille d'or; d'autres produits ont obtenu des médailles d'argent.

XIV

BOLIVIE.

On fait, en Bolivie, de bons alcools de maïs et de canne à sucre. Leur degré est très élevé et ils entrent dans la composition d'excellentes liqueurs indigènes. Bien que peu usitée, la distillation du vin n'est pas inconnue dans cette région de l'Amérique du Sud.

Trois exposants avaient envoyé des rhums, des alcools de mélasse, de l'eau-de-vie de raisin et de l'eau-de-vie anisée. L'un d'eux a obtenu une médaille de bronze.

XV

BRÉSIL.

La production du sucre est une des principales ressources du Brésil. La quantité exportée est estimée à 800 millions de kilogrammes. D'après l'ouvrage de M. de Santa-

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Anna Néry, *Le Brésil en 1889*, la douane accuse, pour la période 1884-1887, une exportation annuelle d'une valeur de 17,654 contos de reis, soit d'environ 50 millions de francs. La fabrication de l'eau-de-vie ou *aguardiente* est la conséquence naturelle de la culture de la canne. Depuis longtemps, les provinces du Brésil, et particulièrement celles du Sud, vendent de l'aguardiente aux autres pays de l'Amérique du Sud et à l'Allemagne.

D'après les statistiques que nous devons à M. le consul général du Brésil à Paris, ce pays aurait, en 1888, importé : 279,284 litres de boissons spiritueuses, 39,744 litres de liqueurs, 263,214 kilogrammes d'alcools non consommables, quantités qui représentent les valeurs officielles suivantes : 467,300,100 reis, 85,268,100 reis et 278,549,300 reis. Nous ignorons quelle est au juste la part de la France dans ce trafic, les boissons étant classées avec divers sucs végétaux pour constituer à son actif une valeur de 916,514,895 reis. Disons que les coupables manœuvres de maisons étrangères, qui n'hésitent pas à contrefaire nos produits, compromettent singulièrement la prospérité de nos relations avec le Brésil.

Sur 33 exposants inscrits à la section brésilienne, 11 seulement ont vu examiner leurs produits, les autres n'ayant rien présenté ou offrant des produits qui ne devaient pas être appréciés par la commission des alcools. La plupart des échantillons consistaient en eaux-de-vie de canne; on voyait aussi quelques tafias, des alcools rectifiés et diverses liqueurs. La majorité d'entre eux ont obtenu des distinctions; le Ministère de l'agriculture a reçu un grand prix.

XVI

CHILI.

Les vins chiliens sont riches en alcool et le produit de la folle-blanche est particulièrement remarquable sous ce rapport; en multipliant ce cépage, la viticulture chilienne obtiendra des quantités considérables d'eau-de-vie. Dans la région viticole du nord et dans celle du sud, on distille spécialement des vins musqués; ils donnent une eau-de-vie spéciale appelée *prisco*, qui jouit d'une certaine renommée. On met aussi en œuvre des vins ordinaires; mais on use, en général, de procédés trop imparfaits pour obtenir de bons résultats.

Outre quelques eaux gazeuses, le jury a examiné les échantillons de 18 producteurs. Les eaux-de-vie de raisin ont été pour la plupart trouvées très bonnes; les eaux-de-vie anisées et les eaux-de-vie de rose étaient dignes d'attention. On ne saurait en dire autant des cognacs, qui étaient défectueux et n'ont valu aucune récompense à leurs exposants. Si ceux-ci ont obtenu des distinctions, ils en sont redevables aux qualités de leurs autres échantillons. Le jury a cru devoir examiner ces alcools, malgré la qualification de « cognacs » qui leur était attribuée. Il résulte des explications de MM. les commissaires chiliens que cette dénomination n'a pas pour but de tromper sur l'origine du liquide, mais bien d'en indiquer les caractères physiques; l'absence de toute

IMPRIMERIE NATIONALE.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

intention déloyale apparaît, d'ailleurs, par la mention, apposée sur les étiquettes, du nom du propriétaire et de la province dans laquelle se trouve son exploitation.

XVII

RÉPUBLIQUE DOMINICAINE.

La culture de la canne à sucre a pris un grand développement dans la République Dominicaine. Les rendements sont considérables; les mélasses, très riches, se vendent avantageusement aux distilleries de rhum. Celui-ci est recherché sur les marchés d'Europe; on l'expédie en Chine et dans l'Amérique du Nord.

Quatorze exposants constituaient la section dominicaine; la plupart étaient de simples négociants exportateurs, c'est pourquoi ils n'ont remporté que des récompenses d'un ordre peu élevé. Quatre producteurs ont obtenu des médailles en raison de la qualité de leurs produits. Deux de ceux-ci, M. Villain et M. E. Pereire, sont Français. Ce dernier a reçu une médaille d'or; sa distillerie de la Francia peut produire annuellement 100,000 litres de tafia et 20,000 litres de rhum. Le général Imbert, ex-vice président de la République, s'est également vu décerner une médaille d'or.

XVIII

ETATS-UNIS.

En Amérique, on donne le nom de *brandy* à toutes les eaux-de-vie de fruits. La fabrication de ces spiritueux s'élève à environ 1 million 1/2 de gallons. La Californie en produit une grande quantité; néanmoins tous les États viticoles se livrent à cette distillation; New-Jersey, le Kentucky, New-York, la Caroline du Nord, le Connecticut participent dans une large mesure à la fabrication des eaux-de-vie de fruits, des applejacks, des peachbrandies, etc. Le rhum se fait presque exclusivement dans le Massachusetts et le New-Hampshire (2 millions de gallons environ). Il est connu sous le nom de *rhum de la Nouvelle-Angleterre*, et ne vaut pas celui des Antilles. La France importe des eaux-de-vie; la Jamaïque et Sainte-Croix, des rhums.

Treize exposants présentaient environ 80 échantillons. Tous ont mérité des distinctions; la Commission expérimentale de l'État de Californie a obtenu une médaille d'or. Les qualités réelles de ces brandies font entrevoir le jour prochain où ils se créeront une large place dans la consommation américaine, aux dépens des whiskeys.

XIX

EQUATEUR.

La principale production du pays, comme boisson spiritueuse, est celle de l'eau-de-vie de canne. Le marché national est réservé aux producteurs équatoriens; l'importation

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

des eaux-de-vie de canne est prohibée. On fabrique quelques rhums, dont on exporte une petite quantité.

Quatre exposants ont soumis au jury des alcools de canne et du rhum. Deux échantillons ont valu à leurs producteurs une médaille d'argent; les autres, une médaille de bronze et une mention.

XX

GUATÉMALA.

L'eau-de-vie est la boisson populaire du Guatémala. Partout on y voit des distilleries de mélasses et quelquefois de maïs, petites ou grandes; les Indiens et même certaines municipalités tirent d'importants bénéfices de cette production.

Une grande variété de spiritueux nous était venue de ce pays à l'Exposition : alcools de canne, eaux-de-vie parfumées aux diverses essences, anisettes, eaux-de-vie d'ananas, de mannay, de citron, d'orange, de cidra. Le cidra est un citron moins acide que celui que nous connaissons en France. L'alcool de canne était très bon; il a mérité une médaille d'argent. Les trois autres exposants ont obtenu deux médailles de bronze et une mention.

XXI

HAÏTI.

La canne à sucre était jadis très répandue à Haïti; aujourd'hui, on ne la cultive plus que pour les besoins locaux. On fabrique des rhums, des tafias et des eaux-de-vie de canne dans tous les centres de population. Cette industrie est encore peu avancée, quoiqu'elle ait beaucoup progressé. Elle semble appelée à se développer, puisque le tafia constitue avec l'eau la base de la consommation des boissons à Haïti. On produit aussi des eaux-de-vie de banane.

La section haïtienne renfermait les rhums de deux fabricants de Port-au-Prince; ils ont été récompensés.

XXII

HONDURAS.

On fait de l'eau-de-vie de canne, des rhums, des eaux-de-vie de banane et de bananine, dans la république de Honduras. La population aime beaucoup les liqueurs, mais la fabrication en est restreinte; presque tout ce qui est consommé vient d'Europe. Trois exposants, trois récompenses.

XXIII

MEXIQUE.

Au point de vue des boissons, l'agavé constitue la principale ressource du Mexique. On distille le noyau de cette plante ou la pulque qui a été fabriquée avec la sève. Cette

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

eau-de-vie s'appelle *mezcals*. Il en existe plusieurs espèces : les plus communes sont le pingarrote, premier produit de la distillation, et le sotol, qui est de qualité inférieure. Les Mexicains distillent encore le jus de figuier d'Inde, le jus de palmier, la mélasse, le jus de canne à sucre ou de maïs, le jus d'ananas. Une multitude d'ingrédients divers sont ajoutés : miel, clou de girofle, cannelle, jus de pomme ou de prune, écorce de sapin, graines diverses; si bien qu'on arrive à obtenir les liqueurs les plus diverses. Le Mexique produit aussi de l'eau-de-vie de raisin et de marc fermenté.

On retrouvait à l'Exposition des spécimens de la plupart de ces spiritueux, la section mexicaine ne comptant pas moins de 69 exposants, dont 21 États. Les eaux-de-vie de raisin étaient nombreuses et, en général, assez bonnes, surtout celles des États de Jalisco, Michoacan, Oaxaca, Puebla, Vera-Cruz. Pour les pulques et les mezcals, nous devons citer les envois des mêmes gouvernements et de l'École d'agriculture, qui ont obtenu des médailles d'or. La plupart des autres États ont reçu pour les mêmes produits des médailles d'argent. Le succès des exposants particuliers a été moindre; si presque tous ont remporté des distinctions, un seul est titulaire d'une médaille d'argent.

XXIV

PARAGUAY.

Le Paraguay, dont l'agriculture et l'industrie sont encore peu avancées, figurait à la classe 73; trois producteurs présentaient des rhums et des alcools de canne; une médaille d'argent et deux médailles de bronze ont récompensé le mérite de leurs liquides, ainsi que l'empressement qu'ils ont mis à les envoyer d'un aussi lointain pays.

XXV

PÉROU.

Il existe beaucoup de distilleries, et de très importantes, à Lima et en divers lieux de production. L'alcool est extrait des résidus de la canne à sucre, et fort bien rectifié, grâce à un outillage perfectionné. Ces liquides s'exportent dans toute l'Amérique du Sud, et même en Angleterre. A l'intérieur, on fabrique d'excellentes eaux-de-vie d'avoine.

Les deux exposants ont obtenu chacun une médaille de bronze.

XXVI

SAINT-THOMAS.

Un colon danois exposait un échantillon de rhum. Il a obtenu une mention honorable.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

XXVII

SALVADOR.

Nombreux sont les produits alcooliques du sol salvadorien : la distillation de la canne y donne un rhum comparable au meilleur des Antilles; la fermentation du maïs y produit la pulque, boisson des ouvriers agricoles; la distillation du jus de l'agavé fournit une liqueur qui se rapproche du kirsch; enfin une foule d'autres plantes permettent d'obtenir des liquides alcooliques très goûtés par les classes pauvre et moyenne. La classe aisée achète des eaux-de-vie européennes; nos cognacs y sont de plus en plus appréciés. La consommation des vermouts est également en progrès, mais les types italiens sont préférés.

La distillation et la fabrication des liqueurs sont monopolisées par le Gouvernement salvadorien, qui exploite et vend lui-même. On fabrique aussi différentes liqueurs communes avec des essences.

Sept exposants étaient inscrits; seul M. Melendey a produit des échantillons en bon état de conservation. Sa belle collection d'eaux-de-vie a reçu une médaille d'argent.

Il existe, dans l'Amérique centrale, deux autres États : le Nicaragua et le Costa-Rica. Ces deux pays n'exposaient aucune boisson.

Au Nicaragua, comme dans le reste de l'Amérique centrale, se distille une eau-de-vie extraite de la canne à sucre : c'est l'aguardiente. La production annuelle est estimée de 6,000 à 8,000 hectolitres par les statistiques, mais, en réalité, elle doit être beaucoup plus considérable. Le prix du litre est de 70 centavos environ. Comme dans les autres républiques de cette région, ce liquide est soumis à un régime spécial et supporte des droits fiscaux considérables. Presque tout est consommé sur place; l'exportation oscille entre 500 et 600 hectolitres.

On rencontre la même industrie à Costa-Rica; mais toutes les boissons à base d'alcool sont monopolisées par l'État, qui possède des fabriques à San-José et dans les capitales de provinces.

XXVIII

URUGUAY.

Plusieurs viticulteurs uruguayens produisent de l'eau-de-vie de vin; la France importe du cognac, du kirsch, du rhum, des liqueurs, des absinthes et des bitters; l'Allemagne, des eaux-de-vie et des genièvres; enfin on fabrique des alcools de maïs dans le pays.

Neuf exposants présentaient des eaux-de-vie de raisin ou de datte, des vermouts, des curaçaos, des anisettes et autres liqueurs qui leur ont valu de nombreuses récompenses. En général, les liqueurs étaient très sucrées; parmi les curaçaos secs, il n'en est pas un qui n'eût été classé en France au nombre des extra-doux. De plus, le jury

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

a constaté une fâcheuse tendance des exposants à imiter les étiquettes de nos meilleures marques françaises.

XXIX

VÉNEZUELA.

Les plantations de cannes occupent 39,300 hectares du territoire vénézuélien. La production totale est de 77,002,381 kilogrammes de sucre, dont 681,781 kilogrammes seulement sont exportés. Les rhums et les eaux-de-vie se chiffrent par 14,817,512 kilogrammes, dont 413,300 environ sont consommés dans le pays.

Les eaux-de-vie ordinaires ont 20 degrés Cartier, ce qui correspond à un poids spécifique de 0.94. L'eau-de-vie double a 30 degrés, avec un poids spécifique de 0.876. Quelques fabricants obtiennent de l'eau-de-vie triple à 36 degrés, pesant 0.835. Une maison même fait de l'eau-de-vie à 45 degrés, soit 0.803 de poids.

On produit aussi au Vénézuéla beaucoup de bonnes eaux-de-vie de palmier et de cocuy. Cette dernière boisson provient de la fermentation des feuilles de cocuy ou agavé américain; elle est forte, limpide, d'un goût agréable.

Des 25 exposants de boissons de la section du Vénézuéla, 23 présentaient des rhums, des eaux-de-vie de canne, de cocuy, des bitters et des anisettes; on rencontrait aussi un alcool de vin d'orange. Ces liquides, soignés, prouvaient les progrès accomplis depuis quelques années; 2 médailles d'or, 14 médailles d'argent, plusieurs médailles de bronze et mentions attestent la satisfaction des membres du jury.

XXX

HAWAÏ.

Le Gouvernement hawaïen représentait seul l'Océanie dans la section des spiritueux; son eau-de-vie de *dracœna terminalis* a mérité une médaille de bronze.

CHAPITRE XIX.

CONCLUSIONS.

Si l'exposition de la distillerie dénote des perfectionnements remarquables, on a pu se convaincre que les bouilleurs n'avaient réalisé que de modestes progrès.

On ne saurait leur en faire un reproche; quelques-uns n'ont plus guère à progresser, d'autres se sont trouvés aux prises avec les diverses maladies de la vigne; avant de songer à améliorer leur production, ils avaient à s'occuper de la sauvegarder. Les uns travaillent à défendre ou à reconstituer leurs vignobles et l'on ne pouvait espérer voir leurs échantillons figurer à l'Exposition de 1889. Ceux que le mal n'a pas atteints, ou qui l'ont combattu avec succès, ont su conserver leur supériorité; nos cognacs et nos

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

armagnacs restent les premières eaux-de-vie du monde; certains ont même trouvé le moyen de perfectionner leur production, tels nos distillateurs de marc, les vignerons algériens, espagnols et portugais.

L'insuffisance de certaines expositions étrangères s'explique par la rareté des capitaux et du crédit qui font obstacle à l'emploi d'appareils perfectionnés; elle provient aussi du fait que cette industrie est de création récente dans plusieurs pays. Ces nations ne doivent pas se laisser décourager par leur insuccès relatif; au milieu d'échantillons inférieurs, elles présentaient souvent d'excellents types témoignant des résultats auxquels elles peuvent prétendre. Pour un certain nombre d'entre elles, qui récoltent des vins peu agréables, ne se conservant guère, ou dont le transport est pénible et dispendieux, la distillation offre une précieuse ressource.

Il résultera du développement de cette production une sérieuse concurrence, non pour nos eaux-de-vie françaises, qui n'ont rien à redouter, mais pour les alcools de grains, toujours moins recherchés que les alcools de vin, quelle qu'en soit la qualité.

La France conserve sa suprématie pour les rhums; on peut l'affirmer, bien que les échantillons de ses colonies n'aient pu être comparés aux célèbres produits de la Jamaïque; nos eaux-de-vie de cidre et nos kirschs semblent hors de pair. Les liqueurs françaises figurant dans la classe 72, les membres du jury de la classe 73 n'ont pu les rapprocher des liqueurs étrangères qu'ils avaient dégustées; nous ne doutons pas que la France n'ait conservé le premier rang qu'elle a conquis depuis quelques années.

Ces succès, joints à celui de nos distillateurs et à la marche rapide de la reconstitution de notre vignoble, permettent d'envisager avec confiance l'avenir de notre production nationale; quelques progrès que viennent à réaliser les autres peuples, la France maintiendra sa supériorité.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

TROISIÈME SECTION. — BIÈRES.

SOMMAIRE.

Chapitre I. Historique de la bière.
Article 1er. La bière dans l'antiquité et au moyen âge.
Article 2. La bière dans les temps modernes.
§ 1. Introduction de la fermentation basse en France.
Article 3. La brasserie parisienne.
§ 1. La brasserie à Paris avant 1789.
§ 2. La brasserie à Paris depuis 1789.
§ 3. La bière à Paris de 1801 à 1889.
Article 4. La brasserie dans le nord de la France.
Chapitre. II. Les matières premières.
Article 1er. L'orge.
§ 1. Qualités de l'orge de brasserie.
§ 2. Analyses d'orges.
§ 3. L'orge en 1789 et en 1889.
§ 4. Moyenne des récoltes d'orge en France de 1789 à 1889.
§ 5. Poids moyen de l'orge.
§ 6. Exportation et importation.
§ 7. Production de l'orge en France, en 1889.
§ 8. Production en Algérie.
§ 9, 10, 11, 12. Production en divers pays.
§ 13. Production dans les cinq parties du monde.
Article 2. Le houblon.
§ 1. Production du houblon en France, en 1888.
§ 2. Importation.
§ 3. Exportation.
§ 4. Production dans les cinq parties du monde.
Chapitre III. La fabrication de la bière.
Article 1er. Fabrication de la bière avant 1789. Fabrication de l'ancienne brasserie parisienne.
Article 2. Fabrication de la bière en 1889.
§ 1. Avant-propos.
§ 2. Maltage.
§ 3. Touraillage.
§ 4. Brassage.
§ 5. Cuisson.
§ 6. Refroidissement du moût.
§ 7. Fermentation.
§ 8. Fermentation basse.
§ 9. Fermentation haute.
Procédés spéciaux :
§ 10. Procédé viennois.
§ 11. Procédé de Pilsen.
§ 12. Procédé de Munich.
§ 13. Soins exigés par la fabrication.
Article 3. Le débit et la consommation.
Article 4. Les glacières et les dépôts de glace communaux.
Chapitre IV. Nature de la bière.
Article 1er. Différentes espèces de bières.
Article 2. Composition de la bière.
Article 3. Analyses de bières diverses.
Chapitre V. Progrès techniques de la fabrication depuis 1878.
Article 1er. Choix des matières premières.
Article 2. Malterie pneumatique.
Article 3. Touraillage du grain.
Article 4. La levure pure.
Article 5. Les machines frigorifiques.
Article 6. Installation des caves.
Article 7. Maturation de la bière dans le vide.
Article 8. Filtration de la bière.
Article 9. Mise en bouteille et soutirage.
Article 10. Pasteurisation.
Article 11. L'acide carbonique.
Article 12. Utilisation des sous-produits.
§ 1. Petits grains et brisures.
§ 2. Drèches.
§ 3. Radicelles.
§ 4. Levure.
§ 5. Question commerciale des levures.
Article 13. Écoles et laboratoires de brasserie.
Chapitre VI. Statistique universelle de la brasserie.
Article 1er. Statistique générale de la brasserie française.
Article 2. La brasserie en Belgique.
Article 3. La brasserie dans le grand-duché de Luxembourg.
Article 4. La brasserie en Norvège.
Article 5. La brasserie en Italie.
Article 6. La brasserie en Suisse.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Article 7. La brasserie en Autriche.
Article 8. La brasserie en Hongrie.
Article 9. La brasserie en Allemagne.
Article 10. La brasserie en Russie.
Article 11. La brasserie dans le Royaume-Uni de la Grande-Bretagne et de l'Irlande.
Article 12. La brasserie dans les Indes britanniques.
Article 13. La brasserie en Australie.
Article 14. La brasserie aux États-Unis.
Article 15. La brasserie au Canada.
Chapitre VII. Les expositions.
Article 1er. La bière aux expositions universelles.
Article 2. L'Exposition de 1855.
Article 3. L'Exposition de 1867.
Article 4. L'Exposition de 1878.
Article 5. L'Exposition de 1889.
Article 6. Bières exposées livrées à la dégustation.
Article 7. Nombre des exposants et des récompenses.
Article 8. Les diverses variétés de bières.
Article 9. Bières de fermentation haute et bières de fermentation basse.
Article 10. Bières blondes et bières brunes.
Article 11. Les bières françaises à l'Exposition de 1889.
Article 12. Bases de l'appréciation du jury.
Article 13. États exposants.
1° France. — Examen des échantillons.
2° Algérie. — Examen des échantillons.
3° Belgique. — Note sur la brasserie et examen des échantillons.
4° Pays-Pas. — Examen des échantillons.
5° Danemark. — Examen des échantillons.
6° Grande-Bretagne. — Examen des échantillons.
7° Grand-duché de Luxembourg. — Examen des échantillons.
8° Norvège. — Note sur la brasserie et examen des échantillons.
9° Suède. — Note sur la brasserie et examen des échantillons.
10° Russie. — Note sur la brasserie et examen des échantillons.
11° Finlande. — Examen des échantillons.
12° Serbie. — Note sur la brasserie et examen des échantillons.
13° Italie. — Examen des échantillons.
14° Espagne. — Note sur la brasserie et examen des échantillons.
15° Suisse. — Note sur la brasserie et examen des échantillons.
16° Portugal. — Examen des échantillons.
17° États-Unis. — Note sur la brasserie et examen des échantillons.
18° Terre-Neuve. — Examen des échantillons.
19° à 25° Mexique, Guatémala, Brésil, Uruguay, Chili, République Argentine, Équateur. — Note sur la brasserie et examen des échantillons.
26° Japon. — Note sur la brasserie et examen des échantillons.
27° Australie. — Examen des échantillons.
Chapitre VIII. Législation fiscale de la brasserie.
Article 1er. Historique des droits en France, antérieurement à 1708.
Article 2. Prescriptions fiscales de 1708.
Article 3. Droits divers payés pour les bières.
Article 4. Les impôts payés pour les bières à l'étranger.
Article 5. La loi de 1816.
Article 6. Principes économiques de l'impôt sur la bière.
Article 7. Les différents modes de perception de l'impôt.
Article 8. Projet d'une nouvelle législation fiscale en France.
Article 9. Législation fiscale actuelle de divers pays.
§ 1. France.
§ 2. Italie.
§ 3. Belgique.
§ 4. Angleterre.
§ 5. États-Unis.
§ 6. Allemagne du Nord.
§ 7. Bavière.
§ 8. Autriche.
Article 10. Tableau comparatif de la législation des principaux pays du monde.
Conclusions.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

TROISIÈME SECTION.

BIÈRES.

CHAPITRE PREMIER.

HISTORIQUE DE LA BIÈRE.

ARTICLE PREMIER.

LA BIÈRE DANS L'ANTIQUITÉ ET AU MOYEN ÂGE.

Écrire l'histoire de la bière serait faire l'historique de l'alimentation humaine. La preuve de l'ancienneté de cette boisson se trouve dans la Mythologie. Ovide, dans ses *Métamorphoses*[1], raconte que Cérès, épuisée de fatigue, fit la rencontre d'une vieille femme nommée Bauba, qui lui offrit une boisson faite avec du grain rôti. Les auteurs anciens ont voulu voir dans cette boisson la bière de l'antiquité.

Disons de suite que l'on trouve des boissons de grains au début de l'histoire de presque tous les peuples, et que l'on est fort embarrassé pour en fixer les origines et les vrais inventeurs.

Comme on possède sur les Égyptiens des documents plus nombreux que sur d'autres peuples, on a naturellement trouvé des indications sur leur genre d'alimentation; de là, pensons-nous, la tradition que les Égyptiens ont inventé la bière, comme ils ont inventé et perfectionné tant d'autres choses remarquables.

Par sa situation territoriale, ce peuple était d'ailleurs obligé plus qu'aucun autre d'inventer une boisson meilleure que l'eau du Nil.

Celle-ci se chargeait, dans ses débordements, de natron (alcali) et de beaucoup de matières organiques, qui la rendaient impropre à l'alimentation; elle causait alors, à ceux qui la buvaient crue, la dysenterie et beaucoup d'autres incommodités, telles que des pustules et des démangeaisons.

Les prêtres égyptiens, qui connaissaient parfaitement ces effets de l'eau du Nil, chargée d'insectes et de fucus, l'avaient déclarée sacrée et défendaient de s'en servir à l'état de pureté.

L'orge croissait en grande quantité en Égypte, comme dans tous les pays d'Orient; aussi les Égyptiens ont-ils fabriqué leur boisson de préférence avec cette céréale. Elle portait le nom de *zythum*, et consistait en une sorte de bière fabriquée avec de

[1] *Métamorphoses*, liv. V, v. 449 et suiv.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

l'orge, de l'eau et du lupin, qui remplaçait le houblon absolument inconnu dans cette contrée, comme en témoigne Columelle[1].

La fabrication de la bière s'était concentrée dans la basse Égypte, notamment à Péluse, non loin de notre Port-Saïd moderne.

La bière de Péluse était renommée dans tout le bassin de la Méditerranée; les marchands grecs d'Alexandrie la transportaient dans tous les ports de l'Europe; on en fabriquait aussi du vinaigre.

Strabon raconte qu'il y avait plusieurs espèces de bière pour lesquelles on se servait de diverses plantes aromatiques autres que le lupin.

Voilà ce que l'on sait de précis sur la fabrication de la bière à cette époque reculée.

Deux points resteront toujours obscurs dans l'invention de la bière : ce sont l'origine du maltage et l'origine de l'emploi du houblon.

L'emploi du grain germé et séché pour la fabrication de la bière ne peut être que l'œuvre du hasard.

Un brasseur aura eu de l'orge mouillée par accident, pluie, etc., elle aura germé. Pour employer ce grain germé, il aura fallu le faire sécher avant de le moudre.

La fabrication de la bière aura été ainsi facilitée, ses résultats améliorés; l'habitude se sera introduite de faire germer le grain avant de le mettre en œuvre.

L'emploi d'herbes aromatiques remonte à une époque indéterminée, et l'on ne sait à quelle époque le houblon a servi pour la première fois à cet usage.

Des recherches faites par le docteur T.-O. Czech[2], de Moscou, il résulterait que c'est à la Russie que l'on doit le houblon et son emploi en brasserie. On le trouve en abondance à l'état sauvage dans les montagnes de l'Oural et dans le Caucase. De certains documents publiés, tels que traités de paix, lois, etc., il résulte que le houblon est employé depuis de longs siècles dans la fabrication de la bière russe.

Le czar Wladimir, dans son traité avec les Bulgares en 985, fait inscrire ce passage caractéristique que *la paix durera jusqu'à ce que les pierres viennent à flotter et le houblon à descendre au fond.*

Le houblon, introduit en Bavière et en Bohême, y trouve un terrain favorable et y réussit merveilleusement.

Par un singulier retour des choses, ainsi que le remarque le docteur Czech, la Russie, qui a doté l'Occident du houblon, l'a fait connaître et indiqué son application à la brasserie, la Russie, aujourd'hui, est devenue tributaire de ses anciens élèves.

Le houblon russe est, en effet, de qualité inférieure à celle des houblons de Bohême et de Bavière.

[1] Columella, *De cultu hortorum :*

Jam Siser Assyrioque venit quæ femine radix,
Secta quæ prebetur, madido sociata Lupino,
Ut Pelusiasi proritet pocula Zythi.

[2] *De l'origine de la culture du houblon*, par le docteur T.-O. Czech.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

La culture du houblon s'est successivement étendue aux Flandres et à l'Angleterre, vers l'an 1500; il a été introduit en Alsace seulement à la fin du siècle dernier par Derindinger, cultivateur de Haguenau, dont les descendants sont encore brasseurs.

Ce n'est qu'à partir du XII^e^ siècle que l'on possède des notions assez précises sur la fabrication de la bière, aussi bien en France et en Belgique qu'en Allemagne, en Autriche et en Angleterre.

Au XIII^e^ siècle, les *Registres des mestiers* font mention des cervoisiers ou brasseurs de cervoise (bière).

La bière en France s'est longtemps appelée *cervoise*, mot dérivé de *cerevisia* (*Cereris vis, force du grain*). Cette appellation ne s'est pas maintenue, bien qu'elle soit très imagée et rappelle la provenance de la boisson.

Les règlements relatifs au métier de brasseur édictés au XIII^e^ siècle ne font pas mention de l'emploi du houblon dans la bière; ce n'est qu'à partir du XV^e^ siècle que nous le voyons permettre.

Les statuts des Brasseurs de Rouen, en 1456 [1], prescrivent de n'employer dans la fabrication que de l'orge, de l'eau et du houblon.

En 1514, les statuts des Brasseurs parisiens, approuvés par le roi Louis XII [2], prescrivent l'inspection des levures, la visite du houblon, et défendent le séjour des bêtes dans les brasseries.

Colbert, dans son admirable réorganisation de l'industrie française, prescrivit des visites régulières de brasseries, au minimum quatre fois par an. C'est aussi Colbert qui contresigna l'ordonnance royale de septembre 1686, qui permettait l'emploi des levures de brasserie par la boulangerie.

Il s'était livré une bataille effroyable au sein de la Faculté de médecine à propos de l'emploi de cette levure, qui fut interdit pendant un certain temps. Le procès devant le Parlement dura depuis le 24 mars 1668 jusqu'au 21 mai 1670.

Ce n'est que dans les documents tels que : *Statuts des métiers* et *Règlements fiscaux*, qu'il est possible d'avoir des renseignements précis sur la brasserie au moyen âge, car les ouvrages purement techniques sont rares et ne donnent que des renseignements très brefs.

En ce qui concerne la brasserie étrangère, on n'est guère plus avancé.

En Bavière, il y avait déjà d'importantes brasseries au X^e^ siècle, et, chose singulière, la brasserie était le monopole de la haute noblesse, des couvents et des villes.

C'est en 1296 que la première brasserie a été créée à Vienne.

L'abbaye de Weihenstephan (Bavière) obtint le droit de brasser en 1146.

En Allemagne et en Autriche, on trouve encore des restes de ces entraves à la liberté industrielle. Dans ces pays, il existe encore beaucoup de brasseries seigneuriales et communales et presque tous les couvents fabriquent leur bière. Il en a été

[1] *Histoire des anciennes corporations*, Ouin, Lacroix. — [2] Statuts des corporations d'arts et métiers.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

sans doute pour la bière comme pour les liqueurs et tant d'autres travaux : les moines, savants botanistes, ont su découvrir les meilleures plantes et les bons procédés.

C'est en 1524 que la culture du houblon a été introduite en Angleterre, et c'est à partir de cette époque seulement que les Anglais ont commencé à fabriquer la bière, qu'ils recevaient depuis longtemps de Lubeck et de Rostock.

En Belgique, une charte de l'an 1137 porte cette clause que les cinq moulins à eau appartenant au duc de Brabant pourront moudre le malt pour les brasseries.

Au moyen âge, le métier de brasseur occupe une large place dans l'activité industrielle et politique de la Belgique. Sur la grand'place, à Bruxelles, on peut voir le magnifique bâtiment que fit construire la corporation des brasseurs.

Faire l'histoire de la brasserie serait faire l'histoire de tous les métiers exercés au moyen âge et dans la période moderne, avant l'épanouissement des sciences physiques et chimiques et le développement du commerce et de l'industrie.

Les procédés étaient absolument empiriques; le hasard et l'observation ont été les premiers maîtres du brasseur, et, chose curieuse mais bien naturelle, la pratique ayant devancé de beaucoup la théorie, la science a dû se borner d'abord à expliquer le pourquoi de certaines opérations.

ARTICLE 2.

LA BIÈRE DANS LES TEMPS MODERNES.

Il y a plus d'un siècle que les savants se sont préoccupés d'étudier les procédés de la fabrication de la bière, et sans la Révolution, cette industrie devait être la première à profiter du superbe mouvement scientifique qui marqua la dernière moitié du XVIII[e] siècle.

Déjà dans l'*Encyclopédie* de Diderot, on trouve une relation complète de l'art de brasser, avec quatre planches et un vocabulaire des termes de la brasserie.

L'Académie royale des sciences de Paris avait mis à l'étude la « description » de la fabrication de la bière; la Révolution suspendit ce projet, mais l'« Institut national », d'après François de Neufchâteau [1], avait fait entrer ce projet dans le plan de ses travaux.

Cet utile projet n'a jamais été mis à exécution; toutefois il est intéressant de faire observer que l'Académie des sciences s'est préoccupée depuis plus d'un siècle de travailler au progrès de « l'art de brasser », comme on disait à cette époque.

Disons tout de suite que les académiciens de nos jours, notamment M. Pasteur et M. Duclaux, ont su faire honneur aux engagements pris par leurs prédécesseurs d'avant 1789.

Chaptal, en 1819 [2], remarque que depuis trente ans « on a établi des brasseries jusque dans les pays où le vin est le plus abondant ». Dans sa *Chimie appliquée à*

[1] François de Neufchâteau, *Éloges d'Olivier de Serres.* — [2] Chaptal, *De l'industrie française.*

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

l'agriculture, bien qu'on puisse fabriquer de la bière en petit, il ne conseille pas aux agriculteurs cette fabrication, car « elle exige des soins qui sont au-dessus de la portée du paysan, et il faut des ustensiles qu'il ne possède pas ».

Mais si la science française ne s'occupait pas plus activement de la brasserie, qui dans le plus grand pays vinicole de l'univers pouvait paraître une superfluité, cette industrie faisait en Angleterre des progrès considérables, et les brasseurs de toute l'Europe continentale allaient étudier la brasserie anglaise, fabriquant la bière de fermentation haute, l'*ale de Burton*, qui avait déjà acquis une si grande renommée dans le monde entier.

Cette espèce de bière, plus riche en alcool, était d'ailleurs bien plus facile à exporter que la bière de fermentation basse.

Avec l'établissement des chemins de fer et des transports rapides, la bière de fermentation basse, qui était restée presque une bière locale, fut bien vite connue et appréciée. C'est à partir de 1855 que la bière de Strasbourg est envoyée régulièrement à Paris, c'est-à-dire depuis l'ouverture du chemin de fer de Paris à Bâle.

La fermentation haute est le mode le plus ancien de fermentation et le mode le plus facile et le plus naturel.

La brasserie de fermentation basse, qui est, en France, de date relativement récente, a été introduite pour la première fois à Munich au xv[e] siècle, et la mode de faire deux trempes épaisses (*Dickmaisch*) et une trempe liquide (*Lautermaisch*) est également très ancienne [1].

Mais cette fabrication fut continuée empiriquement, jusqu'à ce que les progrès des sciences eussent donné aux brasseurs des éclaircissements sur les phénomènes qui accompagnent les opérations de leur fabrication.

Les brasseurs de Munich ont emprunté aux Anglais la touraille dite *anglaise*, ainsi que le saccharomètre.

§ 1. Introduction de la fermentation basse en France.

C'est en 1847, à Strasbourg, que l'on a brassé pour la première fois, selon le système allemand [2], avec fermentation basse et caves-glacières; de Strasbourg, ce système de fabrication se propagea ensuite dans les autres parties de la France.

Nous devons faire remarquer ici que les caves-glacières sont d'origine russe; depuis un temps immémorial, les Russes se servent de glace pour la conservation de la bière [3].

Aujourd'hui la brasserie française, à l'image de la brasserie du monde entier, se trouve partagée entre deux systèmes de fabrication : fermentation basse et fermentation haute, qui ont chacune leur clientèle et répondent à des besoins différents.

[1] *Historique de la brasserie de Munich.* Deutscher, Brauertag, München, 1880. — [2] *Statistique sur l'industrie de la brasserie de Strasbourg.* Brochure, 1867. — [3] *Collection académique.* Tome XI, pages 507, 509.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Les progrès considérables accomplis dans la fabrication de la bière de fermentation basse ont augmenté le goût de la bière dans le public et l'ont rendu aussi très exigeant.

ARTICLE 3.

LA BRASSERIE PARISIENNE.

§ 1. La brasserie à Paris avant 1789.

Voici ce qu'écrivait l'abbé Jaubert sur la brasserie à Paris avant 1789.

La communauté des brasseurs est une des plus anciennes qui aient été érigées à Paris en corps de jurande. Ses statuts sont de 1268; ils furent dressés et approuvés par Étienne Boileau, prévôt de cette ville. Ils y sont nommés *cervoisiers*, du mot *cervoise*, qui est le nom qu'on donnait alors à la bière, et il leur était défendu de mettre dans leur bière des baies de laurier franc, du poivre long et de la poix-résine, sous peine de 20 sols parisis d'amende au profit du Roi, et de confiscation de leurs brassins au profit des pauvres, c'est-à-dire de toute la bière qui se trouvera dans la cuve matière, qui est celle où l'on met la farine qu'on a tirée du grain.

En 1489, ces statuts furent renouvelés sous la prévôté de Jacques d'Estoiville, à cause des abus qui commençaient à se glisser dans la fabrication des bières. Ils en eurent encore de nouveaux en 1515, sous le règne de Louis XII. Ceux qu'ils ont aujourd'hui leur ont été accordés par des lettres patentes de Louis XIII du mois de février 1630; ils furent confirmés par Louis XIV, au mois de septembre 1686 : on y a ajouté sous ce règne dix nouveaux articles de règlement par les lettres patentes du 29 mai 1714, enregistrées en parlement le 28 juin suivant.

Il y a à Paris soixante et dix-huit maîtres brasseurs : leurs statuts portent que nul ne peut lever brasserie sans avoir fait cinq ans d'apprentissage, trois ans de compagnonnage, avec chef-d'œuvre, que les jurés auront soin de visiter les ingrédients qui entrent dans la bière, et de veiller à ce qu'ils ne soient point employés lorsqu'ils sont moisis ou gâtés; qu'il ne sera colporté par la ville aucune levure de bière; que les levures de bière apportées par les forains doivent être visitées par les jurés, avant que d'être exposées en vente; qu'aucun brasseur ne peut tenir dans la brasserie bœufs, vaches et autres animaux contraires à la netteté; qu'on ne peut faire dans une brasserie qu'un brassin par jour de quinze septiers de farine au plus; que les caques, barils et autres vaisseaux à contenir bière seront marqués de la marque du brasseur; que chaque maître n'aura qu'un apprenti à la fois; mais pour la dernière année, on peut avoir deux apprentis, dont l'un commence sa première année et l'autre sa cinquième; enfin, que les maîtres éliront trois d'entre eux pour être jurés et gardes, deux desquels se changeront de deux en deux ans.

Les jurés auront droit de visite dans la ville, dans les faubourgs et la banlieue.

§ 2. La brasserie à Paris depuis 1789.

D'après les statistiques communales[1], la fabrication de la bière dans Paris était en moyenne de 50,000 hectolitres de l'année 1781, à l'année 1786.

[1] *Les consommations de Paris*, par Husson. 1 volume in-8°, 1875.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

On a vu plus haut que cette intéressante industrie fixait déjà l'attention des savants, puisque l'Académie royale des sciences l'avait mise dans son programme d'études.

Les brasseurs, de leur côté, perfectionnaient leurs moyens de fabrication.

Ainsi l'emploi du charbon de terre au chauffage des chaudières à bière fut une innovation hardie de Santerre, brasseur « au faubourg Saint-Antoine, près la rue de Reuilly », à Paris [1].

A cette époque, on avait une prévention contre le charbon de terre, et Santerre assure « qu'il est faux qu'il nuise en rien à la fabrication : il fait parfaitement la bière, même la blanche qu'on sait être plus susceptible que la rouge ».

« La bière cuite avec du charbon de terre se conserve aussi bien que l'autre, qui, depuis trois mois, n'a rien perdu de sa limpidité, ni contracté le moindre mauvais goût. »

Au siècle dernier, on appelait bière « rouge » la bière qu'on appelle « brune » aujourd'hui.

Il existe une lacune dans les chiffres de la fabrication de 1786 à 1806; pendant cette période si agitée, on n'a sans doute pas tenu exactement les comptes dans l'administration des finances.

En 1806, les entrées de la bière dans Paris diminuent considérablement et tombent à 361 hectolitres, tandis que la fabrication s'en élève à 58,789 hectolitres et ne cesse d'augmenter tous les ans.

En 1822, la brasserie parisienne a atteint son apogée; la fabrication s'est élevée à 196,087 hectolitres, les entrées étant seulement de 673 hectolitres.

Par une coïncidence des plus heureuses, c'est cette même année que, sous l'administration du comte de Chabrol, furent faites les recherches statistiques sur la ville de Paris et sur le département de la Seine.

Parmi ces documents se trouve un tableau statistique très complet de la situation commerciale et industrielle de la brasserie parisienne, fait avec beaucoup de compétence. On y voit que le brasseur à Paris employait 600 ouvriers et 235 chevaux.

L'installation d'une brasserie à cette époque était presque ce que sont beaucoup de brasseries de nos jours; M. Dubrunfaut, dans l'*Agriculteur manufacturier* [2], en donne la description et les plans.

Les bacs rafraîchissoirs sont en bois de chêne, et le réfrigérant se compose d'un long cylindre en métal à double paroi; le moût circule au centre, et l'eau entre les deux enveloppes.

L'orge était concassée au moyen d'un manège mû par un cheval.

Jusqu'en 1861, où elle atteint encore le chiffre de 185,210 hectolitres, la fabrication de la bière à Paris subit de grandes fluctuations; ainsi en 1848-1849, elle descend à 60,216 hectolitres.

[1] *Bibliothèque physico-économique.* 2e année, 1784. Gravures. — [2] *L'Agriculteur manufacturier,* 1831, page 50.

IMPRIMERIE NATIONALE.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

TABLEAU STATISTIQUE RELATIF À LA FABRICATION DE LA BIÈRE DANS LE DÉPARTEMENT DE LA SEINE, EN 1823.

(Extrait des *Recherches statistiques sur la ville de Paris et le département de la Seine*, publiées par le comte de Chabrol.)

Capital...	Valeur immobilière, ustensiles, etc. : 5,300,000f.			
	Intérêts des fonds à 6 p. o/o l'an.....	318,000f 00c	318,000f 00c	
Matières premières.	Orge, 82,460 hectolitres à 9 fr. 50 (15 francs le setier d'un hectolitre et demi).....	783,570 00	917,062 00	
	Houblon, 68,560 kilogrammes à 195 francs les 100 kilogrammes.....	133,692 00		
Combustible.	Houille (de Fresnes), 431,670 kilogrammes à 7 fr. 50 le cent.....	31,080 24	137,440 24	
	Houille (de divers endroits dits *de Chaumière*), 23,500 kilogrammes à 4 francs.....	94,000 00		
	Bois, 824 stères à 15 francs.....	12,360 00		2,661,816f 79c
Main-d'œuvre.	Ouvriers, 600 à 2 francs pendant 300 jours (nourriture comprise) (1).....	360,000 00	488,000 00	
	Chevaux, 235 à raison de 800 francs de dépense par cheval.....	188,000 00		
Frais généraux.	Éclairage, quarts, réparation des ustensiles, bière tournée, colle de poisson, etc.....	36,000 00	801,314 55	
	Droits perçus sur 86,068 hectolitres, bière double, à 6 fr. 50 pour Paris.....	568,048 80		
	Droits perçus sur 6,400 hectolitres, bière double, à 3 fr. 50 pour les départements..	17,820 00		
	Droits perçus sur 43,034 hectolitres, petite bière, à 4 fr. 125 pour Paris.....	177,515 25		
	Droits perçus sur 2,340 hectolitres, petite bière, à 4 fr. 825 pour les départements.	1,930 50		
Produits fabriqués.	Bière double, 91,468 hectolitres à 20 fr. 57 ou 15 fr. 50 le quart.....	890,643 00	//	2,883,284 00
	Petite bière, 45,374 hectolitres à 14 francs ou 10 fr. 50 le quart.....	635,236 00		
	Levure pressée, 330,000 kilogrammes à 5 fr. 50 les 100 kilogrammes.....	165,000 00		
	Drêche à raison de 3 fr. 50 par section d'orge employée sur 54,973 setiers.....	192,405 00		
	Bénéfice.....	.....	.....	221,568 00

(1) Les ouvriers reçoivent en outre diverses indemnités des consommateurs, des marchands, etc., qui portent leur salaire à 3 francs.

A partir de 1861, la fabrication, ou plutôt le chiffre déclaré à la régie, ne fait que décroître, pour tomber à 15,889 hectolitres en 1885, et se relever seulement à 24,835 hectolitres en 1889.

Ces derniers chiffres n'accusent plus la situation exacte de la brasserie parisienne, dont la fabrication est bien plus élevée; ils indiquent une fraude qui porte atteinte non moins aux finances de l'État et de la ville qu'à l'hygiène publique.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Il faut dire aussi que l'octroi, en frappant la glace d'un droit de 6 francs par 100 kilogrammes, en a rendu impossible l'emploi aux brasseurs pour la fabrication des bières de fermentation basse.

La concurrence que se font les brasseurs de Paris, en vendant la bière au-dessous du montant des droits d'octroi et de régie, est la cause principale de cette situation regrettable.

En présence de l'augmentation de la consommation, malgré l'élévation du droit d'octroi, les brasseurs de la province et de l'étranger ont réussi à vendre leur bière à Paris; pas un brasseur important n'a omis d'expédier de la bière pour en tenter le débit régulier.

La brasserie de Paris, ville de luxe, n'a pas fabriqué la bière de luxe en concurrence avec les brasseurs de l'Est, Strasbourg, Munich, Vienne, Londres, etc.

C'est à partir de 1855, année de la première Exposition universelle à Paris, et de l'ouverture des chemins de fer de l'Est, que l'entrée de la bière fabriquée hors des fortifications commence à augmenter rapidement.

De 91,196 hectolitres en 1855, l'entrée de la bière monte de 200,000 hectolitres en douze ans : elle est de 291,314 hectolitres en 1867. C'est le chiffre le plus élevé obtenu pendant une longue période; en 1883, il atteint 299,814 hectolitres, et en 1889, année de l'Exposition universelle, 328,287 hectolitres.

Et pendant cette augmentation croissante des entrées et de la consommation, la brasserie parisienne décroît « officiellement ».

Des reproches injustes, sans doute, sont adressés par les brasseurs *extra muros* à ceux de la capitale, lesquels bénéficieraient de par l'octroi d'un monopole pour la fabrication des bières courantes, et ne fabriqueraient pourtant que des bières de glucose, en sorte que la population ouvrière, en faveur de laquelle on se montre tolérant, consommerait des bières indigestes ne renfermant ni phosphates ni acide carbonique.

§ 3. La bière à Paris de 1801 à 1889.

ENTRÉE ET FABRICATION DANS PARIS.

ANNÉES.	QUANTITÉS.		ANNÉES.	QUANTITÉS.	
	ENTRÉE dans Paris.	FABRICATION dans Paris.		ENTRÉE dans Paris.	FABRICATION dans Paris.
	hectolitres.	hectolitres.		hectolitres.	hectolitres.
1801	4,551	//	1807	391	60,516
1802	4,182	//	1808	592	62,856
1803	2,722	//	1809	394	60,541
1804	1,149	//	1810	409	94,819
1805	649	//	1811	518	96,764
1806	361	58,289	1812	421	62,276

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

ANNÉES.	QUANTITÉS. ENTRÉE dans Paris.	QUANTITÉS. FABRICATION dans Paris.	ANNÉES.	QUANTITÉS. ENTRÉE dans Paris.	QUANTITÉS. FABRICATION dans Paris.
	hectolitres.	hectolitres.		hectolitres.	hectolitres.
1813	318	54,211	1852	30,432	102,074
1814	473	71,239	1853	41,871	108,599
1815	1,192	79,334	1854	53,888	112,702
1816	5,193	72,814	1855	91,196	146,730
1817	3,680	80,000	1856	116,684	173,930
1818	3,308	80,099	1857	152,206	194,671
1819	678	71,318	1858	149,425	150,745
1820	1,483	96,549	1859	147,391	142,990
1821	914	118,879	1860	161,320	168,170
1822	673	196,087	1861	191,094	185,210
1823	967	129,103	1862	197,029	152,901
1824	1,891	152,514	1863	214,497	142,607
1825	2,691	182,703	1864	220,194	120,114
1826	2,222	164,394	1865	247,351	110,635
1827	4,064	129,463	1866	238,294	79,524
1828	5,842	111,290	1867	291,314	61,629
1829	5,761	92,033	1868	288,128	58,711
1830	6,326	109,077	1869	290,773	45,217
1831	5,582	106,777	1870	233,421	44,528
1832	3,656	75,291	1871	145,940	42,351
1833	3,309	98,793	1872	229,619	29,050
1834	4,839	116,719	1873	203,584	22,012
1835	5,554	105,067	1874	204,754	18,121
1836	7,234	104,076	1875	206,482	27,458
1837	8,556	108,797	1876	204,072	28,461
1838	7,680	126,708	1877	216,444	14,693
1839	9,899	135,546	1878	252,007	16,124
1840	11,677	117,280	1879	210,284	13,360
1841	13,952	108,605	1880	259,051	20,516
1842	15,575	131,616	1881	279,736	21,256
1843	16,038	103,641	1882	284,712	19,448
1844	16,319	107,030	1883	297,814	17,860
1845	18,231	107,912	1884	273,273	16,768
1846	20,248	147,719	1885	250,358	15,889
1847	21,545	87,974	1886	255,932	16,262
1848	19,477	68,639	1887	245,794	17,223
1849	15,971	60,216	1888	242,302	19,541
1850	18,690	77,541	1889	328,287	24,835
1851	21,563	88,930			

ARTICLE 4.

LA BRASSERIE DANS LE NORD DE LA FRANCE.

La brasserie dans la région du nord de la France remonte aux temps les plus re-

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

culés; l'introduction du houblon en Artois, au XVI^e siècle, donne une nouvelle impulsion à la fabrication de la bière.

Les anciennes corporations de brasseurs ont laissé des traces dans beaucoup de villes, telles que Lille, Douai, Cambrai, Arras, etc.

C'est dans le département du Nord que la brasserie a toujours eu le plus d'importance. D'après le baron Charles Dupin (1), on a fabriqué en 1818, dans le seul département du Nord, 1,020,882 hectolitres de bière, pour lesquels on a employé: 561,438 hectolitres d'orge, 1,020,802 kilogrammes de houblon et 408,321 hectolitres de charbon fossile (houille).

Cinquante ans après, en 1868, la fabrication était presque triplée et s'élevait à 2,921,188 hectolitres.

L'énorme développement industriel du département du Nord a donné à la brasserie une impulsion qui s'explique par ce fait que la bière du Nord est surtout destinée aux ouvriers et à l'alimentation des ménages.

Voici la production « officielle » de la bière, en 1889, dans les cinq départements de la région du Nord :

Départements	du Nord	3,997,656 hectol.
	du Pas-de-Calais	1,162,135
	de l'Aisne	435,226
	des Ardennes	494,172
	de la Somme	292,322
	TOTAL	6,381,511

La fabrication dans le département du Nord a donc quadruplé depuis le commencement du siècle. Mais la qualité de la bière n'a pas suivi le mouvement ascensionnel de la quantité.

M. Taffin-Binault, président du Syndicat général des brasseurs du Nord, a écrit sur l'industrie de la brasserie dans cette région ce qui suit :

Le nombre des brasseurs dans les cinq départements du Nord est d'environ 2,800.

La fabrication est de plus des trois quarts de la fabrication totale de la France.

L'importance d'un certain nombre d'établissements dans les centres populeux atteint et dépasse parfois 50,000 hectolitres.

Par contre, il se trouve dans les campagnes et même dans les villes un grand nombre de brasseries dont la fabrication ne dépasse pas la moyenne de 4,000 à 5,000 hectolitres. Beaucoup même n'atteignent pas ce chiffre.

Le prix de la bière varie de 12 à 15 francs l'hectolitre pour la bière ordinaire et de 6 à 9 francs pour la petite bière.

Ces prix indiquent assez que, dans cette région, la bière est la boisson populaire. Le vin et le

(1) *Forces productives et commerciales de la France.* 2 vol. 1828.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

cidre s'y vendent à des prix relativement élevés, peu abordables pour la classe ouvrière, très nombreuse dans cette contrée de la France.

Les bières de luxe, qui s'y consomment en quantités relativement peu importantes, proviennent en partie de l'étranger, en partie des grandes brasseries de l'Est et du Centre.

Les matières premières, presque exclusivement employées pour la fabrication, sont l'orge, ou l'escourgeon, ou le houblon.

Cependant un certain nombre de brasseurs ont commencé à faire usage de fleurs de riz, mais dans une proportion assez faible et qui atteint à peine 10 p. 100 du malt d'orge mis en œuvre.

L'escourgeon employé provient des plaines de l'Artois, de l'Oise, de quelques cantons du département du Nord et de certaines régions du Centre. Il en vient aussi de certaines quantités des départements de l'Ouest; mais ces grains-là appartiennent plus généralement à l'espèce orges.

L'Algérie en fournit aussi de très grandes quantités aux brasseurs du Nord, qui reçoivent aussi de la mer Noire de grands approvisionnements.

La brasserie du Nord a besoin de ces derniers grains, qui sont de moindre qualité que ceux récoltés en France, mais dont les prix plus modiques sont généralement mieux en rapport avec les exigences de la bière à bon marché qu'ils produisent.

Ces grains sont actuellement frappés d'un droit de douane de 1 fr. 50 par quintal. Le relèvement de ce droit porterait un préjudice considérable à cette fabrication, sans apporter à la culture française l'amélioration des cours qu'elle a en vue. C'est ce que le syndicat des brasseurs du Nord a démontré victorieusement devant les commissions législatives qui déjà, à deux reprises différentes, ont été saisies de cette question.

Les houblons employés par la brasserie du Nord sont récoltés dans le pays même, dans les environs des villes de Bailleul et de Buzigny.

Il en vient aussi de notables quantités de la Belgique, des environs de Poperinche et d'Alost.

Tous ces houblons sont en général de bonne qualité, mais n'ont point la finesse des houblons récoltés en Bourgogne et en Lorraine et surtout de ceux des meilleurs crus d'Allemagne.

La brasserie du Nord, pour donner un certain bouquet aux bières, fait emploi depuis déjà nombre d'années d'une proportion plus ou moins grande de ces derniers houblons.

Si les prétentions exagérées émises actuellement par les producteurs d'orges et de houblons pour l'élévation des tarifs de douane étaient favorablement accueillies, le prix de revient de la bière serait tellement accru, que les brasseurs se trouveraient dans cette alternative, ou d'augmenter le prix de leurs produits, ou d'en diminuer la qualité.

Or cette qualité n'est déjà que trop réduite. Les prix de vente indiqués suffisent à le démontrer, et augmenter ceux-ci, c'est amener une perturbation profonde dans cette industrie.

La bière dans le Nord est, au point de vue commercial, dans une situation tout à fait à part. Les prix établis sont presque séculaires. D'un commun accord, brasseurs et clients les acceptent comme une base immuable. Tant pis pour les brasseurs quand les conditions sont onéreuses, tant mieux quand elles leur sont favorables.

Dans cette situation, il faut envisager qu'une majoration dans les prix est presque impossible.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

CHAPITRE II.

LES MATIÈRES PREMIÈRES.

ARTICLE PREMIER.

L'ORGE.

§ 1. Qualités de l'orge de brasserie.

L'orge est la matière première principale de la fabrication de la bière; elle devrait en être l'unique; il serait d'un intérêt général que l'orge seule fût employée pour la bière, comme le raisin est seul employé pour la fabrication du vin.

D'ailleurs, cette céréale est à un prix si modeste, et produite en si grande abondance, que le brasseur, qui n'a d'autre raison déterminante qu'une bonne fabrication, n'emploie pas de succédané, excepté toutefois s'il fabrique des bières spéciales exigeant l'emploi du froment, comme certaines bières de la Belgique ou de l'Allemagne du Nord.

La production de l'orge dans le monde entier est environ dix fois supérieure à la quantité employée à la fabrication de la bière. C'est dire que le brasseur a un grand choix de qualités d'orge et qu'il peut choisir celles qui conviennent le mieux à ses opérations. En effet, les emplois de l'orge sont : 1° l'orge fourragère; 2° l'orge de brasserie; 3° l'orge de distillerie; 4° l'orge pour semence.

On devient de plus en plus exigeant, on demande à l'orge de posséder de nombreuses qualités, car si le malt est la source de la bière, pour faire un bon malt il faut d'abord une orge excellente.

Une bonne orge de brasserie se reconnaît : 1° à la couleur; 2° à sa forme; 3° à l'odeur; 4° à l'enveloppe; 5° à la propreté et à la régularité du grain; 6° à la densité; 7° à l'amande farineuse.

Quand on veut approfondir l'examen, on fait l'essai de la puissance germinative du grain et son analyse chimique.

Voici les caractères qui permettent de reconnaître une bonne orge à brasser.

Couleur de l'orge. — On préfère la couleur paille claire. Il est certain que la couleur de l'orge n'a par elle-même aucune influence sur la qualité de la bière, mais une orge dont la pluie ou un emmagasinage défectueux ont altéré la couleur doit toujours être l'objet d'un essai de germination.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Forme des grains. — Les brasseurs aiment les grains courts et ventrus. On aurait tort toutefois de juger une orge uniquement d'après la forme et la couleur des grains, sans tenir compte de la nature de l'amande. Lorsque celle-ci est friable, une orge à grains longs et grêles peut être d'un très bon usage, tandis qu'une orge de belle apparence, c'est-à-dire de couleur claire et à grains pleins, peut être une marchandise médiocre si l'amande est vitreuse.

Odeur de l'orge. — Il faut qu'elle soit pure. Une odeur de moisi rend toujours une orge suspecte; il est alors nécessaire de la soumettre à un essai de germination avant de l'acheter; cependant elle n'est pas forcément impropre à la brasserie.

Enveloppe du grain (glume, barbes). — Elle doit être mince, caractère qui dénote une orge productive.

Propreté et régularité des grains. — Ces qualités contribuent à déterminer la valeur de la marchandise; c'est du reste une simple affaire de calcul de savoir le décompte à effectuer pour une orge malpropre, qu'on ne peut malter sans l'avoir nettoyée; les brasseurs qui achètent directement aux petits producteurs trouveront souvent que le résultat de ce calcul leur est favorable.

Densité de l'orge. — Il ne faut pas attribuer trop d'importance au poids par hectolitre, et croire que la valeur de l'orge augmente forcément en raison de ce poids. Toutefois la densité de l'orge est une excellente présomption en faveur de la qualité, car elle indique une richesse en substances propres à la fabrication de la bière.

Une bonne orge doit peser de 63 à 67 kilogrammes l'hectolitre.

Amande farineuse du grain. — Elle doit être molle et montrer une cassure aussi blanche que possible; le grain ne doit pas être facile à couper en deux avec les dents. Ces orges sont appelées *farineuses, friables,* et ces qualités sont indispensables à la production d'un bon malt friable; aussi le brasseur doit-il s'en préoccuper avant tout dans ses achats.

Énergie germinative de l'orge. — Une bonne orge contient 96 à 98 p. 100 de grains propres à germer; lorsqu'elle est fortement germée sur pied, récoltée ou conservée dans de mauvaises conditions, il y a souvent 10 à 20 p. 100 et plus de grains qui ne germent pas.

Siccité du grain. — Le grain doit être sec, car l'humidité le fait fermenter et compromet sa qualité.

Dans les concours d'orge Chevalier qui ont eu lieu en Alsace il y a une dizaine d'années, les coefficients des concours portaient sur *la couleur, l'odeur, la conformation du grain* et *les graines étrangères.*

La composition chimique est d'une grande importance, au point de vue de la teneur, non seulement en amidon, mais encore en azote et en acide phosphorique, agents qui

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

jouent un si grand rôle dans les différentes phases de la fabrication de la bière, depuis la germination du grain jusqu'à la fermentation secondaire et à la clarification du liquide achevé.

Les analyses de grain que nous appelons *classiques* et que l'on trouve dans les livres ne peuvent servir qu'à titre d'indication, nullement pour diriger un travail, car la composition des orges varie chaque année.

Par suite du bon marché des moyens de transport, les brasseurs ont pour ainsi dire le choix parmi les orges du monde entier; aussi les travaux de nos chimistes sont-ils dirigés vers des études comparatives entre les diverses orges, afin que le brasseur ait des points de repère dans ses achats.

M. Louis Marx, dont les travaux sont bien connus, a fait en 1884 l'analyse d'un nombre considérable d'orges, analyses dont les résultats sont réunis dans le tableau suivant; son étude offre le plus grand intérêt au malteur et au brasseur.

§ 2. Analyses d'orges de diverses provenances de la récolte de 1884, faites par M. Louis Marx.

PROVENANCES DES ORGES.	NATURE des ORGES.	EAU.	DANS 100 GRAMMES DE SUBSTANCES SÈCHES.			
			AZOTE.	MATIÈRES azotées.	AMIDON.	ACIDE phosphorique.
France — Champagne	Peaux fines.	11.93	16.52	10.328	63.48	1.075
		14.00	16.22	10.140	65.35	0.806
France — Auvergne	*Idem.*	13.97	14.78	9.239	64.05	0.775
		14.07	13.45	8.406	65.42	1.024
		14.57	15.08	9.429	65.24	1.108
France — Arles Paumelles — Montpellier	*Idem.*	11.25	17.23	10.812	64.27	1.006
France — Arles Paumelles — Saumières	*Idem.*	12.66	14.28	8.927	64.60	0.837
France — Arles Paumelles — Pézenas	*Idem.*	12.89	14.12	8.827	65.05	0.836
France — Arles Paumelles — Lunel	Pailleuses.	12.42	17.10	10.689	62.44	0.628
France — Arles	*Idem.*	11.69	15.95	9.971	61.84	0.795
		13.51	19.11	11.948	61.23	0.660
Moyenne	... .	12.99	15.81	9.883	63.90	0.868
Espagne — Séville	Pailleuses.	11.51	14.54	9.093	60.91	1.097
Espagne — Pampelune	Peaux fines.	13.84	13.28	8.304	61.94	0.801
Espagne — Las Campanos	Pailleuses.	13.86	11.79	7.370	66.81	0.606
Moyenne	.....	13.07	13.20	8.255	63.22	0.805
Principautés danubiennes	Peaux fines.	10.96	19.22	12.013	61.65	1.014
		12.88	20.30	12.691	61.66	1.040
		12.88	19.90	12.442	61.75	0.982
Moyenne	....	12.23	19.81	12.381	61.69	1.012

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

PROVENANCES DES ORGES.		NATURE des ORGES.	EAU.	DANS 100 GRAMMES DE SUBSTANCES SÈCHES. AZOTE.	MATIÈRES azotées.	AMIDON.	ACIDE phospho-rique.
Hong ie.	Raab	Peaux fines.	12.45	1.544	9.650	69.53	1.203
	Agram	*Idem.*	14.19	1.720	10.751	62.74	1.076
	MOYENNE		13.31	1.632	10.200	66.13	1.139
Russie	Nicolaïeff	Peaux fines.	12.35	2.243	14.021	62.70	0.889
	Berdianska	*Idem.*	11.71	2.514	15.715	58.15	0.688
			12.09	2.622	16.390	60.45	0.827
	Taganrog	*Idem.*	13.93	2.219	13.872	59.14	0.913
	MOYENNE		12.52	2.399	14.999	60.11	0.829
Turquie d'Europe.	Rodosto	Pailleuses.	12.02	1.809	11.311	62.22	0.793
			12.22	1.805	11.285	59.16	0.979
			13.38	1.730	10.815	63.24	0.998
	MOYENNE		12.54	1.781	11.137	61.54	0.923
	Salonique	Pailleuses.	12.81	1.855	11.599	62.42	1.011
			12.75	1.391	8.697	66.80	0.913
			12.64	1.562	9.799	64.24	0.934
			13.16	1.672	10.452	63.65	0.942
	MOYENNE		12.84	1.620	10.128	64.27	0.950
	Dardanelles	Pailleuses.	12.02	1.687	10.545	63.27	0.740
			12.52	1.530	9.736	62.62	0.682
			12.36	1.727	10.796	60.02	0.765
			12.84	1.545	9.658	64.52	0.694
	MOYENNE		12.43	1.627	10.186	62.60	0.720
	Volo	Pailleuses.	12.86	1.631	10.198	63.39	0.792
MOYENNE des orges de la Turquie d'Europe.			12.83	1.663	10.404	62.96	0.853
Turquie d'Asie.	Smyrne	Pailleuses.	11.34	1.389	8.682	62.85	0.814
			12.69	1.821	11.381	62.33	0.802
			11.28	1.567	9.798	62.74	0.910
			11.26	1.667	10.419	64.70	0.947
	MOYENNE		11.64	1.611	10.070	63.15	0.883
	Samsoum	Peaux fines.	11.62	1.733	10.833	64.06	0.884
			12.98	1.560	9.750	62.70	0.960
			12.97	1.734	10.842	64.54	0.764
	MOYENNE		12.52	1.676	10.475	63.77	0.869
MOYENNE des orges de la Turquie d'Asie.			12.02	1.638	10.186	63.41	0.877

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

PROVENANCES DES ORGES.	NATURE des ORGES.	EAU.	DANS 100 GRAMMES DE SUBSTANCES SÈCHES. AZOTE.	MATIÈRES azotées.	AMIDON.	ACIDE phosphorique.
Tripoli de Syrie	Pailleuses.	12.51	1.475	9.221	67.12	0.708
Égypte (Alexandrie)	*Idem.*	12.61	1.311	8.196	65.52	0.807
Tripoli de Barbarie	*Idem.*	12.54	1.584	9.904	62.27	0.732
Tunisie	*Idem.*	11.75	1.477	9.236	61.98	0.585
		13.29	1.554	9.716	62.62	0.914
Algérie — Alger	*Idem.*	12.48	1.628	10.117	60.96	0.979
Algérie — Médiagh	*Idem.*	10.92	1.668	10.427	63.41	0.655
Algérie — Oran	*Idem.*	12.09	1.329	8.309	64.35	0.811
		12.81	1.624	10.150	//	//
Maroc (Mazagran)	*Idem.*	12.36	1.695	10.595	60.73	1.036
Sardaigne	*Idem.*	11.72	2.140	13.376	61.12	1.095
Chypre	*Idem.*	11.90	1.553	9.707	61.92	0.898
Corse	*Idem.*	12.28	1.232	7.700	65.21	0.865
Indes (Kurrachée)	*Idem.*	11.47	1.438	8.992	64.08	0.928
Chili	Peaux fines.	10.83	1.280	8.001	68.76	0.903
		11.18	1.478	9.243	70.34	0.722
		11.22	1.413	8.836	67.09	1.076
MOYENNE	.....	11.07	1.390	8.694	68.73	0.900

§ 3. L'ORGE EN 1789 ET EN 1889.

LA SÉLECTION NATURELLE DES DÉPARTEMENTS PRODUCTEURS.

Nous donnons plus loin le tableau de la production en France à deux époques séparées par cent ans de distance, en 1789 et en 1889.

Le rapprochement de ces deux années est d'un grand intérêt; il montre comment la production de l'orge s'est déplacée et de combien elle a augmenté. En 1789, il y avait quelques départements en plus, Moselle, Rhin, Bas-Rhin; mais en 1889, nous en avons qui n'existaient pas en 1789, Savoie, Haute-Savoie, Alpes-Maritimes; de sorte que le territoire reste à peu près le même et peut être globalement comparé.

L'augmentation de la production n'est que de 3,224,493 hectolitres sur 12,576,643 hectolitres en 1789; les surfaces ensemencées n'ont, en effet, pas beaucoup augmenté; peut-être même ce supplément de récolte est-il dû à une simple augmentation de rendement.

Ce qui est particulièrement curieux, tant pour l'agriculteur que pour le brasseur, c'est le déplacement de la production.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Des départements qui en 1789 produisaient beaucoup d'orge aujourd'hui n'en produisent presque plus; tels sont le Tarn, les Pyrénées-Orientales, les Vosges, l'Yonne, l'Isère, les Basses-Alpes, l'Ariège, l'Aveyron, la Corrèze, le Doubs, la Drôme; dans d'autres départements, la production a augmenté considérablement, comme dans les Ardennes, l'Eure-et-Loir, la Côte-d'Or, les Côtes-du-Nord, l'Eure, le Finistère, l'Ille-et-Vilaine, la Haute-Loire, la Marne, l'Orne, le Pas-de-Calais, la Sarthe.

On pourrait mettre sur le compte des chemins de fer et des canaux, ou de cultures concurrentes, ce déplacement de la production; la raison s'en trouve d'après nous dans la *qualité* de l'orge. Depuis cent ans, il s'est opéré une vraie *sélection* parmi les départements.

Dans ceux où ne se récoltaient que des orges légères, la production a baissé et même a disparu, et dans ceux où se récoltaient des orges lourdes, elle a augmenté.

La présomption de la justesse de cette appréciation résulte du tableau du poids moyen de l'orge produite en France en 1888, qu'a fait dresser le Ministère de l'agriculture.

Si l'on rapproche ce tableau de celui de la production des orges par département, on voit de suite que les départements où elle a augmenté produisent des orges lourdes, et *vice versa;* si quelques départements, comme la Seine-Inférieure, font exception, le fait est dû à des circonstances locales, telles que les avantages dont les ports de Rouen et du Havre font jouir ce département.

On y voit encore que la qualité des orges s'est améliorée depuis un siècle, contrairement à l'avis des vieux brasseurs qui prétendent que la qualité des orges a baissé.

Ce mouvement progressif et cette évolution de la culture de l'orge se sont produits à l'insu de tout le monde; il est du plus haut intérêt pour les brasseurs de les favoriser, par la distribution de bonnes semences et en observant les effets produits par les engrais.

Le cultivateur livré à lui-même vise trop souvent la quantité aux dépens de la qualité; quand il fait un abusif emploi des nitrates pour augmenter ses récoltes, le brasseur doit lui faire comprendre que c'est un mauvais calcul, car la quantité se produit aux dépens de la qualité.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

§ 4. Moyenne des récoltes d'orge en France à cent ans de distance, 1789-1889, d'après la statistique du comte Chaptal, Ministre de l'intérieur en 1806, et du Ministre de l'agriculture en 1889.

DÉPARTEMENTS.	RÉCOLTE		DIFFÉRENCE POUR 1889.	
	EN 1789.	EN 1889.	En plus.	En moins.
	hectolitres.	hectolitres.	hectolitres.	hectolitres.
Ain	32,200	60,380	28,180	//
Aisne	168,487	304,829	136,342	//
Allier	429,994	450,363	20,369	//
Alpes (Basses-)	357,101	12,225	//	344,876
Alpes (Hautes-)	24,041	10,800	//	13,241
Alpes-Maritimes	//	4,480	4,480	//
Ardèche	21,522	28,968	7,446	//
Ardennes	2,200	191,336	189,136	//
Ariège	526,509	4,880	//	521,629
Aube	192,480	524,205	331,725	//
Aude	9,500	157,290	147,790	//
Aveyron	237,599	121,433	//	116,166
Bouches-du-Rhône	64,666	60,060	//	4,606
Calvados	384,696	633,950	249,254	//
Cantal	65,920	63,500	//	2,420
Charente	77,456	145,838	68,382	//
Charente-Inférieure	50,292	235,789	185,497	//
Cher	132,922	235,251	102,329	//
Corrèze	294,061	9,622	//	284,439
Corse	136,860	39,600	//	97,260
Côte-d'Or	15,400	385,085	369,685	//
Côtes-du-Nord	27,000	360,000	333,000	//
Creuse	10,652	54,652	44,000	//
Dordogne	45,724	18,500	//	27,224
Doubs	283,808	62,119	//	221,689
Drôme	196,500	84,500	//	112,000
Eure	9,000	127,828	118,828	//
Eure-et-Loir	93,540	521,506	427,966	//
Finistère	141,660	413,500	271,840	//
Gard	43,902	101,642	57,740	//
Garonne (Haute-)	12,000	110,730	98,730	//
Gers	37,926	29,351	//	8,575
Gironde	10,000	240	//	9,760
Hérault	37,183	7,650	//	29,533
Ille-et-Vilaine	100,870	728,703	627,833	//
Indre	270,120	218,498	//	51,622
Indre-et-Loire	180,000	201,400	21,400	//
Isère	409,840	71,997	//	337,843
Jura	160,563	129,458	//	31,105
Landes	700	2,000	1,300	//

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

DÉPARTEMENTS.	RÉCOLTE		DIFFÉRENCE POUR 1889.	
	EN 1789.	EN 1889.	En plus.	En moins.
	hectolitres.	hectolitres.	hectolitres.	hectolitres.
Loir-et-Cher	61,128	137,085	75,957	//
Loire	15,704	40,577	24,873	//
Loire (Haute-)	150,000	431,807	281,807	//
Loire-Inférieure	26,013	80,000	53,987	//
Loiret	136,206	292,277	156,071	//
Lot	52,020	27,495	//	24,525
Lot-et-Garonne	//	//	//	//
Lozère	21,304	70,928	49,624	//
Maine-et-Loire	208,000	240,000	32,000	//
Manche	819,900	596,310	//	223,590
Marne	204,000	540,694	336,694	//
Marne (Haute-)	252,000	78,940	//	173,060
Mayenne	29,060	795,808	766,748	//
Meurthe	147,832	//	//	147,832
Meurthe-et-Moselle	//	69,301	69,301	//
Meuse	388,800	301,210	//	87,590
Mont-Blanc	155,700	//	//	155,700
Morbihan	4,975	2,700	//	2,275
Moselle	200,000	//	//	200,000
Nièvre	208,500	276,770	68,270	//
Nord	319,568	406,960	87,392	//
Oise	195,228	175,900	//	19,328
Orne	128,562	420,000	291,438	//
Pas-de-Calais	126,384	647,703	521,319	//
Puy-de-Dôme	5,400	178,992	173,592	//
Pyrénées (Basses-)	12,000	46,815	34,815	//
Pyrénées (Hautes-)	71,000	32,000	//	39,000
Pyrénées-Orientales	258,517	10,616	//	247,901
Rhin (Bas-)	3,220	//	//	3,220
Rhin (Haut-) [Belfort]	212,240	5,250	//	206,990
Rhône	43,522	4,400	//	39,122
Saône (Haute-)	104,904	79,849	//	25,055
Saône-et-Loire	10,746	69,153	58,407	//
Sarthe	560,000	643,997	83,997	//
Savoie	//	81,333	81,333	//
Savoie (Haute-)	//	79,849	79,849	//
Seine	28,686	450	//	28,236
Seine-Inférieure	132,000	128,687	//	3,313
Seine-et-Marne	305,460	118,170	//	187,290
Seine-et-Oise	310,000	178,135	//	131,865
Sèvres (Deux-)	15,000	328,500	313,500	//
Somme	130,000	387,950	257,950	//
Tarn	334,847	11,825	//	323,022
Tarn-et-Garonne	125,980	39,197	//	86,783
Var	3,020	13,296	10,276	//
Vaucluse	17,000	32,976	15,976	//
Vendée	108,144	203,905	95,761	//

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

DÉPARTEMENTS.	RÉCOLTE		DIFFÉRENCE POUR 1889.	
	EN 1789.	EN 1889.	En plus.	En moins.
	hectolitres.	hectolitres.	hectolitres.	hectolitres.
Vienne	24,194	297,528	273,334	//
Vienne (Haute-)	45,485	3,450	//	42,035
Vosges	145,276	30,678	//	114,598
Yonne	424,224	237,512	//	186,712
TOTAUX	12,576,643	15,801,136	8,137,523	4,913,030
DIFFÉRENCE en plus pour 1889	3,224,493			

§ 5. POIDS MOYEN PAR HECTOLITRE DE L'ORGE PRODUITE EN FRANCE EN 1889.

DÉPARTEMENTS.	ORGE.		
	1re QUALITÉ.	2e QUALITÉ.	3e QUALITÉ.
	kilogrammes.	kilogrammes.	kilogrammes.
PREMIÈRE RÉGION (NORD-OUEST).			
Finistère	63.73	61.22	59.56
Côtes-du-Nord	64.55	63.40	62.36
Morbihan	//	//	//
Ille-et-Vilaine	65.66	64.44	62.84
Manche	66.19	64.55	62.36
Calvados	65.67	62.67	60.33
Orne	67.36	65.46	63.89
Mayenne	65.45	62.98	61.40
Sarthe	66.35	64.52	63.08
POIDS MOYEN	65.62	63.65	61.97
2e RÉGION (NORD).			
Nord	58.67	56.72	55.24
Pas-de-Calais	61.62	59.92	58.27
Somme	61.66	60.37	58.20
Seine-Inférieure	66.39	64.16	62.44
Oise	66.50	65.00	62.50
Aisne	63.03	60.38	57.78
Eure	67.04	65.01	63.37
Eure-et-Loir	66.37	64.75	63.29
Seine-et-Oise	65.55	63.69	62.77
Seine [1]	//	//	//
Seine-et-Marne	65.59	63.14	61.07
POIDS MOYEN	64.24	62.31	60.49

[1] La situation particulière du marché de Paris, où se vendent des grains provenant de tous les départements et dont le poids a déjà été constaté dans les pays de production, ne permet pas de donner des renseignements utiles pour le département de la Seine, où il n'existe pas d'ailleurs d'autre marché aux grains.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

DÉPARTEMENTS.	ORGE.		
	1re QUALITÉ.	2e QUALITÉ.	3e QUALITÉ.
	kilogrammes.	kilogrammes.	kilogrammes.
3e RÉGION (NORD-EST).			
Ardennes	66.41	64.00	61.00
Marne	64.29	63.01	60.97
Aube	62.23	60.69	58.72
Marne (Haute-)	61.00	59.00	57.80
Meuse	63.32	61.65	59.58
Meurthe-et-Moselle	65.47	62.77	60.96
Vosges	61.50	59.00	56.50
Haut-Rhin (Belfort)	//	//	//
POIDS MOYEN	63.43	61.44	59.36
4e RÉGION (OUEST).			
Loire-Inférieure	66.00	64.00	59.00
Maine-et-Loire	65.20	62.89	60.99
Indre-et-Loire	64.90	63.75	62.00
Vendée	58.58	56.19	54.76
Charente-Inférieure	62.36	62.17	60.32
Sèvres (Deux-)	64.04	62.31	60.58
Charente	63.33	61.67	60.87
Vienne	62.20	60.80	58.70
Vienne (Haute-)	//	//	//
POIDS MOYEN	62.32	61.72	59.65
5e RÉGION (EST).			
Loir-et-Cher	63.98	62.61	60.80
Loiret	66.25	63.98	61.87
Yonne	65.03	63.15	60.74
Indre	64.97	63.35	61.31
Cher	65.71	63.00	61.76
Nièvre	64.60	62.80	60.90
Creuse	65.75	62.50	59.25
Allier	67.03	64.22	61.30
Puy-de-Dôme	68.09	65.55	63.80
POIDS MOYEN	65.71	63.46	61.30

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

DÉPARTEMENTS.	ORGE.		
	1re QUALITÉ.	2e QUALITÉ.	3e QUALITÉ.
	kilogrammes.	kilogrammes.	kilogrammes.
6e RÉGION (EST).			
Côte-d'Or	64.50	62.10	60.50
Saône (Haute-)	62.85	61.00	58.57
Doubs	//	//	//
Jura	63.20	//	//
Saône-et-Loire	64.60	62.40	60.20
Loire	64.67	60.92	58.29
Rhône	61.67	60.03	58.58
Ain	63.48	62.13	59.96
Savoie (Haute-)	64.00	62.50	61.00
Savoie	62.00	59.00	56.00
Isère	63.08	60.71	58.81
POIDS MOYEN	63.40	61.20	59.10
7e RÉGION (SUD-OUEST).			
Gironde	63.50	58.00	55.00
Dordogne	//	//	//
Lot-et-Garonne	//	//	//
Landes	//	//	//
Gers	64.00	61.80	60.50
Pyrénées (Basses-)	60.00	57.25	53.00
Pyrénées (Hautes-)	61.42	59.85	58.42
Garonne (Haute-)	60.87	59.42	58.03
Ariège	60.68	//	//
POIDS MOYEN	61.74	59.26	57.00
8e RÉGION (SUD).			
Corrèze	62.19	60.16	54.16
Cantal	63.03	60.30	57.54
Lot	//	57.00	//
Aveyron	63.05	62.20	58.61
Lozère	64.57	61.43	58.87
Tarn-et-Garonne	63.75	60.40	59.02
Tarn	61.60	60.80	59.50
Hérault	60.00	57.50	57.00
Aude	62.57	60.08	58.05
Pyrénées-Orientales	//	//	//
POIDS MOYEN	62.59	59.97	57.84

IMPRIMERIE NATIONALE.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

DÉPARTEMENTS.	ORGE.		
	1re QUALITÉ.	2e QUALITÉ.	3e QUALITÉ.
	kilogrammes.	kilogrammes.	kilogrammes.
9e RÉGION (SUD-EST).			
Loire (Haute-)	65.85	63.64	61.67
Ardèche	64.32	61.44	59.44
Drôme	61.00	55.60	52.40
Gard	63.20	60.30	57.60
Vaucluse	61.79	59.96	59.25
Alpes (Basses-)	64.32	61.96	59.46
Alpes (Hautes-)	63.27	59.54	56.83
Bouches-du-Rhône	//	//	//
Var	58.00	57.00	55.00
Alpes-Maritimes	//	//	//
Poids moyen	62.73	59.93	57.66
10e RÉGION.			
Corse	64.90	62.00	59.33
Poids moyen pour la France	63.76	61.49	59.37

§ 6. Exportation de l'orge de France.

DESTINATIONS.	1889.	1888.	1887.	1886.	1885.	1884.
	quintaux.	quintaux.	quintaux.	quintaux.	quintaux.	quintaux.
Angleterre	291,871	207,012	326,252	517,559	746,822	637,473
Belgique	138,969	144,408	200,001	316,409	268,916	341,598
Allemagne	38,462	5,537	41,673	109,209	70,367	108,387
Suisse	18,962	13,099	42,725	69,184	29,049	64,124
Autres pays	44,266	13,538	12,190	20,205	50,804	27,925
Totaux	532,530	383,594	622,841	1,032,566	1,165,958	1,175,507

Importation de l'orge en France.

PROVENANCES.	1889.	1888.	1887.	1886.	1885.	1884.
	quintaux.	quintaux.	quintaux.	quintaux.	quintaux.	quintaux.
Russie	593,254	816,181	647,188	122,180	120,446	503,710
Belgique	135,882	137,598	128,003	24,954	63,084	115,106
Allemagne	10,668	20,000	7,642	8,380	5,278	23,573
Turquie	103,887	27,187	2,470	2,573	28,058	136,801
Algérie	502,817	381,494	385,562	468,330	744,887	505,193
Autres pays	182,683	200,685	217,310	42,955	104,847	168,259
Totaux	1,529,191	1,583,145	1,388,175	669,372	1,066,600	1,452,642

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

§ 7. Production de l'orge en France en 1889.

DÉPARTEMENTS.	SUPERFICIE CULTIVÉE.	PRODUCTION	
		TOTALE du grain.	MOYENNE par hectare.
	hectolitres.	hectolitres.	hectolitres.
Ain	4,735	60,380	12.75
Aisne	10,027	304,829	30.40
Allier	20,111	450,360	22.39
Alpes (Basses-)	1,075	12,225	11.40
Alpes (Hautes-)	1,350	10,800	8.00
Alpes-Maritimes	560	4,480	8.00
Ardèche	2,414	28,968	12.00
Ardennes	11,025	191,336	17.35
Ariège	294	4,880	16.60
Aube	26,171	524,205	20.03
Aude	8,445	157,290	18.62
Aveyron	9,780	121,433	12.41
Bouches-du-Rhône	3,003	60,060	20.00
Calvados	31,000	633,950	20.45
Cantal	2,540	63,500	25.00
Charente	10,417	145,838	14.00
Charente-Inférieure	13,620	235,789	17.31
Cher	17,928	235,251	13.12
Corrèze	812	9,622	11.85
Corse	3,300	39,600	12.00
Côte-d'Or	25,382	385,085	15.17
Côtes-du-Nord	20,000	360,000	18.00
Creuse	3,455	54,652	15.81
Dordogne	1,000	18,500	18.50
Doubs	2,944	62,119	21.10
Drôme	6,500	84,500	13.00
Eure	6,997	127,828	18.26
Eure-et-Loir	23,542	521,506	22.15
Finistère	20,675	413,500	20.00
Gard	5,554	101,642	18.40
Garonne (Haute-)	6,715	110,730	16.49
Gers	1,931	29,351	15.20
Gironde	10	240	24.00
Hérault	1,000	7,650	7.65
Ille-et-Vilaine	34,601	728,703	21.06
Indre	15,607	218,498	14.00
Indre-et-Loire	15,200	201,400	13.25
Isère	4,322	71,997	16.65
Jura	7,191	129,458	18.00
Landes	200	2,000	10.00
Loir-et-Cher	9,394	137,085	14.49
Loire	2,328	40,577	17.43
Loire (Haute-)	24,401	431,807	17.70

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

DÉPARTEMENTS.	SUPERFICIE CULTIVÉE.	PRODUCTION	
		TOTALE du grain.	MOYENNE par hectare.
	hectolitres.	hectolitres.	hectolitres.
Loire-Inférieure	4,000	80,000	20.00
Loiret	17,315	292,277	16.88
Lot	2,125	27,495	13.00
Lot-et-Garonne	//	//	//
Lozère	6,448	70,928	11.00
Maine-et-Loire	15,000	240,000	16.00
Manche	39,754	596,310	15.00
Marne	34,243	540,694	15.79
Marne (Haute-)	4,228	78,940	18.67
Mayenne	49,738	795,808	16.00
Meurthe-et-Moselle	3,817	69,301	18.25
Meuse	19,076	301,210	15.79
Morbihan	150	2,700	18.00
Nièvre	16,754	276,770	16.52
Nord	11,117	406,960	36.60
Oise	8,795	175,900	20.00
Orne	28,000	420,000	15.00
Pas-de-Calais	23,232	647,703	27.87
Puy-de-Dôme	11,187	178,992	16.00
Pyrénées (Basses-)	3,960	46,815	11.82
Pyrénées (Hautes-)	1,600	32,000	20.00
Pyrénées-Orientales	416	10,616	25.51
Rhin (Haut-) [Belfort]	350	5,250	15.00
Rhône	200	4,400	22.00
Saône (Haute-)	4,900	79,849	16.29
Saône-et-Loire	3,816	69,153	18.12
Sarthe	44,019	643,997	14.63
Savoie	5,415	81,333	15.02
Savoie (Haute-)	4,900	79,849	16.29
Seine	18	450	25.00
Seine-Inférieure	7,275	128,687	17.68
Seine-et-Marne	5,800	118,170	20.37
Seine-et-Oise	7,745	178,135	23.00
Sèvres (Deux-)	21,900	328,500	15.00
Somme	15,616	387,950	24.20
Tarn	639	11,825	18.50
Tarn-et-Garonne	2,063	39,197	19.00
Var	1,190	13,296	11.17
Vaucluse	1,601	32,976	20.59
Vendée	11,120	203,905	18.33
Vienne	18,032	297,528	16.50
Vienne (Haute-)	205	3,450	16.83
Vosges	1,836	30,678	16.70
Yonne	16,589	237,512	14.32
TOTAUX ET MOYENNE	893,700	15,801,136	17.68

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

§ 8. Production de l'orge en Algérie.

MODE DE CULTURE.	SURFACE CULTIVÉE.	PRODUCTION TOTALE.	RENDEMENT MOYEN par hectare.
	hectares.	hectolitres.	hectolitres.
Culture par les Européens	317,400	1,652,466	5.23
Culture par les indigènes	2,644,205	11,320,646	4.27
Totaux	2,961,605	12,973,112	4.20

§ 9. Production de l'orge dans l'Empire allemand.

CONTRÉES.		SURFACE CULTIVÉE.	PRODUCTION DU GRAIN.
		hectares.	quintaux.
Province	de la Prusse orientale	94,456.5	746,496
	de la Prusse occidentale	62,198.8	729,038
Berlin		88.0	792
Province	de Brandebourg	75,948.0	830,577
	de Poméranie	61,300.9	676,961
	de Posen	89,814.3	795,557
	de Silésie	165,728.5	1,980,292
	de Saxe	172,093.7	2,886,665
	de Schleswig-Holstein	54,606.9	715,081
	de Hanovre	33,959.7	432,406
	de Westphalie	29,310.4	303,962
	de Hesse-Nassau	39,083.2	358,210
	Rhénane	43,398.4	441,618
Hohenzollern		5,726.7	67,812
Total pour le royaume de Prusse		927,714.0	10,965,467
Haute Bavière		43,683.9	513,914
Basse Bavière		60,038.4	863,234
Palatinat		26,898.7	493,229
Haut Palatinat		38,733.5	513,356
Haute Franconie		46,678.2	585,604
Moyenne Franconie		35,853.1	535,907
Basse Franconie		57,784.1	853,712
Souabe		41,597.5	554,620
Total pour le royaume de Bavière		351,267.4	4,913,576

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

CONTRÉES.	SURFACE CULTIVÉE.	PRODUCTION DU GRAIN.
	hectares.	quintaux.
Saxe	32,652.0	493,494
Wurtemberg	95,949.7	1,351,613
Grand-duché de Bade	60,440.0	786,850
Hesse	58,859.6	976,585
Mecklembourg-Schwerin	17,717.1	333,961
Saxe-Weimar	29,543.1	440,222
Mecklembourg-Strelitz	4,369.4	67,288
Oldenbourg	9,675.6	147,752
Brunswick	9,821.4	212,289
Saxe-Meiningen	7,606.0	84,850
Saxe-Altenbourg	8,354.4	137,294
Saxe-Cobourg-Gotha	14,079.3	217,351
Anhalt	19,595.4	409,525
Schwarzbourg-Sonderhaussen	5,419.4	91,873
Schwarzbourg-Rudolstadt	3,878.8	55,561
Waldeck	949.7	8,478
Reuss — Anciennes lignes	1,728.9	19,683
Reuss — Nouvelles lignes	3,498.0	43,207
Schaubourg-Lippe	747.9	11,892
Lippe	2,622.3	38,293
Lubeck	449.0	5,798
Brême	378.5	4,534
Hambourg	360.9	2,269
	386,696.4	5,940,662
Basse Alsace	26,087.2	417,502
Haute Alsace	18,120.8	208,569
Lorraine	14,229.2	160,122
TOTAL pour l'Alsace-Lorraine	58,437.2	786,193
TOTAL pour l'Empire allemand	1,724,115.0	22,605,898

§ 10. PRODUCTION DE L'ORGE EN AUTRICHE.

PAYS.	SURFACE CULTIVÉE.	RÉCOLTE.
	hectares.	hectolitres.
Basse Autriche	54,980	1,142,130
Haute Autriche	42,837	976,910
Salzbourg	1,695	17,800
Styrie	15,587	265,830
Carinthie	10,376	181,800
Carniole	15,274	208,250
A reporter	150,749	2,792,720

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

PAYS.	SURFACE CULTIVÉE.	RÉCOLTE.
	hectares.	hectolitres.
Report	150,749	2,792,720
Nord du Tyrol	6,039	99,430
Sud du Tyrol	4,275	52,830
Vorarlberg	472	8,780
Bohême	332,635	7,141,680
Moravie	177,533	3,418,240
Silésie	27,315	486,900
Galicie (Ouest)	125,346	1,701,330
Galicie (Est)	246,485	3,618,130
Bucovine	37,810	860,100
Gœrz et Gradiska	3,367	37,300
Trieste	107	1,030
Istrie	8,945	90,800
Dalmatie	21,630	259,230
TOTAL	1,132,708	20,568,500

§ 11. PRODUCTION DE L'ORGE EN BELGIQUE PAR PROVINCES.

PROVINCES.	SURFACE CULTIVÉE.	PRODUCTION DU GRAIN.	MOYENNE PAR HECTARE.
	hect. ares.	hectolitres.	hectolitres.
Anvers	4,095 00	114,660	28.00
Brabant	5,414 86	183,705	34.00
Flandre occidentale	8,150 73	273,538	33.56
Flandre orientale	9,278 45	345,141	37.20
Hainaut	8,253 69	338,401	41.00
Liège	2,726 24	87,232	32.00
Limbourg	685 49	19,975	29.14
Luxembourg	2,054 54	53,151	25.87
Namur	2,958 82	103,558	35.00
TOTAUX et MOYENNE	43,617 82	1,519,361	34.79

§ 12. PRODUCTION DE L'ORGE DANS LA GRANDE-BRETAGNE.

DÉSIGNATION.	1889.				1888.			
	SURFACE CULTIVÉE.		RÉCOLTE.		SURFACE CULTIVÉE.		RÉCOLTE.	
	Acres [1].	Hectares.	Boisseaux [2].	Hectolitres.	Acres [1].	Hectares.	Boisseaux [2].	Hectolitres.
Angleterre	1,776,011	718,574	56,088,627	20,388,215	1,742,338	704,749	57,740,453	20,988,654
Galles	122,051	49,381	3,548,138	1,289,748	117,866	91,179	3,110,975	1,130,839
Écosse	223,468	90,415	7,842,034	2,850,579	225,357	47,688	7,630,661	2,773,745
TOTAUX	2,121,530	858,871	67,478,799	24,528,543	2,085,561	843,817	68,482,089	24,893,239

[1] L'acre équivaut à 40 ares 46.
[2] Le boisseau équivaut à 36 lit. 35.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

§ 13. Production de l'orge dans les cinq parties du monde.

Il peut être intéressant de connaître la production de la principale matière première de la fabrication de la bière.

Il y a quelques années, Scherzer, dans son ouvrage *La vie économique des peuples* (*Das wirthschaftliche Leben der Völker*), a fait un tableau de la production de l'orge dans les cinq parties du monde; il renferme beaucoup de lacunes et des inexactitudes, qui s'expliquent, d'ailleurs, dans un ouvrage considérable.

L'éminent Directeur général de l'agriculture, M. Tisserand, a présenté au Parlement un rapport très remarquable sur la production de l'orge, dont la Chambre des députés a voté l'impression et qui, avec d'autres documents plus récents, a servi à dresser le tableau ci-après de la production universelle.

Europe	France	15,800,000
	Allemagne	33,250,000
	Autriche	20,500,000
	Hongrie	12,200,000
	Belgique	1,500,000
	Angleterre	33,545,000
	Italie	3,943,700
	Russie	45,000,000
	Finlande	1,900,000
	Suède	5,000,000
	Norvège	1,600,000
	Danemark	7,500,000
	Pays-Bas	1,800,000
	Suisse	500,000
	Espagne	28,000,000
	Portugal	100,000
	Grèce	1,200,000
	Roumanie	7,100,000
	Serbie	1,000,000
	Bulgarie	5,500,000
	Turquie d'Europe	5,000,000
Asie	Japon	25,000,000
	Turquie d'Asie	300,800
Afrique	Égypte	1,310,000
	Algérie	11,403,000
	Tunis	1,000,000
	Maroc	1,500,000
Amérique	États-Unis	15,519,800
	Canada	5,763,000
	Chili	1,000,000
	République Argentine	200,000
Océanie	Australie	1,050,000

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

ARTICLE 2.

LE HOUBLON.

§ 1. Production du houblon en France en 1888 [1].

DÉPARTEMENTS.	SUPERFICIE CULTIVÉE.	PRODUCTION TOTALE.	PRODUCTION MOYENNE par hectare.
	hectares.	quintaux.	quintaux.
Ain	//	//	//
Aisne	108	967	8.95
Allier	//	//	//
Alpes (Basses-)	//	//	//
Alpes (Hautes-)	//	//	//
Alpes-Maritimes	//	//	//
Ardèche	//	//	//
Ardennes	//	//	//
Ariège	//	//	//
Aube	//	//	//
Aude	//	//	//
Aveyron	//	//	//
Bouches-du-Rhône	//	//	//
Calvados	//	//	//
Cantal	//	//	//
Charente	//	//	//
Charente-Inférieure	5	47	9.40
Cher	//	//	//
Corrèze	//	//	//
Corse	//	//	//
Côte-d'Or	1,050	11,268	10.73
Côtes-du-Nord	//	//	//
Creuse	//	//	//
Dordogne	//	//	//
Doubs	//	//	//
Drôme	//	//	//
Eure	//	//	//
Eure-et-Loir	//	//	//
Finistère	//	//	//

[1] Statistique du Ministère de l'agriculture.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

DÉPARTEMENTS.	SUPERFICIE CULTIVÉE.	PRODUCTION TOTALE.	PRODUCTION MOYENNE par hectare.
	hectares.	quintaux.	quintaux.
Gard	//	//	//
Garonne (Haute-)	//	//	//
Gers	//	//	//
Gironde	//	//	//
Hérault	//	//	//
Ille-et-Vilaine	//	//	//
Indre	//	//	//
Indre-et-Loire	6	57	9.50
Isère	5	60	12.00
Jura	15	185	12.33
Landes	//	//	//
Loir-et-Cher	//	//	//
Loire	//	//	//
Loire (Haute-)	//	//	//
Loire-Inférieure	//	//	//
Loiret	//	//	//
Lot	//	//	//
Lot-et-Garonne	//	//	//
Lozère	//	//	//
Maine-et-Loire	//	//	//
Manche	//	//	//
Marne	//	//	//
Marne (Haute-)	//	//	//
Mayenne	//	//	//
Meurthe-et-Moselle	580	5,625	9.69
Meuse	1	3	3.00
Morbihan	//	//	//
Nièvre	//	//	//
Nord	854	11,632	13.62
Oise	//	//	//
Orne	//	//	//
Pas-de-Calais	29	200	6.89
Puy-de-Dôme	//	//	//
Pyrénées (Basses-)	//	//	//
Pyrénées (Hautes-)	//	//	//
Pyrénées-Orientales	//	//	//
Rhin (Haut-) [Belfort]	//	//	//
Rhône	//	//	//
Saône (Haute-)	71	260	3.66
Saône-et-Loire	//	//	//
Sarthe	//	//	//
Savoie	//	//	//
Savoie (Haute-)	//	//	//
Seine	//	//	//

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

DÉPARTEMENTS.	SUPERFICIE CULTIVÉE.	PRODUCTION TOTALE.	PRODUCTION MOYENNE par hectare.
	hectares.	quintaux.	quintaux.
Seine-Inférieure	3	21	7.00
Seine-et-Marne	//	//	//
Seine-et-Oise	//	//	//
Sèvres (Deux-)	//	//	//
Somme	18	160	8.89
Tarn	//	//	//
Tarn-et-Garonne	//	//	//
Var	//	//	//
Vaucluse	//	//	//
Vendée	//	//	//
Vienne	//	//	//
Vienne (Haute-)	//	//	//
Vosges	71	594	8.36
Yonne	//	//	//
TOTAUX et MOYENNE	2,816	31,079	11.04

§ 2. IMPORTATION DES HOUBLONS EN FRANCE.

PROVENANCES.	QUANTITÉS LIVRÉES À LA CONSOMMATION					
	en 1889.	en 1888.	en 1887.	en 1886.	en 1885.	en 1884.
	quintaux.	quintaux.	quintaux.	quintaux.	quintaux.	quintaux.
Belgique	12,577	9,015	10,760	10,587	11,299	17,489
Allemagne	18,489	16,172	19,245	19,318	15,701	14,831
Autres pays	383	211	310	292	177	213
TOTAUX	31,449	25,398	30,315	30,197	27,174	32,534

§ 3. EXPORTATION DES HOUBLONS EN FRANCE.

ANNÉES.	QUANTITÉS EXPORTÉES.
	quintaux.
1889	10,009
1888	14,511
1887	12,866
1886	8,904
1885	14,374
1884	7,066

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

§ 4. Production du houblon dans le monde entier et consommation dans chaque pays.

PAYS.		SUPERFICIE CULTIVÉE.	PRODUCTION MOYENNE par hectare.	PRODUCTION TOTALE moyenne.	CONSOMMATION INTÉRIEURE.
		hectares.	quintaux.	quintaux.	quintaux.
FRANCE.					
Région du Nord.	Aisne	164	10.00	1,635	
	Ardennes	2	5.00	10	
	Nord	980	14.40	14,116	
	Pas-de-Calais	39	9.00	351	
	Somme	50	12.00	600	
	Total	1,235	13.55	16,712	
Bourgogne	Côte-d'Or	1,214	14.23	17,279	
	Saône (Haute-)	61	12.00	743	
	Saône-et-Loire	1	5.00	5	
	Marne (Haute-)	1	8.00	8	
	Total	1,277	14.26	18,035	
Lorraine	Meurthe-et-Moselle	1,087	10.29	11,197	
	Meuse	3	0.07	21	
	Vosges	149	13.36	1,997	
	Total	1,239	10.76	13,215	
Isère		7	18.57	130	
Jura		4	6.00	24	
	Total	11	14.00	154	
Charente-Inférieure		8	25.00	200	
Corrèze		73	12.47	911	
Indre-et-Loire		5	11.00	55	
	Total	86	13.52	1,166	
Seine-Inférieure		11	10.00	110	
Seine-et-Oise		4	3.00	12	
	Total	15	8.10	122	
	Total pour la France	3,863	12.78	49,404	//
BELGIQUE.					
Brabant		1,555	14.00	21,770	
Flandre occidentale		1,574	14.00	22,036	
Flandre orientale		759	14.00	10,626	
Hainaut		238	14.00	3,332	
Liège		34	14.00	476	
Autres provinces		25	14.00	350	
	Total pour la Belgique	4,185	14.00	58,590	//

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

PAYS.		SUPERFICIE CULTIVÉE.	PRODUCTION MOYENNE par Hectare.	PRODUCTION TOTALE moyenne.	CONSOMMATION INTÉRIEURE.
		hectares.	quintaux.	quintaux.	quintaux.
ALLEMAGNE.					
Bavière.....	Haute Bavière.....	3,576.6	6.00	21,450	
	Basse Bavière.....	4,585.9	6.50	29,800	
	Palatinat.....	201.7	8.00	1,600	
	Haut Palatinat.....	1,879.4	5.00	9,400	
	Haute Franconie.....	3,382.6	5.00	16,900	
	Franconie centrale....	12,411.7	4.50	56,000	
	Basse Franconie.....	400.1	5.00	2,000	
	Souabe.....	347.8	5.00	1,750	
	TOTAL.....	26,815.8	5.20	138,900	52,500
Wurtemberg..	Neckar.....	1,730.5	6.50	11,250	
	Forêt-Noire.....	3,616.3	6.00	21,700	
	Jagst.....	533.1	5.00	2,650	
	Danube.....	2,111.5	6.55	12,650	
	TOTAL.....	7,991.4	6.00	48,250	13,000
Alsace-Lorraine.	Basse Alsace.....	4,260.1	9.25	39,400	
	Haute Alsace.....	260.4	9.00	2,350	
	Lorraine.....	168.2	9.50	1,600	
	TOTAL.....	4,688.7	9.25	43,350	4,000
Prusse.....	Posen.....	2,126.3	5.00	10,650	
	Saxe.....	1,010.3	9.00	9,100	
	Prusse orientale.....	528.5	6.00	3,150	
	Hanovre.....	213.9	5.50	1,200	
	Hohenzollern.....	183.8	5.00	900	
	Hesse-Nassau.....	163.3	10.00	1,650	
	Prusse occidentale.....	50.1	5.50	300	
	Poméranie.....	70.1	7.00	500	
	Brandebourg.....	92.3	5.00	450	
	Province Rhénane.....	45.8	6.00	300	
	Silésie, Sleswig-Holstein.	15.3	7.00	100	
	TOTAL.....	4,499.7	6.30	28,300	75,000
Grand-duché de Bade.	Karlsruhe.....	1,458.0	9.00	13,150	
	Mannheim.....	1,262.0	8.75	11,300	
	Constance.....	307.0	9.50	2,900	
	Autres parties du grand-duché de Bade.....	174.0	9.50	1,650	
	TOTAL.....	3,231.0	9.00	29,000	5,500
Grand-duché de Hesse.....		55.0	6.50	350	3,500
Royaume de Saxe.....		17.9	8.50	150	15,000
Autres parties de l'Allemagne.	Saxe-Meiningen, Saxe-Cobourg et Gotha, Brunswick, Oldenbourg, Anhalt.....	91.0	5.50	500	13,500
TOTAL pour l'Empire allemand.		47,390.5	6.10	288,800	182,000

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

PAYS.	SUPERFICIE CULTIVÉE.	PRODUCTION MOYENNE par hectare.	PRODUCTION TOTALE moyenne.	CONSOMMATION INTÉRIEURE.
	hectares.	quintaux.	quintaux.	quintaux.
AUTRICHE-HONGRIE.				
Bohème	8,893	4.00	35,550	
Styrie	1,552	5.00	7,750	
Galicie	1,360	5.00	7,000	
Haute Autriche	675	8.00	5,400	
Moravie	295	6.00	1,750	
Carinthie	34	8.00	270	
Autres parties de l'Autriche	50	6.00	300	
Hongrie et Transylvanie	152	7.50	1,140	
TOTAL pour l'Autriche-Hongrie.	13,011	4.55	59,160	50,000
ANGLETERRE.				
Comté de Kent	17,780	10.07	179,100	
Comté de Sussex	4,208	//	42,400	
Comté de Hereford	2,646	//	26,650	
Comté de Hants	1,352	//	13,620	
Comté de Worcester	1,195	//	12,030	
Comté de Surrey	1,031	//	10,390	
Autres comtés	80	//	810	
TOTAL pour l'Angleterre	28,292	10.07	285,000	325,000
Russie	206	11.00	2,250	8,000
Danemark	242	6.00	1,450	7,500
Suède et Norvège	70	4.50	300	3,500
Suisse	55	5.50	300	4,000
Italie	//	//	//	500
Autres pays d'Europe	//	//	//	1,000
ÉTATS-UNIS DE L'AMÉRIQUE DU NORD.				
État de New-York	16,790	7.75	130,000	
Californie, Wisconsin, Washington, Oregon, Michigan, Maine, Vermont	3,200	12.50	40,000	
TOTAL pour les États-Unis de l'Amérique du Nord	19,990	8.50	170,000	//
Australie	1,000	//	14,000	//
Autres pays, y compris le Canada	//	//	500	//

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

RÉCAPITULATION.

PAYS.	SUPERFICIE CULTIVÉE.	PRODUCTION MOYENNE par hectare.	PRODUCTION TOTALE moyenne.	CONSOMMATION INTÉRIEURE.
	hectares.	quintaux.	quintaux.	quintaux.
France	3,863	12.78	49,404	//
Belgique	4,185	14.00	58,590	//
Empire d'Allemagne	47,390	6.10	288,800	182,000
Autriche-Hongrie	13,011	4.55	59,160	50,000
Angleterre	28,292	10.07	285,000	325,000
Russie	2,000	7.50	15,000	//
Hollande	206	11.00	2,250	8,000
Danemark	242	6.00	1,450	7,500
Suède et Norvège	70	4.50	300	3,500
Suisse	55	5.50	300	4,000
Italie	//	//	//	500
Autres pays d'Europe	//	//	//	1,000
États-Unis de l'Amérique du Nord	19,990	8.50	170,000	//
Australie	1,000	//	14,000	//
Autres pays, y compris le Canada	//	//	500	//
TOTAUX	120,304	7.85	944,674	

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

CHAPITRE III.

LA FABRICATION DE LA BIÈRE.

ARTICLE PREMIER.

LA FABRICATION DE LA BIÈRE AVANT 1789.

FABRICATION DE L'ANCIENNE BRASSERIE PARISIENNE.

Nous reproduisons, d'après un ouvrage technique imprimé en 1773, le mode de fabrication de la bière à cette époque :

« La bière est une liqueur spiritueuse qu'on peut faire avec toutes les graines farineuses, mais pour laquelle on préfère communément l'*orge;* c'est, à proprement parler, un vin de grain. En France, et particulièrement à Paris, on n'y emploie que l'orge; certains brasseurs y mêlent seulement un peu de bled, d'autres un peu d'avoine.

« Une brasserie forme un bâtiment très considérable; le nombre des agrès ne l'est pas moins; les principaux sont le *germoir,* la *touraille,* le *moulin,* les *cuves,* les *chaudières,* etc.

« Pour brasser suivant notre façon de Paris, il faut avoir de bonne orge que l'on met tremper plus ou moins de temps dans l'eau, suivant la dureté ou la sécheresse du grain; ordinairement on la laisse tremper l'espace de trente à quarante heures. Quand elle cède facilement à la pression en la serrant entre les doigts, on la retire de la cuve où elle a trempé, et on la transporte dans le germoir.

« Il y a deux espèces de germoirs : les uns sont de grandes caves voûtées; on les regarde comme les meilleures; les autres ne sont que de grandes salles au rez-de-chaussée.

« Le grain reste dans le germoir en tas ou en mottes, communément vingt-quatre heures, au bout duquel temps on le met en couche, c'est-à-dire qu'on étend les mottes en tas, et qu'on les réduit à la hauteur de 8 à 9 pouces d'épaisseur plus ou moins, selon que le germoir est plus ou moins échauffé. Quand on voit le germe pointer hors du corps du grain, pour lors il faut rompre, c'est-à-dire remuer la couche du grain avec une pelle, jeter le grain d'une place dans une autre, et le remettre en couche comme auparavant, en donnant cependant moins de hauteur à la couche.

« Au bout de quinze ou seize heures, on redonne encore un coup de pelle au grain, en observant de l'éventer plus que la première fois, ce qui s'appelle donner le *second coup de pelle.* On finit le second coup de pelle par remettre le grain en couche, et,

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

après qu'il y a resté encore quinze ou seize heures, il est dans la disposition convenable pour passer sur la touraille.

« La *touraille* est une des portions principales d'une brasserie. Sa partie supérieure a la forme d'une pyramide équilatérale, creuse, dont le sommet serait tronqué, et la base en haut. Le corps ou les faces sont composées de pièces de bois assemblées et revêtues en dedans d'une maçonnerie de brique, faite sur un lattis tel que celui des plafonds; et, pour préserver les bois d'un incendie presque inévitable, la maçonnerie de brique est enduite de bonnes couches de plâtre. Il y a à une des faces de la pyramide de la touraille une porte pour pouvoir y entrer en cas de besoin. La base de cette pyramide renversée est un plancher fait de tringles de bois de 3 pouces d'équarrissage. On étend sur ces tringles de bois une grande toile de crin que l'on nomme la *haire*. Sous le corps de la touraille en est un autre de maçonnerie, dans l'intérieur duquel est construit le fourneau de la touraille.

« Le grain, au sortir du germoir, se charge sur le plancher de la touraille; on l'y étend en forme de couche d'environ 5 à 6 pouces d'épaisseur, et on fait du feu dans le fourneau jusqu'à ce qu'on s'aperçoive que la grande humidité que le grain a prise dans le mouillage commence à sortir; pour lors, on remue le grain en jetant celui qui est sur une moitié du plancher sur l'autre moitié. Cela fait, on étend le tout, et l'on en reforme une seconde couche sur toute la superficie de la touraille; cette première manœuvre s'appelle *retourner la touraille pour la première fois*. Après que la touraille a été retournée, on ranime de nouveau le feu du fourneau, et on le continue jusqu'à ce qu'il soit temps de la retourner pour la seconde fois, ce qu'on appelle *rebrouiller la touraille*. Dans cette manœuvre, on ne jette point le grain l'un sur l'autre comme quand on a retourné; on le prend seulement avec la pelle et on le retourne sens dessus dessous, pelletée à pelletée.

« On laisse la touraille rebrouillée dans le même état et sans feu pendant quelques heures; après quoi on ôte le grain de dessus la touraille pour le cribler au crible de fer, afin d'en séparer la poussière et les touraillons, c'est-à-dire les ordures qu'il a pu ramasser dans la touraille. On porte après cette opération le grain au moulin, mais il est à propos de le laisser reposer auparavant pendant quelques jours.

« Le grain étant réduit en farine, on met cette farine dans la cuve ou chaudière appelée communément *cuve-matière*. Sous la cuve-matière, il y en a une autre plus petite que l'on nomme *reverdoir*, et dans laquelle est équipée une pompe à chapelet, qu'on appelle *pompe à cabaret*. Cette pompe sert à enlever ce qui sort de la cuve-matière, et à le conduire (par le moyen d'une gouttière qu'on lui applique) dans les chaudières, sur le bord desquelles cette gouttière est appuyée de l'autre bout. On peut avoir plusieurs cuves-matières. Le fond de la cuve-matière est percé de plusieurs trous coniques qui, lorsqu'on les débouche, laissent passer la liqueur dans le reverdoir; ce fond de la cuve-matière s'appelle *faux fond*.

« Après qu'on a tiré de l'eau du puits et qu'on en a rempli les chaudières, on fait du

IMPRIMERIE NATIONALE.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

feu dans les fourneaux sur lesquels elles sont placées, jusqu'à ce que l'eau soit assez chaude pour jeter trempe; on appelle *jeter trempe,* vider l'eau de la chaudière dans les bacs à jeter. Les bacs à jeter sont des espèces de réservoirs qui sont placés sur les chaudières, et qui sont faits pour recevoir tout ce qui en sort, soit eau, soit bière; mais les liqueurs ne font que passer dessus et n'y restent jamais; aussi sont-ils plus petits que les bacs de décharge qui sont destinés à recevoir la bière lorsqu'elle est faite.

« On jette trempe avec un instrument qu'on appelle *jet.* C'est un grand chaudron de cuivre fait exprès et emmanché d'un long morceau de bois, au bout duquel il y a un contrepoids qui allège le fardeau du jet et de l'eau qu'il contient, et facilite son mouvement. On plonge le jet dans la chaudière et, lorsqu'il est plein, on le vuide dans les bacs à jeter.

« On doit observer que, tandis qu'on jette l'eau hors de la chaudière, il faut tirer le feu de dessous, sans quoi la chaudière se vuidant et restant à sec, et le feu continuant dans le fourneau, elle risquerait beaucoup d'être brûlée.

« L'eau est conduite des chaudières par les bacs dans la cuve-matière par le moyen d'une gouttière qui porte d'un bout à l'endroit où le bac à jeter est percé, et de l'autre sur les bords de la cuve-matière; mais la manière dont elle est portée est très ingénieuse. La gouttière, ou plutôt son ouverture, correspond à celle de la pompe à jeter dont nous avons parlé; l'eau, au sortir de la gouttière, tombe dans la pompe à jeter; la pompe à jeter la transmet jusqu'au fond plein de la cuve-matière. L'intervalle compris entre le fond plein et le faux fond se remplit d'eau; quand il est plein, alors l'eau des chaudières qui continue de descendre par la pompe à jeter force celle qui est contenue entre les deux fonds à sortir par les trous du faux fond; cet effort est considérable, et la farine qui couvre le faux fond est enlevée par l'effort de l'eau jaillissante par des trous jusqu'au niveau des bords de la cuve. Cinq ou six garçons brasseurs, armés chacun d'un fourquet (c'est une espèce de pelle en fer ou de cuivre percée dans son milieu de deux grands yeux longitudinaux), écartent la farine jusqu'à ce qu'ils aient atteint l'eau qui l'enlève en masse. Aussitôt qu'ils l'ont atteinte, ils agitent la farine, ils la mêlent avec l'eau, et ils ne négligent rien pour la bien délayer, du moins en gros. A cette manœuvre ils en font succéder une autre : ils quittent le fourquet, ils prennent la vague (c'est un long instrument de bois terminé par trois fourchons, traversés tous trois horizontalement par trois ou quatre chevilles); ils plongent la vague dans la cuve et agitent fortement l'eau et la farine avec cet instrument; dès cet instant, le mélange d'eau et de farine contenu dans la cuve-matière s'appelle le *fardeau,* et la dernière manœuvre s'appelle *vaguer*. On ne discontinue ce dernier exercice que quand la farine est délayée le plus parfaitement qu'on peut.

« Le fardeau reste dans cet état une heure ou environ, pendant laquelle toute la farine se précipite et se repose sur le faux fond. La liqueur, qu'on appelle pour lors *les métiers,* demeure au-dessus. Au bout d'une heure, les métiers étant éclaircis, on donne

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

avoi en levant une tape de bois qui traverse le faux fond et ferme un trou pratiqué dans le fond de la cuve. La tape de bois étant levée, la liqueur passe dans le reverdoir, c'est-à-dire dans l'espace qui est compris entre les deux fonds. Pour celle qui est sur le fardeau, lorsque l'espace compris entre le fond et le faux fond est vuide, elle se filtre à travers le fardeau, et achève de se charger du suc contenu dans cette farine. Tandis que les métiers s'éclaircissent, on remplit une des chaudières avec de l'eau nouvelle jusqu'à une certaine hauteur; on met sur cette eau une partie des premiers métiers et l'on achève de remplir la chaudière. Pour la seconde trempe, on fait de nouveau feu sous la chaudière et on l'entretient jusqu'à ce qu'elle commence à bouillir; le reste des métiers est déposé dans une autre chaudière. On observe la même manœuvre dans cette seconde trempe que dans la première.

« Lorsque la matière de la seconde trempe ou l'eau mêlée avec les premiers métiers commence à bouillir, on jette cette seconde trempe comme la première avec la gouttière et par la pompe à jeter trempe; on délaie avec le fourquet, on agite avec la vague, et on laisse encore reposer le fardeau une heure; au bout de cette heure, on donne avoi et on reçoit la liqueur dans le reverdoir, comme à la première fois. C'est alors qu'on met la quantité convenable de *houblon;* on fait du feu sous la chaudière, et le tout cuit ensemble. La quantité de houblon varie selon sa force et selon celle de la bière. On peut cependant assurer qu'il en faut depuis 3 jusqu'à 4 livres par pièce, et conséquemment une soixantaine de livres sur un brassin de treize à quatorze pièces. Il n'y a point de préparation à lui donner.

« On doit à la vertu du houblon la salubrité de la bière, son meilleur goût, de ce que n'ayant pas les défauts de celle des anciens, elle est moins visqueuse, moins sujette à s'aigrir et à se gâter, plus amie de l'estomac, plus propre à la digestion, plus forte, plus vineuse et plus apéritive.

« On ne peut rien dire de positif sur le degré de tiédeur ou de chaleur que doit avoir la bière pour la mettre en levain. Lorsqu'elle est prête à être mise en levain, on fait couler de la levure dans la cuve qu'on appelle *cuve guillaire,* par le moyen des robinets qui y sont adaptés. La levure n'est autre chose qu'une espèce d'écume qui s'élève sur la bière, et sort des tonneaux dans lesquels on la met après sa cuisson, et où elle continue à fermenter pendant quelque temps. Comme cette levure sert de levain pour faire fermenter la bière dans les chaudières, on peut dire qu'elle est en quelque sorte la cause et l'effet de la fermentation. Lorsque la levure a été mise dans la quantité de bière que l'on a fait passer des bacs à décharger dans la cuve guillaire, on a ce qu'on appelle le *pié de levain;* on ferme les robinets et on laisse le pié de levain environ une heure ou deux dans cet état; pendant ce temps le principe de la fermentation s'établit. Quand toute la bière a passé des bacs à décharger dans la cuve guillaire, la fermentation continue; elle augmente jusqu'à un certain point de force ou de maturité auquel on peut entonner la bière dans des tonneaux rangés à côté les uns des autres sur des chantiers, sous lesquels sont des baquets. C'est dans ces vaisseaux que tombe

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

la levure au sortir des tonneaux. Lorsque la fermentation se ralentit, on pure le baquet, c'est-à-dire qu'on en tire la bière provenue de la fonte des mousses, et on en remplit les tonneaux; mais, comme le produit des baquets ne suffit pas pour le remplissage, on a recours à de la bière du même brassin mise en réserve pour cet effet. Les tonneaux ainsi remplis recommencent à fermenter; on les remplit à plusieurs reprises, et ce n'est que vingt-quatre heures après le dernier remplissage que la bière peut être bondonnée; car si on se hâtait de bondonner, la fermentation n'étant pas achevée, on exposerait les pièces à s'entr'ouvrir en quelque endroit. On colle la bière, ainsi que le vin, avec de la colle de poisson. »

ARTICLE 2.

LA FABRICATION DE LA BIÈRE EN 1889.

§ 1. Avant-propos.

On désigne sous le nom de *bière* la liqueur fermentée produite avec les décoctions ou les infusions des matières amylacées modifiées par la germination, et auxquelles on ajoute une certaine quantité de houblon. Le caractère essentiel de la bière, celui qui la différencie des autres boissons alcooliques, c'est qu'elle doit être consommée alors qu'elle est encore en fermentation; elle cesse d'être bière dès qu'elle cesse de fermenter.

Cette boisson, nous l'avons vu, a été connue des anciens; les Égyptiens, les Gaulois, les Germains, les Grecs, les Romains, savaient la préparer.

La bière est encore aujourd'hui une des boissons les plus répandues; c'est presque la seule connue dans les pays du Nord où la vigne ne croît pas et où le vin est, par conséquent, rare et cher. La production de cette liqueur précieuse a atteint des proportions colossales, et, en raison de cette importance, la construction des appareils, le soin donné aux opérations et surtout l'étude des divers phénomènes qui s'y passent, ont successivement attiré l'attention des brasseurs. Profitant des découvertes de la science, ils ont su les appliquer avec fruit; on se trouve donc en présence d'une véritable fabrication, d'où les inconnues tendent chaque jour à disparaître.

Au point de vue chimique, cette fabrication est très intéressante; aussi insisterons-nous plutôt sur cette partie de notre travail, renvoyant aux ouvrages spéciaux pour l'examen détaillé des machines et des appareils employés dans la brasserie.

La préparation de la bière comprend diverses opérations : la préparation du malt, l'empâtage ou brassage, la décoction du houblon, la fermentation. Chacune de ces opérations a son intérêt spécial; la préparation du malt cependant doit être considérée comme la plus importante; elle constitue une industrie particulière. Il existe, surtout en Angleterre, de grandes usines exclusivement consacrées à la fabrication du malt.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

En France, il est peu de brasseurs qui ne maltent pas, mais il en est également peu d'importants qui soient dans le cas de préparer eux-mêmes tout leur malt.

§ 2. Le maltage.

Les brasseurs apportent dans le choix de l'orge à brasser un soin extrême, car de la qualité de l'orge dépend le succès de la fabrication; d'ailleurs, comme on va le voir, la fabrication de la bière se compose d'une suite d'opérations qui doivent être faites très méticuleusement pour obtenir un produit parfait.

L'orge, à son arrivée dans la brasserie, est livrée à des appareils nettoyeurs-diviseurs-épierreurs qui en ôtent la poussière, divisent le grain par grosseurs différentes, et enlèvent les grains cassés, les petites pierres et la terre que renferme toujours le grain.

Après cette opération, la grosse orge seule étant employée pour la brasserie, commence l'opération du maltage, c'est-à-dire la germination du grain.

L'orge est mise à tremper dans l'eau pendant un temps qui varie de trente à cinquante heures, suivant sa qualité et la température ambiante.

Le grain étant suffisamment gonflé et pénétré par l'eau, on l'étend dans des sous-sols appelés *germoirs,* à température froide, dont le sol est dallé en pierres lithographiques, ou en ciments, ou en asphaltes, ou en bitume; chaque système de dallage a ses partisans et ses détracteurs.

Après une période variant de six à dix jours, selon la qualité du grain et la bière que l'on veut fabriquer, la germination du grain est suffisante, c'est-à-dire que chaque grain d'orge est muni de racines appelées *radicelles* et d'une plumule, dont la longueur indique le degré d'avancement de la transformation de l'amidon du grain. La germination étant à son terme, le grain est enlevé du germoir et placé dans une touraille à air chaud pour être séché à haute température.

§ 3. Le touraillage.

La touraille est une sorte de tour carrée terminée par une cheminée, dans l'intérieur de laquelle se trouvent deux planchers en métal, soit en tôle perforée, soit en tissus de fil de fer, au travers desquels passe facilement l'air chaud; sur ces planchers on place l'orge germée; au-dessous des planchers, à une certaine distance, est situé un foyer à coke qui fournit l'air chaud nécessaire à la dessiccation de l'orge. La durée et la température de la dessiccation varient suivant la qualité du grain et la variété de la bière à fabriquer.

L'orge germée et séchée est appelée *malt;* elle est alors prête pour la fabrication de la bière; les opérations que nous venons de décrire en peu de mots s'appellent *maltage* et *touraillage.*

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Le brasseur, pour réduire le malt en farine, le fait passer entre deux cylindres, jamais sous une meule.

§ 4. Le brassage.

La manière d'opérer le brassage et la composition du brassin varient selon les pays; de là les différences si sensibles qui existent entre les bières de diverses provenances.

Les différentes manières de brasser peuvent être rapportées à deux types : l'un, dit *brassage par infusion*, est généralement adopté en Angleterre, en Belgique et dans le nord de la France; l'autre, connu sous le nom de *brassage par décoction*, est employé en Bavière, en Autriche et dans l'est de la France. Selon le mode de brassage, on obtient une fermentation particulière : au brassage par infusion correspond la *fermentation superficielle;* au brassage par décoction, la *fermentation par dépôt*.

Le *brassage par infusion* est conduit de la manière suivante : on verse dans la *cuve-matière* de l'eau à 40 degrés environ; on y met le malt écrasé, de façon à former une pâte assez épaisse; le mélange est convenablement agité, puis abandonné à lui-même pendant une demi-heure, afin que le malt se pénètre uniformément de liquide; c'est ce qu'on nomme la *trempe préparatoire*. On ajoute alors à la masse la quantité d'eau chaude voulue, à une température telle que le mélange atteigne 60 à 65 degrés; on brasse fortement et on abandonne le tout en contact pendant une heure, en ayant soin de couvrir la cuve-matière. A ce moment on laisse le moût s'écouler et on le dirige dans la chaudière.

La même opération se renouvelle avec une quantité d'eau moindre, mais à une température de 70 à 75 degrés; une troisième trempe à une température encore plus élevée, soit 80 degrés, quelquefois une quatrième terminent l'épuisement du malt. Ce qui reste dans la cuve-matière est connu sous le nom de *drêche*; nous y reviendrons.

Les trois trempes sont tantôt réunies et bouillies ensemble, tantôt traitées séparément, et dans ce cas elles donnent chacune une bière spéciale; la première est bien plus forte que les autres; elle renferme le sixième de la matière sucrée (Payen). Il est essentiel, dans le brassage par infusion, de faire ces trois trempes promptement et de laisser les moûts le moins possible au contact de l'air, car ils ont une grande tendance à s'acidifier, et il est inutile d'ajouter que la présence d'un acide, surtout de l'acide lactique, qui pourrait se former dans ces conditions, est tout à fait nuisible à la bonne fabrication.

Dans ce mode de brassage, les substances albumineuses ne sont nullement altérées; elles agissent avec tout leur pouvoir décomposant sur l'amidon et la dextrine; elles les transforment très promptement, puisque l'on opère à la température reconnue la plus favorable à la saccharification. De cette transformation si prompte et si complète découle la nécessité d'opérer rapidement pour que la glucose formée ne s'altère pas. Il est facile de comprendre qu'en opérant de 60 à 65 degrés, et même jusqu'à 70 degrés, on obtient des bières très alcooliques, mais moins nourrissantes que celles dont nous

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

allons parler. On comprend également qu'en opérant à cette température relativement basse, une partie de l'amidon puisse échapper à la réaction; aussi les drêches des brasseries anglaises en renferment-elles toujours.

Si dans le brassage par infusion on pousse la température jusqu'à 80 degrés, on se rapproche des conditions du brassage bavarois et l'on produit des bières qui tiennent le milieu entre les anglaises et les allemandes.

Dans le *brassage par décoction*, le malt est mélangé à une petite quantité d'eau froide; puis, quand il est mouillé uniformément, on verse dans la cuve-matière la quantité d'eau voulue, à une température qui fasse atteindre au mélange total 30 à 35 degrés; on brasse énergiquement et on laisse reposer une heure, la cuve-matière étant couverte pour éviter les pertes de chaleur. A ce moment, on retire de la cuve-matière, au moyen d'une pompe, le tiers environ de la masse pâteuse (*Dickmaische*) et on la dirige dans la chaudière, où on la chauffe progressivement et en agitant constamment, jusqu'à la formation du bouillon que l'on maintient une demi-heure; on la fait alors retourner dans la cuve-matière, tout en la laissant bouillir doucement, et on règle les choses de telle sorte, qu'après ce traitement la température du mélange total ne dépasse pas 40 degrés. On brasse avec force, puis on laisse reposer, et on recommence cette opération trois fois, de manière que la température s'élève progressivement jusqu'à 60 degrés. Généralement la troisième cuite se fait, non plus avec la masse pâteuse, mais uniquement avec le liquide (*Lautermaische*). On abandonne alors le tout pendant une heure, pour que la saccharification soit complète, puis on laisse écouler le moût et on épuise le résidu par deux traitements successifs à l'eau chaude.

Les trois trempes sont, comme dans le procédé anglais, dirigées vers les chaudières.

Le caractère essentiel de ce mode de brassage consiste, comme on le voit, en l'ébullition du malt avec l'eau; la haute température à laquelle on porte ce mélange détermine la coagulation d'une forte proportion des matières albumineuses, qui deviennent ainsi sans action sur l'amidon; d'autre part, cette température amène la dissolution complète de toutes les matières solubles existant dans le malt, et la transformation de l'amidon en empois, qui est attaqué par les matières albumineuses non coagulées beaucoup plus énergiquement que l'amidon lui-même; mais, ces matières albumineuses n'étant pas assez abondantes pour amener une saccharification complète, la majeure partie de l'amidon n'est transformée qu'en dextrine.

Il résulte donc de ce mode de brassage que le moût ainsi produit renferme beaucoup moins de glucose et beaucoup plus de dextrine que le moût préparé par infusion; en outre, il contient beaucoup moins de matières albumineuses. Les bières produites avec ces moûts seront donc moins alcooliques, plus nourrissantes et se conserveront mieux que les bières préparées par infusion.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

§ 5. La cuisson de la bière.

Les trempes, au fur et à mesure de leur préparation, sont dirigées dans la chaudière, où elles doivent être soumises à l'ébullition. Il est indispensable de les maintenir à l'abri de l'air jusqu'au moment où elles atteignent la température de 100 degrés; on risquerait fort sans cela de les voir s'aigrir.

Le but de la cuisson du moût est : 1° de transformer les dernières portions d'amidon en dextrine; 2° de l'amener au degré de concentration nécessaire; 3° de déterminer la précipitation de la majeure partie des matières albumineuses (dans le procédé allemand, cette considération a moins de valeur que dans le procédé anglais); 4° de mêler au moût une matière qui constitue un des éléments essentiels de la bière, le houblon.

La quantité de houblon usitée varie de 650 grammes à 1 kilogr. 200 par hectolitre de moût, selon la nature de la bière à fabriquer et le goût du consommateur. Plus la quantité est forte, plus la bière pourra se conserver. Pour les bières courantes, en hiver, on n'emploie guère plus de 200 à 250 grammes de houblon par hectolitre de moût.

La durée de la cuisson est aussi très variable. Pour une bonne bière de conserve, elle dure de quatre à cinq heures. En Belgique, on la prolonge souvent pendant dix à douze heures.

Certains brasseurs préfèrent cuire le moût pendant très peu de temps et augmenter sa concentration par l'addition de sucre ou de mélasse. Comme nous l'avons déjà dit, ce ne peut être qu'au détriment de la bière de conserve.

D'une façon générale, on estime que la cuisson a été suffisamment prolongée lorsqu'une portion de la liqueur, prélevée dans la chaudière, s'éclaircit rapidement en laissant déposer par refroidissement un précipité d'abord très fin, mais qui s'agglomère promptement en grumeaux.

La cuisson fait perdre au moût, en moyenne, un sixième de son volume, davantage pour les bières fortes, moins pour les bières faibles.

Après la cuisson, le moût est toujours beaucoup plus coloré qu'avant : on sait, en effet, que la glucose se colore rapidement dans ces conditions. Il en résulte qu'on ne peut produire des bières blanches qu'en diminuant considérablement la durée de la cuisson; de là vient que ces bières sont rarement épaisses.

§ 6. Le refroidissement du moût.

Lorsque la cuisson du moût est terminée, on le dirige au moyen de tuyaux en cuivre sur les refroidissoirs.

Cette opération de refroidissement doit être aussi rapide que possible, afin d'éviter

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

l'acidification. Il est indispensable de veiller également à ce que les ustensiles qui servent dans cette opération soient toujours d'une propreté absolue, la moindre impureté pouvant déterminer l'altération du moût.

Les refroidissoirs sont de grands bacs, autrefois en bois, aujourd'hui en tôle ou en cuivre, peu profonds, présentant une surface aussi étendue que possible. On les établit sur des greniers parfaitement aérés, où le refroidissement puisse être très rapide.

Pendant que le moût se refroidit, il laisse déposer diverses substances qu'il tenait en dissolution ou en suspension : les substances albumineuses coagulées par la cuisson, les combinaisons insolubles que le tanin du houblon a formées, une combinaison particulière de tanin et d'amidon, enfin, d'après Ure, une certaine quantité d'amidon qui s'était dissoute à chaud. Le refroidissement du moût est donc accompagné de sa clarification.

La durée du refroidissement, variant d'après les conditions atmosphériques, est, en été, de trois à quatre heures, quelquefois de huit ou de dix.

En outre, comme il est dû à l'évaporation, le moût est plus concentré refroidi que chaud; la différence est d'environ 1/8.

Lorsqu'on juge l'opération suffisamment avancée, on décante le liquide (les dernières portions sont filtrées) pour le diriger sur les appareils où l'on complète le refroidissement. Le principe de ces appareils, parmi lesquels nous citerons ceux de Tamisier, Chaussenot, Kropff et Hagedorn, Baudelot, Pontifex, Bridle, Daxenberger, etc., consiste à faire arriver le moût en nappes minces sur des surfaces métalliques constamment refroidies par un courant d'eau froide.

On obtient ainsi des liqueurs assez froides pour pouvoir subir sans danger la fermentation.

§ 7. La fermentation.

Le but de la fermentation est la transformation du sucre en alcool et conséquemment du moût en bière. C'est une opération délicate, qui nécessite une grande expérience de la part du brasseur; c'est d'elle que dépend le succès de la fabrication.

Quel que soit le mode suivi, on aura toujours à tenir compte des faits suivants :

La fermentation ne peut être régulière que dans les caves où la température reste constante; plus on opérera en grand, plus on saura lutter contre les variations de la température; plus la levure est fraîche, meilleure sera la fermentation; il faudra d'autant plus de levure que le malt aura été plus touraillé et que la température sera plus basse.

Comme il a été déjà dit, du mode de brassage découlent deux modes de fermentation, la fermentation par dépôt et la fermentation superficielle. Il existe un troisième mode suivi en Belgique et que nous décrirons plus bas.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

§ 8. La fermentation basse.

La fermentation par dépôt, telle que nous l'avons vu pratiquer dans les grandes brasseries de Strasbourg, s'effectue de la façon suivante :

Le moût, refroidi à 10 ou 12 degrés, est dirigé dans les cuves guilloires, grandes cuves ouvertes, de 25 à 30 hectolitres, disposées par séries dans des caves profondes et construites de façon à y éviter toute espèce de courant d'air brusque. Des cheminées d'appel communiquent avec le dehors et servent à purger la cave de l'acide carbonique produit par la fermentation.

Chaque cuve reçoit environ 6 à 10 kilogrammes de levure provenant d'une opération précédente; puis, pour éviter que la fermentation ne soit trop active, on ajoute au moût une quantité de glace telle que sa température n'excède pas 5 à 6 degrés. Après quelques heures, on constate la production d'une légère écume à la surface du liquide; puis, peu à peu, il se manifeste un dégagement d'acide carbonique qui augmente jusque vers le cinquième jour, moment où la fermentation est le plus active et où il se produit le plus de levure. Si l'on a soin de maintenir la température très basse, le dégagement de gaz n'est jamais tumultueux; la levure ne s'accumule pas à la partie supérieure du liquide, mais elle retombe au fond de la cuve au fur et à mesure de sa production. Après huit à dix jours, tout phénomène apparent a cessé, l'opération est terminée.

On soutire alors le liquide en ayant soin de le prendre aussi clair que possible et en laissant dans la cuve la levure qui doit être recueillie avec soin, bien lavée et conservée pour l'usage ou la vente.

La bière ainsi produite peut être vendue en cet état, mais à la condition expresse d'être promptement consommée, car elle ne pourrait se conserver : elle constitue la petite bière. Lorsque, au contraire, on veut faire de la bière de conserve, on dirige le produit de la première fermentation dans de grands foudres disposés dans des caves où règne une température glaciale. Ces caves sont construites avec des précautions minutieuses; chacune d'elles est entourée d'une glacière constamment remplie ou parcourue par des courants réfrigérants, de telle sorte que les variations de température soient impossibles et que l'on arrive à produire dans ces caves un froid artificiel permanent. La bière est abandonnée dans ces foudres des mois entiers, cinq à six mois en moyenne, souvent un an. Elle subit durant ce temps une fermentation lente et constante pendant laquelle elle s'éclaircit complètement. Lorsque le brasseur juge que cette fermentation secondaire a produit tout son effet, la bière est livrée à la consommation. On la tire des foudres et on la transvase dans de petits tonneaux connus sous le nom de *quarts*, qui sont, chaque fois qu'ils doivent servir, nettoyés à fond, puis revêtus intérieurement d'une couche de poix fondue à laquelle on met le feu : toute trace d'impureté disparaît ainsi.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

§ 9. La fermentation haute.

La fermentation superficielle diffère de la fermentation par dépôt, en ce qu'elle s'opère à une température beaucoup plus élevée, qu'elle est beaucoup plus active et plus prompte. Les causes qui déterminent cette différence tiennent surtout à la nature du moût, beaucoup plus riche en substances azotées et en sucre. La présence de ces deux éléments détermine une fermentation rapide, un dégagement tumultueux d'acide carbonique qui soulève la levure au fur et à mesure de sa fermentation et l'entraîne à la surface du liquide. La nature de la levure a aussi une influence très grande sur le mode de fermentation; il a été reconnu que la levure superficielle donne naissance à la fermentation superficielle, et la levure par dépôt à la fermentation par dépôt. Ces phénomènes sont assez réguliers; ils tiennent sans doute à la nature différente des deux levures. L'examen microscopique a montré que la levure par dépôt est formée de cellules juxtaposées, la levure superficielle de cellules arborescentes.

Dans la fermentation superficielle, le moût, refroidi à 20 ou 25 degrés, est dirigé dans la cuve guilloire et additionné de levure superficielle préalablement délayée dans une petite quantité de moût tiède et en pleine fermentation; la proportion de levure est à peu près le centième du malt qui a été employé, mais elle varie beaucoup selon la nature de la bière et sa destination. L'addition de cette levure détermine presque immédiatement une réaction énergique. La température du liquide s'élève, l'acide carbonique se dégage avec abondance, la liqueur se trouble et la levure, qui se développe avec rapidité, vient se rassembler à la surface de la cuve où on la recueille de temps en temps.

Pour les petites bières, on arrête la fermentation après quelques heures; on transvase le liquide dans des quarts, où on laisse la fermentation complémentaire se produire et se terminer.

Pour les bières de garde, on les conserve dans la cuve guilloire pendant deux jours environ, et, selon la nature de la bière, la température doit y monter plus ou moins.

Quand le brasseur juge que la fermentation principale doit être arrêtée, il transvase la liqueur dans des tonnes de dimensions moindres que la cuve guilloire; la fermentation y recommence; la levure sort par l'ouverture supérieure des tonneaux et s'écoule, par des conduits disposés à cet effet, dans des réservoirs où elle est lavée et précieusement recueillie.

LES PROCÉDÉS SPÉCIAUX DE FABRICATION DES BIÈRES GENRE DE VIENNE, DE PILSEN ET DE MUNICH.

Il a paru intéressant de fixer dans ce rapport les procédés employés aujourd'hui pour la fabrication de types de bière qui sont très appréciés, en bornant cette étude à

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

la description de l'opération principale, c'est-à-dire à la fabrication du moût, les opérations qui la précèdent et la suivent ayant beaucoup de ressemblance avec les autres procédés.

§ 10. Procédé viennois.

L'opération des trempes doit être considérée comme la partie la plus importante du procédé de brassage viennois; les trempes, dans le procédé viennois, se font par la méthode de décoction, d'après laquelle on fait cuire une ou plusieurs portions du moût, en se servant ensuite des portions de moût cuites pour élever peu à peu la température du moût total de 56 à 60 degrés Réaumur.

D'après le procédé de brassage viennois, il faut, pour chaque hectolitre de bière, 2 hectolitres d'eau et 18 à 28 kilogrammes de malt; de l'eau de brasserie employée, les deux tiers servent à la trempe principale, le dernier tiers est réservé pour les trempes complémentaires; sur la première de ces deux portions, deux tiers sont employés à froid pour l'empâtage, le troisième est employé bouillant dans le brassage.

L'empâtage se fait toujours dans de l'eau froide dans la cuve-matière; pendant l'empâtage, le reste de l'eau est chauffé à ébullition dans la chaudière à trempes, et on en laisse descendre dans la cuve-matière, en remuant constamment, la quantité nécessaire pour élever la température du moût à 28 degrés Réaumur environ.

Alors on porte un tiers ou une moitié du moût de la cuve-matière dans la chaudière à trempes et on l'y fait cuire; cette opération s'appelle *la cuisson du premier moût trouble* ou de *la première dickmaische*. La durée de la cuisson de moût comporte en moyenne, dans les brasseries viennoises, une demi-heure, rarement davantage, lorsqu'on veut obtenir des bières très moelleuses. Dans la cuisson, la température du moût ne doit s'élever que progressivement; on chauffe lentement de 50 à 55 degrés Réaumur, on maintient cette température à peu près une demi-heure jusqu'à ce que l'aspect laiteux, qui provient de l'amidon, disparaisse et que le moût devienne transparent, l'amidon se transformant en maltose et en dextrine. Pendant que l'on chauffe, il faut maintenir le moût constamment en mouvement, au moyen de l'agitateur ou de vagueurs, afin de l'empêcher de brûler.

Lorsque la première dickmaische a cuit assez longtemps, on en ramène sur le moût resté en cuve-matière, en brassant constamment, une quantité telle que l'ensemble du moût ait une température de 38 à 40 degrés Réaumur.

Après avoir brassé durant quelques minutes, on amène de nouveau une portion convenable du moût dans la chaudière à trempes, et on la fait cuire vingt à trente minutes : c'est la cuisson de la deuxième dickmaische. Quand on reporte ce moût cuit dans la cuve-matière, la température du moût doit atteindre de 48 à 52 degrés Réaumur. Le brassage à la température de 48 degrés doit durer plus longtemps et ne pas être précipité, parce qu'il favorise la formation de la maltose.

Après ces deux dickmaisches, on cuit une lautermaische ou trempe claire; pour

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

cela, on laisse reposer quelque temps la seconde trempe, de manière que les substances solides se déposent au fond, et on fait alors couler une partie de moût clair dans la chaudière à trempe, où elle cuit pendant une demi-heure ou trois quarts d'heure jusqu'à ce qu'elle présente de gros flocons dans l'éprouvette; c'est ce qu'on nomme *le tranché de la lautermaische.*

Toute la lautermaische est ensuite ramenée dans la cuve-matière, ce qui élève la température du moût de 57 à 58 degrés Réaumur. Cette température finale ne doit pas descendre au-dessous de 56 degrés; elle ne doit pas non plus être poussée au delà de 58 degrés Réaumur.

Puis on remue activement la dernière trempe, et lorsqu'il existe une cuve d'extraction spéciale, on pompe le tout dans cette cuve; si la cuve-matière sert en même temps de cuve d'extraction, on arrête le brassage.

On laisse reposer le moût jusqu'à ce que les drêches se soient déposées en une couche ferme, ce qui, dans des conditions normales, se fait en une demi-heure; pendant le repos, le moût ne doit pas refroidir trop fort; aussi recouvre-t-on la cuve.

On procède à l'écoulement en laissant d'abord écouler le moût trouble réuni sous le faux fond, qui est ramené dans la cuve d'extraction; on ouvre les robinets des tuyaux d'extraction, juste assez pour que le moût s'écoule aussi clair que possible. Le moût ne doit jamais avoir l'aspect laiteux. Le premier, dit *principal,* doit s'écouler complètement des drêches.

Lorsque le moût principal est écoulé, il faut extraire le moût qui reste dans les drêches par des arrosages d'eau chaude; cette opération s'appelle *trempe complémentaire.* On y emploie environ le tiers de l'eau nécessaire pour tout le brassin; ce tiers est lui-même divisé en deux portions : la plus forte pour le premier arrosage, la plus petite pour le second. Avant et pendant l'arrosage, on houe la couche de drêches, soit à la main, soit avec une machine appropriée, pour bien mélanger les drêches avec l'eau; on laisse les drêches déposer à peu près une demi-heure, on écoule les moûts complémentaires de la même manière que le moût principal et on les amène dans la chaudière à moût.

La dose de houblon pour les bières de Vienne est, en moyenne, de 1 kilogr. 8 de houblon par 100 kilogrammes de malt; pour les bières faibles de soutirage, d'un moût original de 10 p. 100, la proportion de houblon est de 0 kilogr. 15 à 0 kilogr. 25 par hectolitre; pour les bières de garde, d'un moût d'origine de 13 p. 100, la dose est de 0 kilogr. 35 à 0 kilogr. 45, et pour les bières fortes de Mars, avec un moût d'origine de 14 à 15 p. 100, on met 0 kilogr. 55 à 0 kilogr. 60 de houblon par hectolitre.

On ajoute le houblon au moût en deux portions : une moitié lorsque le moût principal est arrivé dans la chaudière, et l'autre moitié lorsque le moût total a cuit pendant un quart d'heure ou une demi-heure.

La cuisson du moût doit être prolongée jusqu'à ce que le moût paraisse bien tranché, c'est-à-dire jusqu'à ce qu'il ait un aspect brillant dans l'éprouvette et que les

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

flocons séparés se déposent rapidement dans des conditions normales; ceci a lieu après deux heures au plus. Une trop longue cuisson du moût est désavantageuse en ce qu'elle exerce une influence défavorable sur le goût de la bière et donne une nuance très foncée. Lorsque la cuisson est terminée, on fait passer le moût sur le bac refroidissoir, tandis que le houblon est retenu par le filtre à houblon.

Le refroidissement du moût, ainsi que les opérations subséquentes : fermentation principale en cave de fermentation, et fermentation ultérieure en cave de garde, se font exactement de la même manière dans le procédé viennois que dans le procédé par fermentation basse en général, et il n'y a, par conséquent, aucune modification à signaler. Le degré de fermentation de la bière ne doit pas être trop élevé, le cachet des bières viennoises exigeant beaucoup de moelleux.

§ 11. Procédé de Pilsen.

Le touraillage du malt pour la fabrication de la bière de Pilsen, comme d'ailleurs pour toute bière très pâle, exige une attention particulière. Il faut éviter avec soin, dans le touraillage, que le malt ne devienne brun; pour cela, il faut que la touraille soit construite de telle sorte, qu'elle laisse s'échapper rapidement la vapeur d'eau, et que le malt sèche avec une forte évaporation; il faut aussi éviter que les plateaux ne deviennent trop chauds. Les tourailles qui conviennent le mieux ici sont les tourailles dites *à cylindre,* à tuyaux de chauffe verticaux; cependant on peut aussi employer des tourailles combinées et même des tourailles à système de tuyaux horizontaux, pourvu que ces tuyaux horizontaux soient couverts et à une distance suffisante des plateaux.

Le touraillage doit commencer à basse température, et celle-ci ne doit pas s'élever beaucoup, pour que les plateaux en métal ne s'échauffent pas trop. Dans les brasseries de Pilsen, on finit ordinairement le touraillage à 40 degrés Réaumur et même à des températures plus basses encore. Le malt, chargé en couches très minces, est retourné aussi souvent que possible, afin que les divers grains ne restent jamais que peu de temps en contact avec les plateaux échauffés. A la brasserie par actions de Pilsen, où l'on emploie des tourailles montées par Noback et Fritze, constructeurs bien connus de Prague, le malt reste huit heures sur chaque plateau et est retourné d'heure en heure; le touraillage s'achève de 35 à 38 degrés Réaumur.

La trempe et la cuisson du moût exigent également de grandes précautions dans la fabrication de la bière pâle de Pilsen, telles que d'employer à la cuisson des vaisseaux qui n'aient pas une trop grande surface de chauffe. Dans des chaudières profondes avec fond fortement convexe, il n'est pas possible d'obtenir des moûts pâles; on emploie des chaudières très basses, et l'on évite l'échauffement excessif du fond de la chaudière en maçonnant celle-ci à une hauteur suffisante au-dessus de la grille. On préfère les chaudières ouvertes aux chaudières closes.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Le procédé de brassage employé pour la bière de Pilsen est également la méthode par décoction; mais la durée de la cuisson doit être restreinte à la mesure strictement nécessaire, car plus on prolonge la cuisson, plus la couleur du moût devient foncée.

Le procédé de trempes ressemble beaucoup au procédé viennois que nous avons décrit plus haut. Pour l'empâtage et les additions d'eau chaude, on emploie trois quarts de la totalité de l'eau nécessaire pour toute la trempe; le dernier quart sert aux trempes complémentaires.

Le versement est de 22 kilogrammes de malt par hectolitre, pour une bière de garde de 12 degrés. Le malt concassé est empâté dans de l'eau froide et bien travaillé, puis on fait arriver un jet fin d'eau bouillante en brassant constamment; ensuite on cuit deux ou, dans beaucoup de brasseries, trois dickmaisches. Lorsqu'on emploie deux dickmaisches, on maintient la première pendant trente minutes dans la chaudière à une température de 52 à 60 degrés Réaumur, puis on la fait cuire une demi-heure sous un chapeau d'écume. Après cette première dickmaische, la température du moût doit être montée de 37 à 49 degrés Réaumur. Le deuxième dickmaische est également maintenue une demi-heure à 60 degrés, puis cuite activement durant quarante minutes; ramenée en cuve-matière, la deuxième dickmaische porte à 60 degrés Réaumur la température de l'ensemble du moût; alors on brasse plus longuement, puis on laisse reposer une demi-heure dans la cuve d'extraction. Le moût principal une fois écoulé, on travaille les drêches deux ou trois fois et on les épuise avec de l'eau à 70 ou 75 degrés Réaumur.

Dans une des grandes brasseries de Pilsen, où trois dickmaisches sont en usage, la première bout sans écume trois quarts d'heure, la deuxième une demi-heure et la troisième un quart d'heure, ce qui fait monter la température successivement de 27 degrés Réaumur à 40, 51 et enfin 60 degrés Réaumur.

L'ébullition du moût exige deux heures et demie. La dose du houblon est assez considérable dans la bière de Pilsen; elle est, par hectolitre, de 0 kilogr. 3 à 0 kilogr. 35 pour les bières faibles de soutirage à moût de 10 p. 100, de 0 kilogr. 06 à 0 kilogr. 08, et même plus, pour les bières de garde à 10 p. 100. Dans les brasseries de Pilsen, on n'emploie jamais que le houblon de Saaz le plus fin. On ajoute la septième partie de la dose totale de houblon dès qu'une partie du moût est dans la chaudière; le reste est ajouté quand le moût commence à cuire. Souvent une portion du houblon n'est ajoutée que peu de temps avant l'écoulement du moût de la chaudière, pour lui donner un arome fin.

Dans la fermentation, la bière fabriquée de malt pâle se comporte un peu différemment que pour la bière brune; elle fermente davantage et possède par suite une plus grande richesse en alcool, mais une moindre teneur d'extrait; elle est moins moelleuse et plus vineuse que les bières de Vienne et de Bavière.

La levure dégénère beaucoup plus dans ces moûts; il faut la renouveler plus fréquemment, en évitant toutefois d'employer des levures provenant de bières brunes.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

§ 12. Procédé de Munich.

Les conditions à remplir pour fabriquer la bière de Munich portent sur deux points principaux :

1° L'installation;

2° La fabrication.

En ce qui concerne l'installation, il faut une touraille anglaise avec plateaux en tôle et fil métallique, des cuves-matières pour le travail à dickmaische, une chaudière maçonnée, pas de chaudière à vapeur, et un appareil pour soutirer les moûts épais et les moûts clairs; une cave de fermentation ayant une température constante (4 à 5 degrés Réaumur) et une cave de garde ayant une température de 0 à 2 degrés Réaumur. Cette dernière condition est utile, parce que les bières qui ont subi une fermentation secondaire lente contiennent beaucoup d'acide carbonique lié, condition qui les rend agréables au goût. Un certain nombre de grandes brasseries à Munich ont des installations à air froid qui permettent de maintenir constamment dans les caves de garde la température ci-dessus indiquée.

En ce qui concerne la fabrication, examinons d'abord les matières premières. La provenance de l'orge est sans importance, pourvu qu'elle réponde aux conditions requises d'une bonne orge de brasserie; il en est de même pour le houblon. Quant à l'eau, la dure est la meilleure, parce que la dureté exerce une *influence sur le degré de l'atténuation de la bière.*

Le caractère particulier de la bière de Munich ne se base pas sur la préparation du malt vert, attendu qu'on y cherche à produire, tout comme ailleurs, un produit avec un corps farineux léger et très friable. Mais ce qui exerce une grande influence sur le caractère de cette bière, c'est le malt touraillé. Afin de provoquer dans le corps farineux du malt les modifications déterminantes pour le caractère de la bière de Munich, il faut observer une durée de touraillement qui varie entre vingt-quatre et quarante-huit heures.

La progression lente de la température a pour effet d'éliminer l'eau du malt sans gélatiniser la farine et sans détruire la diastase, d'exposer l'amidon, à l'état de siccité voulu, à l'influence de la température sur le plateau inférieur et de transformer le corps farineux par le maintien de la température de torréfaction, de façon qu'il prenne dans un grand nombre de grains une teinte légèrement jaunâtre et que le malt ait l'arome particulier du malt touraillé et un goût prononcé de grain torréfié. Ces modifications du corps farineux, que la science n'a pas encore expliquées définitivement, sont dues à la chaleur rayonnante qui se fait sentir dans la touraille.

Il faut dire ici qu'on essaye souvent de produire à l'aide de tourailles cylindriques, par un touraillement de douze à dix-huit heures et à la température qui est de règle à Munich, un malt destiné à la fabrication de la bière de Bavière; ce mode de procéder ne répond pas au but à atteindre.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Nous insistons de nouveau sur ce que le brasseur qui veut les bases pour la fabrication de la bière de Munich, c'est-à-dire du malt de Munich, doit se servir en première ligne d'une touraille au moyen de laquelle il obtient une dessiccation complète; il sait, en outre, que le touraillement rapide ne donne pas le résultat voulu, qu'il faut une dessiccation et une torréfaction lentes, et une longue conservation de la température finale qui produit l'arome et le goût particuliers. La caractéristique de la bière de Munich *ne se trouve pas dans la couleur,* mais dans la quantité que contient le malt *de peptones, d'albumine brune, d'amides, de gomme torréfiée et de caramel,* substances qui passent dans le moût et lui donnent une mousse persistante, la couleur foncée et le degré voulu de velouté. C'est une erreur que de croire à la possibilité de fabriquer une bière semblable à celle de Munich avec un malt qui, bien qu'exposé à une haute température de touraillement, n'a pas subi les modifications nécessaires dans le corps farineux, et avec du malt de couleur ou du caramel comme correctif; la différence de goût entre ces deux bières ne laisse aucun doute à cet égard.

Le mode d'extraction joue un grand rôle dans la fabrication. On s'en tient strictement au procédé bavarois à dickmaische; on cuve froid, on laisse un certain temps s'écouler avant d'ajouter l'eau chaude au moût froid, on verse l'eau chaude lentement; on prend les deux dickmaisches assez épaisses et la lautermaische assez claire; la cuisson de la dickmaische est prolongée, jusqu'à ce qu'elle forme des flocons; par l'emploi de malt torréfié, c'est-à-dire de malt avec une diastase affaiblie, ainsi que par la transgression de la température de saccharification, on favorise la production du non-sucre au détriment de la maltose; on diminue aussi la production de la maltose en séparant la lautermaische du malt aussi complètement que possible.

Si on tient compte de toutes ces circonstances en même temps que des qualités particulières du malt, on s'explique aisément la richesse du moût en extraits infermentescibles et la teneur suffisante en maltose pour assurer la conservation de la bière.

Il ne faut pas non plus perdre de vue que les bières de Munich sont fortes dès l'origine et qu'il n'y a pas là, comme c'est le cas ailleurs, une forte différence dans l'extrait selon qu'on brasse de la bière courante ou de la bière de garde et que la densité du moût est, pour les deux sortes de bière, de 13 à 14 degrés Réaumur.

Cette concentration élevée du moût et les caves suffisamment froides permettent de réduire la quotité du houblon, qui a pour conséquence une particularité de la bière de Munich, le goût sucré.

La quantité de houblon est, selon sa qualité, d'une livre ou d'un peu plus par hectolitre de malt, tandis que dans les autres brasseries bavaroises on en prend pour la bière de garde, selon les circonstances, 1 livre et demie à 2 livres et demie, même jusqu'à 3 et 4 livres, par hectolitre de malt.

A Munich, on conduit la fermentation principale, ce qui semble le plus pratique, selon la température nécessaire à la végétation de la levure, de façon qu'elle arrive à son terme le plus tôt possible, c'est-à-dire au bout de neuf à dix jours; cette circon-

IMPRIMERIE NATIONALE.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

stance, jointe à l'excellente composition du moût, contribue à la qualité de la levure. Le court terme de la fermentation principale, pendant laquelle la température s'élève jusqu'à 8 et même 8 degrés et demi Réaumur, présente encore l'avantage que l'extrait est soumis pendant cette phase à une décomposition parfaite, celle exigée pour obtenir des bières qui subissent la fermentation secondaire dans des caves froides et qui ne soient pas disposées à former encore de la levure dans les tonneaux de transport, c'est-à-dire à subir une arrière-fermentation.

§ 13. Soins exigés par la fabrication.

Nous n'avons pas la prétention d'avoir décrit en détail la fabrication de la bière et ses diverses variétés, il y faudrait des volumes; nous avons voulu seulement donner un aperçu de la fabrication et montrer au consommateur combien elle est compliquée, quels soins et quelle précision elle exige dans les procédés. On aura remarqué combien les diverses opérations varient suivant la qualité de la bière; pour régler toutes ces variations, le brasseur doit se servir des instruments les plus délicats; il lui faut des thermomètres de toutes dimensions appropriés à tous les usages, des densimètres pour peser les moûts, des microscopes puissants pour observer les levures, étudier les maladies de la bière, examiner l'orge, le malt, le houblon, etc.

ARTICLE 3.

LE DEBIT ET LA CONSOMMATION DE LA BIÈRE.

LE MODE DE TIRAGE. — INTERDICTION DES POMPES À BIÈRE. — LA BIÈRE EN BOUTEILLES.

Les soins à donner à la bière une fois fabriquée ont une grande importance; il arrive souvent qu'une bière faite avec précaution et livrée par le brasseur dans de bonnes conditions devient promptement mauvaise et perd les qualités qui en faisaient l'agrément et le prix.

La bière est aussi délicate qu'une fleur; rapidement elle perd son arome, sa fraîcheur, son bon goût lorsqu'elle est négligée; l'air, la chaleur, la lumière, le mouvement, lui sont plus ou moins défavorables, car ils tendent à détruire l'équilibre que le brasseur a établi dans les diverses parties qui la constituent.

Elle se débite de quatre manières différentes :

1° La bière en bouteille;

2° La bière tirée directement du tonneau par un simple robinet;

3° La pompe aspirante et foulante employée seulement pour la bière à fermentation haute;

4° La bière tirée par un appareil à haute pression d'air ou de gaz acide carbonique.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Le mode de débit dépend de la qualité de bière à débiter. Les bières de fermentation basse, riches en acide carbonique, lequel se dégage facilement, exigent pour leur débit une installation spéciale qui maintienne le liquide sous une certaine pression d'air ou de gaz et qui tienne le gaz acide carbonique en dissolution dans la bière, car c'est la présence de ce gaz qui la rend agréable, légère, mousseuse, appétissante; le gaz parti, la bière est lourde, plate, sans goût, indigeste; aussi l'attention du brasseur et du débitant est-elle dirigée constamment vers ce point capital : maintenir le gaz acide carbonique dans la bière; on sait que ce résultat s'obtient par le froid et par la pression.

Les bières de fermentation haute, qui ne sont pas aussi riches en gaz et qui n'entrent pas aussi facilement en fermentation, peuvent être débitées par des moyens primitifs, le tirage au robinet ou la pompe ordinaire, aspirante ou foulante. C'est ce genre de pompes qui est installé dans les débits de bières du Nord et de bières belges, anglaises, etc.

Au lieu de l'aspiration, on emploie, pour les bières de fermentation basse, le système de refoulement de la bière du tonneau vers le robinet de sortie.

Les tonneaux de bière sont en bois très épais et vernis à l'intérieur, afin d'être hermétiquement étanches et de ne pas perdre la pression. Deux tuyaux sont ajustés au tonneau de bière à débiter : l'un va vers le comptoir de débit, l'autre vient d'un appareil de pression à plusieurs atmosphères; c'est la pression d'air ou de gaz produite sur la bière enfermée dans le tonneau, qui la fait sortir avec force et mousser quand on ouvre le robinet pour la laisser couler dans le verre.

Il existe plusieurs systèmes d'appareils à pression : les uns sont à pression d'air; d'autres, à pression de gaz acide carbonique produit par un moyen chimique; dans d'autres, l'acide carbonique liquide se transforme en gaz au fur et à mesure du débit de la bière; quelques-uns sont à pression d'eau, etc.

Par la description de cette installation, on voit déjà comment la bière, dont les qualités sont si délicates, est exposée à des dangers en traversant les tuyaux de débit; la bière est un liquide qui fermente facilement, qui peut produire des dépôts; si les tuyaux par lesquels elle passe pour être débitée dans un verre ne sont pas convenablement nettoyés, elle peut contracter en passant comme un filet dans ces conduits un goût de tuyau désagréable.

Aussi le Gouvernement y a-t-il vu une question de salubrité de premier ordre.

A la suite des délibérations du Comité consultatif d'hygiène publique, le 12 février 1882, le Ministre de l'agriculture et du commerce adressa aux préfets une circulaire pour appeler leur attention sur l'installation des pompes à bière. Plusieurs préfets prirent des arrêts en prescrivant le nettoyage régulier.

Une ordonnance du préfet de police, en date du 30 avril 1887, prescrivit des mesures qui ne sont pas toujours observées.

En Suisse, en Allemagne et en Autriche, se trouvent des localités dans lesquelles

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

l'administration communale interdit de tirer la bière avec un appareil à pression, tuyaux, etc. On doit la tirer directement du tonneau, avec un simple robinet.

Voici sur ce sujet un arrêté du Conseil sanitaire de Lucerne :

« Vu les résultats qu'ont donnés les relevés de la commission locale d'hygiène de Lucerne, ainsi que ceux d'un grand nombre d'autres administrations du pays et de l'étranger sur les désavantages des pompes à bière à pression et le moyen de faire disparaître ces inconvénients;

« Le Conseil sanitaire du canton de Lucerne considérant :

« 1° Que les pompes à bière dites *pompes à pression*, lorsqu'elles ne sont pas tenues absolument propres, ont toutes, sans exception, une influence nuisible sur la nature de la bière et, indirectement, sur la santé du public consommateur de bière;

« 2° Que, même à l'aide des appareils les plus compliqués et les plus coûteux, il est impossible de tenir les pompes à bière à pression dans un état de propreté permanente et absolue;

« 3° Qu'un contrôle officiel, quotidien, de la propreté des pompes à bière à pression paraît pratiquement inexécutable ou du moins entraînerait des frais extrêmement élevés;

« 4° Que par conséquent l'emploi des pompes à bière à pression présente constamment le danger de nuire à la santé du public consommateur de bière;

« Avec l'approbation du Conseil supérieur du Gouvernement, décide :

« 1° L'emploi et l'usage desdites pompes à bière à pression de tout genre et de tout système pour le débit de la bière est interdit à l'avenir;

« 2° Un délai est accordé jusqu'au 1er mai 1885 aux débitants de bière, pour la suppression de la pompe à pression existant actuellement;

« 3° A partir du 1er mai 1885, la bière ne sera plus débitée qu'au tonneau ou en bouteilles dans les locaux publics de débit;

« 4° L'emploi de robinets à bière en laiton qui ne seraient pas complètement nickelés et argentés est interdit, par rappel d'une décision antérieure du Conseil sanitaire. »

Le canton de Lucerne est le seul, en Suisse, où existe une interdiction absolue des pompes à bière à pression, et cette mesure est accueillie avec une grande satisfaction par le public.

Le meilleur système consiste à débiter vivement la bière; si le tonneau reste un certain temps en vidange, elle perd toutes ses qualités, le gaz est évaporé. Il vaut mieux, si le débit doit être long, la mettre en bouteilles.

Dans les pays à bière, les familles, pour l'avoir fraîche et pétillante, l'envoient à l'heure du repas chercher dans des carafes à l'estaminet voisin. Mais comme il n'est pas toujours possible d'agir ainsi, il est plus simple d'en avoir sa provision en bouteilles, soit qu'on l'achète en tonneau pour la mettre soi-même immédiatement en bouteilles, oit qu'on l'achète en bouteilles directement au brasseur.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Le développement de la consommation de la bière est concomitant à la vente de la bière en bouteilles.

C'est par la *bouteille* que la bière doit pénétrer dans les familles, recruter ainsi de nouvelles couches de consommateurs, et devenir une boisson alimentaire normale.

La bouteille donne au consommateur la garantie de l'authenticité de la provenance; la bière, emprisonnée dans le verre, conserve son bon goût, son bouquet, son gaz et ses qualités toniques; au contraire, par le tirage au tonneau, quand ce tirage n'est pas fait rapidement, elle *s'aplatit* plus vite que le vin.

Les soins à donner à la bière en bouteilles sont des plus simples; il faut simplement les coucher dans un endroit très frais.

La chaleur augmente la fermentation; la bière livrée par le brasseur ayant achevé sa fermentation, il ne faut pas la faire renaître, sous peine de voir le liquide devenir trouble, le bouchon ou la bouteille sauter; la bouteille doit être couchée, afin que le gaz acide carbonique ne s'échappe pas par le bouchon, que celui-ci reste humecté et, par conséquent, souple et facile à extraire.

On doit placer doucement les bouteilles droites avant de servir, comme pour le vin.

ARTICLE 4.

LES GLACIÈRES ET LES DÉPÔTS DE GLACE COMMUNAUX.

LEUR INFLUENCE SUR LA CONSOMMATION DE LA BIÈRE.

Depuis que l'industrie est arrivée à produire de la glace à bon marché, celle-ci est entrée dans la consommation usuelle; la boulangerie, la boucherie, la pâtisserie, les marchands de comestibles, les débitants de bière et les brasseurs l'emploient journellement.

Le froid est le plus naturel et le meilleur des antiseptiques. Avant peu, la glace deviendra sans doute un objet de première nécessité dans les familles, comme elle l'est aujourd'hui pour certains cas de maladie et pour certaines industries, notamment pour la brasserie. Les municipalités ne pourraient-elles pas s'occuper d'organiser ou de faire organiser par des concessionnaires des dépôts, sinon des fabriques, de glace pour le débit public, comme elles se préoccupent aujourd'hui de la distribution de l'eau et du gaz?

C'est surtout dans les localités de moyenne et de petite importance que l'alimentation de la glace est difficile; dans les grandes villes, l'industrie, assurée d'un débit régulier, fait face à ce besoin public.

La glace, mise facilement à la disposition des débitants, aurait une influence considérable sur la consommation de la bière, qu'elle favoriserait dans une large mesure.

Le goût du public paraît vouloir se former en France au point de vue de la qualité

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

de la bière; il paraît de préférence se porter sur les bières de fermentation basse : celles-ci semblent gagner de plus en plus la faveur du public, parce qu'elles ont une faible teneur en acide carbonique, ce qui permet d'en boire davantage, et qu'elles ont une action nutritive préférable. La température à laquelle la bière de fermentation basse doit être servie paraît, en outre, plaire au public en lui donnant une boisson agréable, saine et rafraîchissante.

Ceci conduit à parler des difficultés que le brasseur de fermentation basse rencontre dans le débit de son produit. La bière, passant entre les mains du débitant limonadier ou entrepositaire, sort de la voie qu'elle a suivie, pour être livrée à des conditions qui la désorganisent avant le moment où elle est servie au client.

Tandis qu'en Allemagne la bière trouve partout des dépôts de glace abondamment pourvus, que le débit en est très prompt (un hectolitre entamé ne dure en moyenne qu'une heure à une heure un quart), en France, au contraire, son débit se fait à la température ambiante; l'usage de la glace n'existe pas, et la bière est d'autant plus éprouvée et servie dans de mauvaises conditions qu'elle est plus fine.

On ne saurait trop insister sur ce point : la principale cause qui empêche de déguster en France des bières de la qualité des bières allemandes, c'est le défaut de soins et, en particulier, le manque de glace, ou son prix trop élevé.

Il suffit, du reste, pour se rendre compte des difficultés que l'élévation de la température apporte au commerce de la bière, de se rappeler que, surtout pour les bières de fermentation basse, on cherche à obtenir une grande atténuation, 52 à 54 p. 100, du degré de fermentation, et par conséquent un degré très faible en alcool, variant de 4 à 5 degrés. Il est évident qu'une boisson aussi faible en alcool et renfermant un liquide organique sucré, constamment en évolution, dans lequel le sucre tend toujours à disparaître en se dédoublant sous l'influence de la levure qui reste en suspension, ne peut avoir de stabilité qu'à la condition de se trouver, depuis le soutirage à la brasserie jusqu'à la consommation, dans des températures aussi basses que possible, qui ne devraient jamais excéder 9 à 10 degrés.

Les traitements auxquels est soumise la bière font voir combien on est loin des conditions que la théorie enseigne être indispensables pour que le produit conserve toute sa fraîcheur et sa limpidité.

En France, une erreur que l'on commet très souvent au sujet de la bière est de croire qu'elle gagne en vieillissant : rien n'est plus inexact.

On peut dire que la bière, sous ce rapport, est l'inverse du vin; le brasseur, au moment où il expédie son produit, ne doit envoyer que de la bière complètement atténuée, devant être consommée, sans retard. On voit ainsi combien les entrepositaires et les limonadiers sont coupables; l'appât du gain leur fait emmagasiner à la fois de trop grandes quantités de bière.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

CHAPITRE IV.

NATURE DE LA BIÈRE.

ARTICLE PREMIER.

DIFFÉRENTES ESPÈCES DE BIÈRES.

En thèse générale, il y a autant de qualités de bière que de brasseries, et l'espèce varie à l'infini suivant la matière employée et le mode de fabrication.

Autrefois, on divisait les bières selon les matières premières employées : orge, escourgeon, froment, riz, etc.; aujourd'hui, la matière première n'étant généralement que de l'orge ou du houblon, on divise les bières suivant leur mode de fermentation : les bières de fermentation haute et les bières de fermentation basse.

La Belgique est surtout renommée pour ses variétés de bières qui diffèrent dans chaque ville : le *faro* et le *lambic,* bières de froment, triomphent à Bruxelles; l'*uytzet,* bière d'orge, à Gand; la *saison,* également bière d'orge, à Liège; à Louvain, c'est la bière blanche extrêmement mousseuse, fabriquée avec du malt séché à l'air seulement.

En France, les types tendent à s'unifier et se divisent en deux catégories bien distinctes que nous avons déjà signalées en décrivant la fabrication : les bières de fermentation haute et celles de fermentation basse.

LA BIÈRE DE FERMENTATION HAUTE.

La bière de fermentation haute se fabrique surtout dans le Nord. Moins fine et moins délicate que la bière de fermentation basse, elle est, par contre, à plus bas prix et offre plus de solidité.

La fabrication en est très rapide, comparée à celle des bières de fermentation basse, lesquelles exigent un séjour de quelques mois en cave froide.

C'est cette variété de bière qui se consomme en si grande quantité dans les départements du Nord, en Belgique et en Angleterre. A Cambrai, par exemple, on boit plus de bière qu'à Munich : la consommation de Cambrai est de 503 litres par tête, tandis qu'elle n'est à Munich que de 494 litres.

Les anciennes bières de Paris et de Lyon, les bières de la région du Nord, les bières belges, les bières anglaises, *pale ale, stout, porter,* sont des bières de fermentation haute.

LA BIÈRE DE FERMENTATION BASSE.

La bière de fermentation basse est caractérisée par beaucoup de moelleux, dû à sa grande richesse en dextrine, et par la forte quantité d'acide carbonique qu'elle tient

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

en dissolution et d'où lui vient le piquant du vin de Champagne; le houblon très fin employé pour sa fabrication lui donne du bouquet et une amertume délicate; sa richesse en alcool y ajoute le ton, et ces qualités réunies la rendent chaque jour plus recherchée.

Elle n'a pas la solidité de la bière de fermentation haute; aussi faut-il la tenir toujours dans un endroit frais, afin d'éviter qu'elle ne commence une nouvelle fermentation; c'est pour cette raison que la glace est employée en grande quantité pour sa conservation et pour son débit.

Le goût du public se portant de plus en plus vers cette variété de bière, bien que le prix en soit supérieur, les brasseurs la fabriquent davantage, malgré les frais très élevés d'installations frigorifiques et de caves spécialement disposées pour laisser la bière y vieillir plusieurs mois.

Les bières de l'Est, d'Alsace, de Bavière, de Vienne, de Bohême, sont des types de bière de fermentation basse. Pour être exportées dans les pays chauds, les Indes, l'Amérique méridionale, etc., elles doivent être pasteurisées, c'est-à-dire chauffées à une certaine température.

ARTICLE 2.

COMPOSITION DE LA BIÈRE.

Par la description qui en été donnée, on voit combien est simple la fabrication de la bière.

Eau, orge et houblon, voilà les matières premières : c'est la diversité et la précision des moyens de fabrication, en même temps que la qualité des matières employées, qui font produire différentes qualités de bière.

Par sa composition, la bière est une boisson tout à fait recommandable. On y trouve, en effet : de l'alcool, comme dans le vin; de l'acide carbonique, comme dans les eaux minérales; des substances protéiques et des phosphates, comme dans le pain; du tanin, comme dans le vin de Bordeaux; et les principes du houblon, notamment l'amer, qui favorise l'estomac en excitant et en fortifiant les organes de la digestion.

L'ALCOOL.

La bière contient de 2 à 8 p. 100 d'alcool, suivant sa qualité. L'alcool est produit dans la bière par la fermentation constante de cette boisson, laquelle, en outre, dégage de l'acide carbonique.

LE GAZ ACIDE CARBONIQUE.

La bière en cave tient en dissolution environ le double de son volume de gaz acide carbonique; dans le verre, la bière n'en contient plus que l'égal de son volume.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

C'est son action qui rend la bière agréable au palais, rafraîchissante, et d'un effet favorable à la digestion.

Pour le conserver en dissolution dans la bière, on emploie le froid, car l'acide carbonique est dissous dans un liquide en proportion inverse à sa température.

Beaucoup de personnes ignorent pourquoi le vin de Champagne frappé est meilleur que l'autre : la raison, nous venons de la dire. Dans le vin de Champagne comme dans la bière, c'est l'acide carbonique qui est en dissolution.

On ne saurait donc trop combattre l'habitude qu'ont les garçons de café de tirer la bière de façon à produire beaucoup de mousse; ils lui font perdre ainsi la moitié de sa valeur, car le gaz a disparu avec la mousse. Dans une bière bien fabriquée, la mousse se produit naturellement sans ce procédé d'ignorance.

EXTRAIT.

On désigne sous le nom d'*extrait* les substances solides en dissolution dans la bière et qui se composent de substances protéiques, de matières minérales, phosphates, etc. C'est par ces substances solides que la bière est un aliment en même temps qu'une boisson; leur proportion varie de 3 à 10 p. 100.

Elles se composent de dextrine, maltose, protéine, glycérine, acide lactique, extraits de houblon et matières minérales. La proportion de ces substances entre elles varie naturellement selon la qualité de la bière et son mode de fabrication.

ARTICLE 3.

ANALYSES DE BIÈRES DIVERSES.

Après avoir décrit la fabrication des divers types de bière, il n'est pas sans intérêt de donner les analyses des bières.

Mais pour que des analyses soient instructives, il est utile qu'elles soient comparables entre elles; malheureusement pour les bières françaises, les méthodes d'analyse employées sont très dissemblables, de sorte que les comparaisons ne peuvent donner lieu qu'à des appréciations approximatives.

Pour qu'il soit possible de juger les différentes espèces de bière, nous donnons plusieurs genres d'analyses : d'abord des analyses techniques qui permettent d'apprécier avec la qualité de la bière la marche de la fabrication, puis des analyses diverses faisant connaître simplement la composition de la bière.

Pour le choix des analyses, nous avons dû étendre notre étude en dehors des bières exposées pour que le travail fût plus complet.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

§ 1. Analyses des bières de la *brasserie de La Comète* (M. le baron d'Adelsward, administrateur), faites aux différentes dates de soutirage.

DÉSIGNATION.	DATES DES SOUTIRAGES.					
	25 octobre 1889.	19 mars 1890.	27 mars 1890.	31 mai 1890.	10 juin 1890.	12 août 1890.
Degré Balling	4° 39	4° 7	4° 65	4° 93	4° 66	4° 55
Densité avec l'alcool	1.0170	1.01816	1.01798	1.01904	1.01804	1.01762
Densité sans l'alcool	1.0251	1.02587	1.02580	1.02698	1.02622	1.02586
Extrait pour 100 grammes de bière.	6gr47	6gr68	6gr66	6gr96	//	6gr69
Alcool.. en poids	4 33	4 18	4 2 4	4 32	4 45	4 45
Alcool.. en volume	5cc50	5cc39	5cc40	5cc50	5cc60	5cc60
Extrait avant fermentation	14gr7	14gr8	14gr7	15gr18	15gr20	15gr20
Degré de fermentation	55° 7	54° 8	54° 8	54° 15	55° 4	55° 9
Poids de l'alcool dosé directement par distillation pour 100 grammes de bière	//	4gr25	4gr21	//	//	//

§ 2. Analyse de la bière de M. Cirier-Pavard, brasseur, à Saint-Germain-en-Laye, faite par le Laboratoire municipal de chimie de Paris.

Densité à 16 degrés	1.021
Alcool p. 100 en volume	5°5
Alcool en grammes par litre	44.05
Extrait à 100 degrés par litre	76.16
Sucre réducteur par litre	15.50
Dextrine par litre	39.08
Cendres par litre	3.96
Acidité par litre	1.86
Acide salicylique	Néant.
Acide borique	Néant.
Couleur	Bonne.
Polarimètre	+ 12° 30

§ 3. Analyse quantitative de la bière de MM. E. et P. Blanquet, brasseurs, à Saint-Omer, faite par M. Ed. Kokosinski, à Lille.

Densité à + 15 degrés	1.0151
Alcool en volume	3cc3 58
Alcool en poids	2gr 860

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Extrait à + 100 degrés	5.120
Acidité, calculée en acide sulfurique	0.098
Sucre, calculé en maltose	1.190
Dextrine	3.52
Matières albuminoïdes, calculées en peptones	0.268
Cendres	0.195
Acide phosphorique	0.032
Moût originel (degré de concentration du moût)	10°84
Atténuation réelle	52.84
Rapport du poids de l'extrait à celui de l'alcool	1.79

Pas de substances antiseptiques.
Pas de succédanés de malt et de houblon.

§ 4. Analyse de la bière de M. Delesalle-Lemaître, brasseur, à Lille, faite par M. le docteur Schmitt, à Lille.

Poids spécifique à 15 degrés	1.021
Alcool en volume	4^{c3} 65 p. 100^{c3}
Alcool en poids	3^{gr} 696
Extrait	5.720
Glucose	0.623
Dextrines et gommes	4.321
Matières protéiques	0.384
Glycérine	0.250
Acide lactique	0.183
Acide acétique	0.046
Acide carbonique	0.140
Cendres	0.175
Acide phosphorique	0.053
Eau	92.148

Pas de substances antiseptiques.

§ 5. Analyse quantitative de la bière de M. Corman-Vandame, brasseur, à Lille, faite par le Laboratoire municipal de chimie de Paris.

Densité à 21°5	1.013
Alcool p. 100 en volume	6.00
Alcool en grammes par litre	49.72
Extrait à 100 degrés	58.80
Sucre réducteur	13.00
Dextrine	31.36
Cendres	3.16
Acidité	1.66
Acide salicylique	Néant.
Acide borique	Néant.
Polarimètre	9° 45

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

§ 6. Analyse des bières de la brasserie par actions Bâle, à Bâle, faite par la « Wissenschaftliche Station für Brauerei », à Munich.

	Bières		
	d'exportation.	Salvator.	Gold-ale.
Concentration du moût	14.29 p. 100	17.05 p. 100	15.50 p. 100
Extrait	7.08	8.61	7.79
Alcool	3.77	4.48	4.04
Degré de fermentation	50.45	49.50	49.60

§ 7. Analyse des bières de fermentation basse exposées par MM. J. Laubenheimer et fils, de Nérac.

(Analyse faite par le Laboratoire municipal de chimie de Paris.)

I. Bière bock.

Densité à + 15 degrés	1.0151
Alcool p. 100 en volume	4°5
Extrait à 100 degrés (p. 100 en poids)	5.904
Sucre (calculé en glucose)	1.063
Dextrine	3.906
Matières albuminoïdes	0.102
Acidité (calculée en acide sulfurique)	0.076
Cendres	0.212
Acide phosphorique	0.061
Degré de concentration du moût	13.104
Quantité d'extrait p. 100 disparue par la fermentation	7.200
Rapport du poids de l'extrait au poids de l'alcool	1.7

Pas d'antiseptiques.

II. Bière de Nérac supérieure.

Densité à + 15 degrés	1.0142
Alcool p. 100 en volume	4°1
Extrait à 100 degrés (p. 100 en poids)	5.148
Sucre (calculé en glucose)	0.666
Dextrine	3.105
Matières albuminoïdes	0.152
Acidité (calculée en acide sulfurique)	0.072
Cendres	0.228
Acide phosphorique	0.047
Degré de concentration du moût	11.508
Quantité d'extrait p. 100 disparue par la fermentation	6.360
Rapport du poids de l'extrait au poids de l'alcool	1.5

Pas d'antiseptiques.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

§ 8. Analyse de la bière de Norvège *Ringues* de fermentation basse, exposée par M. Ringues, à Christiania.

(Analyse faite par le Laboratoire municipal de chimie de Paris.)

Densité à 15 degrés	1.015
Alcool p. 100 en volume	5.1
Extrait à 100 degrés en grammes par litre	6.132
Sucre réducteur	0.870
Dextrine	3.344
Acidité (sans acide carbonique)	1.62
Cendre	2.60
Couleur	Bonne.
Acide salicylique	Néant.
Polarimètre	+10.20
Sulfites	Néant.
Saccharine	Néant.

§ 9. Analyse de trois types de bière de fermentation basse, d'après Julius-E. Thausing.

	Bière de Vienne de garde.	Bière de Pilsen de garde.	Bière de Bavière d'exportation de Spatenbräu.
Densité à 17,5 degrés centigrades	1.0168	1.0158	1.0199
100 cent. cubes de bière contiennent :			
Eau	92.259	92.698	91.317
Alcool	3.700	3.427	3.942
Acidité	0.008	0.008	0.010
Extrait	5.713	5.447	6.721
L'extrait contient :			
Dextrine	2.705	2.910	3.276
Maltose	1.799	1.504	2.056
Acide comme acide lactique	0.150	0.142	0.166
Protéine	0.439	0.360	0.410
Cendres	0.223	0.205	0.209
Extrait de houblon, glycérine, etc.	0.357	0.326	0.604
Concentration du moût	13.260	12.450	14.710
Degré de fermentation	56.900	56.200	54.300

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

§ 10. Analyses de diverses bières de Bavière par M. le Professeur Dr Hermann Kammerer.

(Extrait des travaux du Laboratoire municipal d'analyses de Nuremberg.)

NUMÉROS D'ORDRE.	NOMS DES BRASSERIES.	POIDS SPÉCIFIQUE à 15°.	ALCOOL.	EXTRAIT.	CENDRES.	ACIDE LIBRE.	GLYCÉRINE.	TENEUR en EXTRAIT du moût.	DEGRÉ de FERMENTATION.	PROPORTION de L'EXTRAIT à une partie d'alcool.
	a. BRASSERIES NUREMBERGEOISES.									
	(Échantillons pris du 20 août au 26 novembre 1886.)									
1	Von Tucher, à Nuremberg...	1.0170	4.24	6.14	0.2320	3.02	0.2320	14.28	56.94	1.44
2	Strebel.....	1.0150	4.52	5.10	0.2237	2.83	0.2225	13.85	63.20	1.12
3	Lederer.....	1.0180	4.20	5.78	0.2015	2.59	0.1830	13.80	58.12	1.37
4	Zeltner.....	1.0175	4.43	5.82	0.2359	2.67	0.2274	14.27	59.21	1.31
5	Denk.....	1.0133	5.37	5.15	0.2340	3.13	0.2315	15.34	66.41	0.96
6	Bernreuther.....	1.0158	4.55	5.84	0.2245	2.31	0.2236	14.53	59.62	1.28
7	Dürst junior.....	1.0164	4.85	5.97	0.2381	2.77	0.2244	15.21	60.72	1.23
8	Lechner.....	1.0183	4.67	5.78	0.1955	2.33	0.1985	14.70	60.69	1.24
9	Seiderer et Wörlein.....	1.0158	4.37	5.59	0.2304	2.38	0.2225	13.98	60.00	1.28
10	Dummet.....	1.0150	4.92	5.80	0.2414	2.65	0.2404	15.20	62.88	1.28
11	Liebel.....	1.0170	4.30	6.10	0.2272	3.05	0.2184	14.33	57.45	1.42
12	Reis.....	1.0168	4.18	5.83	0.2597	3.00	0.1920	13.86	57.90	1.39
13	Süss.....	1.0174	4.42	6.22	0.2527	2.49	0.1928	14.71	57.61	1.41
14	Du Lion Müller.....	1.0198	3.86	7.33	0.2825	2.81	0.1630	14.70	50.14	1.90
15	Par actions de Nuremberg....	1.0173	4.12	5.78	0.2675	2.26	0.1722	13.70	57.78	1.40
16	Schmauser et Weinmann....	1.0153	4.30	5.59	0.2887	2.63	0.1849	13.86	59.62	1.30
17	Dürst senior.....	1.0155	3.94	5.27	0.2146	2.90	0.1651	12.77	58.73	1.34
	b. BRASSERIES HORS DE NUREMBERG.									
	(Échantillons de novembre 1886.)									
18	Humbser, à Fürth.....	1.0145	4.52	5.15	2.2018	2.70	0.1978	13.78	62.63	1.14
19	Geismann, à Fürth.....	1.0145	4.25	5.15	0.2032	2.34	0.2031	13.30	61.25	1.21
20	Par actions Zindorf.....	1.0177	4.73	6.26	0.2595	2.86	0.2389	15.26	59.98	1.32
21	Grüner, à Furth.....	1.0165	4.49	5.97	0.2431	2.26	0.2046	14.54	58.94	1.33
22	Mailänder, à Furth.....	1.0175	4.24	6.10	0.2300	2.92	0.1813	14.21	57.11	1.44
	BRASSERIES NUREMBERGEOISES.									
	(Échantillons du 4 au 25 mars 1887.)									
23	Von Tucher, à Nuremberg...	1.0165	3.65	5.65	0.2295	2.74	0.1618	12.71	55.46	1.55
24	Lederer.....	1.0175	3.93	6.03	0.2458	2.84	0.1678	13.59	55.65	1.53
25	Dürst senior.....	1.0164	3.35	5.34	0.1992	2.21	0.1462	11.82	54.91	1.59

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

NUMÉROS D'ORDRE.	NOMS DES BRASSERIES.	POIDS SPÉCIFIQUE à 15°.	ALCOOL.	EXTRAIT.	CENDRES.	ACIDE LIBRE.	GLYCÉRINE.	TENEUR en EXTRAIT du moût.	DEGRÉ de FERMENTATION.	PROPORTION de L'EXTRAIT à une partie d'alcool.
26	Lechner	1.0200	3.52	6.25	0.1981	2.52	0.1515	13.03	52.02	1.78
27	Bernreuther	1.0169	4.05	5.83	0.2488	2.24	0.1682	13.62	57.17	1.44
28	Denk	1.0150	3.88	5.46	0.1991	2.94	0.1750	12.95	57.78	1.41
29	Liebel	1.0175	3.99	5.78	0.2282	3.01	0.1738	13.46	57.05	1.45
30	Strebel	1.0175	3.93	6.10	0.2429	2.68	0.1690	13.66	57.37	1.55
31	Par actions de Nuremberg	1.0185	3.87	6.09	0.2347	2.45	0.1611	13.53	54.99	1.57
32	Du Lion Müller	1.0158	3.94	5.59	0.2333	2.36	0.1723	13.18	57.57	1.42
33	Zeltner	1.0147	4.68	5.80	0.2356	2.48	0.1779	14.74	60.60	1.24
34	Reis	1.0155	4.00	5.46	0.2289	3.00	0.1644	13.16	58.57	1.37
35	Veinmann	1.0170	3.59	5.65	0.2213	2.80	0.1490	12.59	55.09	1.57
36	Süss	1.0149	4.11	5.40	0.2789	2.96	0.1740	13.26	59.29	1.31
37	Dummet	1.0158	4.07	5.71	0.2284	2.66	0.1689	13.51	57.74	1.41
38	Dürst junior	1.0166	3.59	5.83	0.2297	2.80	0.1501	12.77	54.27	1.62
39	Vörlein	1.0150	3.42	5.35	0.2620	2.56	0.1404	11.98	55.35	1.56
	BRASSERIES HORS DE NUREMBERG.									
	(Échantillons du 4 au 25 mars 1887.)									
40	Bourgeoise, à Munich	1.0214	3.86	6.83	0.2369	2.48	0.1635	14.22	52.95	1.77
41	Hakerbräu, à Munich	1.0200	3.92	6.79	0.2559	2.64	0.1309	14.31	52.51	1.73
42	Mailänder, à Furth	1.0165	4.37	5.98	0.2589	2.96	0.1850	14.34	58.29	1.37
43	Drenkorn, à Lans	1.0172	3.93	6.03	0.2813	2.75	0.1736	13.59	55.65	1.53
44	Dorn, à Vach	1.0132	3.66	4.84	0.2063	2.50	0.1802	12.21	60.38	1.32
45	Par actions Zirndorf	1.0178	3.64	5.83	0.1940	2.83	0.1622	12.87	54.71	1.60
46	Humbser, à Fürth	1.0170	3.65	5.83	0.2095	2.83	0.1653	12.88	54.71	1.60
	RESULTAT MOYEN DES ANALYSES.									
	BIÈRE D'ÉTÉ.									
//	Brasseries nurembergeoises	1.0156	4.425	5.28	0.2205	2.69	2.2055	14.29	59.27	1.32
//	Brasseries hors de Nuremberg.	1.0161	4.546	5.73	0.2315	2.61	0.2051	14.21	60.18	1.29
	BIÈRE D'HIVER.									
//	Brasseries nurembergeoises	1.0138	3.85	5.72	0.2320	2.66	0.1630	13.09	56.40	1.49
//	Brasseries hors de Nuremberg.	1.0133	3.85	6.02	0.2346	2.71	0.1658	13.46	55.60	1.56

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

§ 11. Analyse des bières de la brasserie Beadleston et Woerz, à New-York.

DÉSIGNATION.	IMPERIAL BEER.	CULM-BACHER.	STOCK ALE.	PORTER.	EXPORT LAGER.
Gaz acide carbonique	0.15	0.19	0.156	0.232	0.180
Densité à 60 degrés Farenheit	1.028	1.031	1.023	1.018	1.016
	p. 100.	p. 100.	p. 100.	p. 100.	p. 100.
Alcool en poids	5.06	4.25	9.390	5.940	4.690
Dextrine et dextrose	4.90	4.76	3.407	2.739	2.767
Sucre, maltose	1.15	1.20	2.106	1.917	1.550
Gomme, amer de houblon, huiles essentielles, etc. (par différence)	0.35	0.33	0.105	0.219	0.120
Substances albuminoïdes (protéine)	0.73	0.81	0.680	0.731	0.813
Glycérine	0.17	0.13	0.016	0.019	Traces.
Eau	87.64	88.52	84.296	88.435	90.060
	100.00	100.00	100.000	100.000	100.000
Extrait de malt par évaporation	7.300	7.230	6.224	5.625	5.250
Cendres obtenues de la calcination de l'extrait	0.320	0.440	0.374	0.275	0.225
Acide phosphorique contenu dans les cendres	0.095	0.130	0.107	0.081	0.069
Acidité totale de la bière	0.140	0.110	0.201	0.109	0.173

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

CHAPITRE V.

PROGRÈS TECHNIQUES DE LA FABRICATION DE LA BIÈRE DEPUIS 1878.

L'industrie de la brasserie a fait, depuis 1878, des progrès considérables, tant sous le rapport de la production que sous celui du perfectionnement dans les procédés de fabrication.

L'augmentation de la consommation a surtout pour cause l'amélioration de la qualité de la bière. La bière était autrefois, surtout en France, considérée comme une boisson inférieure, bonne pour les cafés de deuxième ordre. En Belgique même, dans le premier café de Bruxelles, il était de mauvais ton de demander de la bière.

Aujourd'hui la bière a ses entrées partout.

Cette faveur est justifiée par la bonté, la finesse et la distinction du produit; d'agricoles qu'elles étaient, les brasseries sont devenues industrielles et ont remplacé les anciens procédés empiriques par des méthodes scientifiques.

Le brasseur a appris à donner des soins égaux à toutes les phases de la fabrication, sachant que chacune d'elles concourt également au succès final.

ARTICLE PREMIER.

CHOIX DES MATIÈRES PREMIÈRES.

Autrefois, le brasseur ne donnait qu'une attention médiocre à l'achat des matières premières, orge et houblon; le prix surtout le guidait.

Maintenant, la qualité prime la question de prix, et des efforts considérables sont faits pour améliorer la culture de l'orge et du houblon.

Des stations scientifiques spéciales ont été créées, notamment en Bavière, pour le perfectionnement de la culture du houblon. Des concours et des prix ont été institués. Des syndicats se sont formés pour encourager la culture, la cueillette et les soins à donner au houblon.

De grandes recherches et des efforts considérables ont été faits pour la conservation du houblon, sujet à de si grandes fluctuations de prix d'une année à l'autre.

Le moyen le plus pratique, après l'expérience de quelques années, semble celui qui consiste à comprimer le houblon dans un cylindre en métal, à le placer ainsi à l'abri de l'air et à le déposer dans les caves-glacières. Le froid et l'absence d'air paraissent retarder beaucoup la décomposition des principes du houblon.

L'orge a été aussi l'objet de soins minutieux dans le choix des espèces, dans la culture, dans le nettoyage. L'orge chevalier est surtout cultivée comme orge à brasser.

IMPRIMERIE NATIONALE.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Des expositions spéciales d'orges destinées à la brasserie ont lieu régulièrement en Autriche et en Allemagne, en vue d'en favoriser la production.

Les ingénieurs se sont appliqués à construire des appareils perfectionnés qui nettoient l'orge, en enlevant la terre, les pierres, etc., et la divisent en gros, moyens, petits grains et grains cassés.

Le maltage se fait plus régulièrement après l'enlèvement des grains cassés, qui ne germent pas et pourrissent les couches, ainsi que de la poussière et des ferments attachés aux grains, qui se retrouvent dans le moût. De plus, la séparation des grains de différentes grosseurs permet de les classer selon la durée de leur germination.

ARTICLE 2.

MALTERIE PNEUMATIQUE.

En 1878, la malterie pneumatique fit sa première apparition à l'Exposition universelle; depuis lors, l'application s'en est étendue dans le monde entier; c'est donc le système exposé à Paris en 1878 qui a fait abandonner les systèmes allemands et autrichiens, plus compliqués, peu pratiques et très coûteux.

L'appareil allemand consistait en une suite de jalousies étagées les unes au-dessus des autres. Le grain trempé était placé sur la jalousie supérieure en couche mince.

Les couches étaient retournées plusieurs fois par vingt-quatre heures, et chaque fois le grain descendait d'une jalousie sur la jalousie située au-dessous. Quand le grain arrivait à la dernière, il était suffisamment germé.

Le système français repose sur un principe absolument différent.

La couche de grain très épaisse repose sur un fond perforé, et la ventilation de la couche s'opère par l'air forcé, pression ou aspiration. Le pelletage du grain se fait au moyen de vis d'Archimède à translation automatique.

Les grandes malteries pneumatiques qui ont été installées en France, en Belgique, en Allemagne et aux États-Unis ont définitivement consacré le succès du système français de maltage.

Un autre, également d'origine française, consiste en un cylindre, tournant lentement, dans lequel se trouve le grain en germination. Ce procédé est aussi appliqué avec succès en Allemagne et aux États-Unis.

La période écoulée depuis 1878 a été particulièrement féconde en progrès pour la brasserie, et la malterie tout particulièrement en a accompli de considérables.

ARTICLE 3.

TOURAILLAGE DU GRAIN.

Après la germination, le touraillage achève la fabrication du malt, qui est la base de la bière; depuis quelques années, des études approfondies ont été faites sur le

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

touraillage. On sait que le caractère de la bière est déterminé par le touraillage, et que celui-ci a une grande influence sur la richesse en extrait, sur la marche de la fermentation, sur la levure et l'arome de la bière.

Pour la fabrication des bières pâles, blondes et brunes, le touraillage est d'une extrême importance.

Depuis quelques années, on emploie, avec les appareils à dégermer, des machines à brosser et à polir le malt. Le malt passé dans ces machines est luisant et dépourvu de toute poussière.

ARTICLE 4.

LA LEVURE PURE.

Dans l'opération de la saccharification, le brasseur est parvenu à une plus grande précision et à l'obtention de plus grands rendements; mais un progrès qui marque dans la brasserie, c'est l'introduction de la levure pure pour la mise en fermentation.

C'est en procédant des idées de Pasteur, — toujours des idées françaises, — que Hansen établit sa théorie de culture de la cellule unique de levure.

Deux systèmes se partagent aujourd'hui la brasserie : le système de la cellule unique et celui du levain purifié.

Quoi qu'il en soit des préférences accordées à l'un ou à l'autre système, il reste acquis que les brasseurs, pour établir une parfaite régularité dans leur fabrication, doivent employer des levains purs ou purifiés et les inspecter souvent.

La conséquence de ces nouvelles idées a été l'introduction du microscope dans presque toutes les brasseries, pour l'examen des levures.

ARTICLE 5.

LES MACHINES FRIGORIFIQUES.

L'application du froid obtenu mécaniquement dans les brasseries n'a pris une grande extension que depuis une dizaine d'années, quand le perfectionnement des appareils a permis d'atteindre un prix de revient modéré. L'installation des brasseries a subi une grande transformation : la distribution régulière et mathématique du froid a permis de régler avec précision le refroidissement des brassins, des cuves à fermentation, des locaux de fermentation et des caves de garde.

Les glacières et les réservoirs de glace ont été supprimés, car les brasseries ont seulement besoin de froid, et la glace est un véhicule du froid que rendait inutile la circulation réfrigérante; par ce moyen, on a assaini et refroidi les caves, au plus grand avantage du personnel et du matériel.

Au moyen des nouvelles installations frigorifiques, le brasseur peut régler à volonté la température des germoirs, des fermentations et des caves.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Ce progrès est si important que, même dans les pays du Nord où l'hiver fournit la glace à volonté, on a supprimé les glacières comme étant un instrument suranné.

Les machines frigorifiques qui se disputent la prééminence sont : la machine à ammoniaque, la machine à acide sulfureux, la machine à air, la machine à acide carbonique liquide, dont un spécimen figurait à l'Exposition de 1889; la pratique ne s'est pas encore prononcée sur ce dernier système, dont peu d'appareils sont en fonctionnement.

ARTICLE 6.

INSTALLATION DES CAVES.

Par suite de la facilité de produire du froid, il n'est plus nécessaire que les caves et les locaux de fermentation soient construits en souterrains.

On peut les faire aujourd'hui à fleur du sol, de manière à simplifier la manutention.

La construction des caves est de plus en plus soignée pour leur asséchement et leur propreté. La circulation réfrigérante établie au plafond absorbe toute la vapeur d'eau en la transformant en givre. Pour rendre très facile le nettoiement des parois, on les enduit d'un vernis-émail qui ne permet pas aux moisissures et aux viscosités des murailles d'échapper au nettoyage.

Après la suppression dans les caves des glacières, qui étaient une cause d'humidité perpétuelle par la fonte de la glace, et après la purification des murailles par le vernis-émail, on a encore supprimé les causes d'échauffement de l'air en remplaçant les lampes à huile et les bougies par la lumière électrique.

ARTICLE 7.

MATURATION DE LA BIÈRE DANS LE VIDE.

Nous devons signaler une nouveauté déjà appliquée aux États-Unis dans un certain nombre de brasseries, et qui constituera un grand progrès si la pratique confirme les résultats obtenus jusqu'à ce jour. La maturation et le vieillissement de la bière en cave sont nécessaires, on le sait, pour l'achèvement de la fermentation secondaire, afin que la bière se charge de gaz acide carbonique et qu'elle acquière du moelleux; ce travail intérieur de la bière exige un temps qui varie de quatre à six mois. La fermentation de la bière dans le vide abrégerait ce temps considérablement, c'est-à-dire qu'une bière effectuant sa fermentation secondaire dans le vide aurait promptement les mêmes qualités que celle ayant séjourné quatre mois dans les foudres de garde.

L'Institut de Chicago, qui a fait des expériences, explique que l'effet du vide sur la bière après la fermentation principale se traduit par une atténuation plus rapide; le vide exerce un effet vivifiant sur la levure qui se trouve dans la bière, de sorte que les substances nutritives demeurées après la fermentation principale (sucre, albumine) sont assimilées plus rapidement que par le procédé ordinaire; d'autre part, la fermen-

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

tation dans le vide ne favoriserait pas le développement de bactéries et autres produits dont l'effet est de troubler la bière.

ARTICLE 8.

FILTRATION DE LA BIÈRE.

Pour satisfaire les exigences de sa clientèle, la bière doit être présentée très claire, brillante.

La limpidité, très instable, est sujette à se troubler, soit par un changement de température, soit par le mouvement du fût; mais on peut l'obtenir par la filtration.

Divers systèmes de filtration de la bière sont en usage.

Le premier filtre, le filtre à papier de Euzinger, fut présenté pour la première fois aux brasseurs, en 1880, à l'exposition de brasserie de Munich.

Aujourd'hui, la plus grande partie des bières de fermentation basse sont filtrées avant expédition.

ARTICLE 9.

LA BIÈRE EN BOUTEILLES ET LE SOUTIRAGE.

Un des moyens de propagande de la bière qui la font le mieux pénétrer dans les familles, c'est celui de la bière en bouteilles.

Mais la mise en bouteille d'une boisson gazeuse, riche en gaz acide carbonique, est assez laborieuse par les moyens ordinaires.

Les appareils inventés pour soutirer la bière sous pression ont donc singulièrement facilité ce débouché.

Au moyen de ces appareils, la bière est soutirée aussi facilement qu'un liquide ordinaire, et ne perd aucune partie de son gaz.

ARTICLE 10.

PASTEURISATION.

La pasteurisation, c'est-à-dire le chauffage de la bière, a pour but de rendre la bière inaltérable; ce procédé a contribué dans une grande proportion au développement de l'exportation de la bière en bouteilles dans les colonies et dans l'Amérique du Sud. Les brasseurs allemands et américains l'appliquent sur une grande échelle. Toute la bière expédiée vers le Far-West est de la bière pasteurisée.

Jusqu'à ces derniers temps, on ne pasteurisait la bière qu'en bouteilles.

A l'Exposition universelle de 1889, on a exposé deux appareils, l'un du système Philippi; l'autre du système Kuhn, pour la pasteurisation de la bière en tonneaux.

La difficulté du problème à résoudre consiste à ne pas laisser échapper l'acide car-

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

bonique pendant le chauffage de la bière et à chauffer également la bière dans toutes ses parties, afin que l'effet utile soit produit. Il faut, en outre, que la bière ne soit pas caramélisée.

ARTICLE 11.

L'ACIDE CARBONIQUE.

Depuis une dizaine d'années, l'industrie produit à bon marché l'acide carbonique liquide; la brasserie s'est empressée de l'utiliser. Dans la fabrication de la bière, on produit énormément d'acide carbonique, mais à l'état de gaz, qui s'échappe dans l'atmosphère, presque au fur et à mesure de sa production au cours de la fermentation principale. Le froid employé dans la fermentation secondaire a pour but, en ralentissant la fermentation par le refroidissement de la bière en foudre, de faire tenir le gaz acide carbonique en dissolution. On sait que le gaz acide carbonique est dissous dans un liquide: bière, eau, cidre, vin, en proportion de l'abaissement de température.

La bière étant une boisson riche en acide carbonique, il est donc tout naturel que l'on utilise les propriétés de l'acide carbonique liquide en brasserie.

Aussi emploie-t-on l'acide carbonique de préférence aux pompes à air comprimé pour opérer la pression sur le tonneau de débit. On l'emploie aussi pour rendre les bières mousseuses et remplacer le *kraensen*.

ARTICLE 12.

UTILISATION DES SOUS-PRODUITS ET RÉSIDUS DE LA FABRICATION DE LA BIÈRE.

Le progrès d'une industrie se mesure non seulement au degré de perfection du produit fabriqué, mais encore à la manière dont les sous-produits et les résidus sont utilisés et mis en valeur.

Par la fabrication de la bière, la brasserie produit encore des résidus qui, mis en valeur, représentent des sommes parfois considérables.

La centralisation de la fabrication dans de grandes brasseries rend de plus en plus nécessaire l'utilisation industrielle des sous-produits.

Les sous-produits ordinaires de la brasserie sont ces petits grains ou brisures : les drêches, les radicelles, la levure.

Autrefois, lorsque les brasseries étaient disséminées dans les campagnes et n'avaient qu'une production de quelques milliers d'hectolitres, la vente de la levure, des drêches et des radicelles était facile et se faisait sur place; bien souvent la drêche et les radicelles étaient consommées dans la brasserie même.

L'augmentation considérable de la fabrication a modifié les conditions d'écoulement des produits.

Le problème était d'autant plus difficile que, sauf les radicelles et les germes desséchés de l'orge, la levure et les drêches ne se conservent pas longtemps, et que la

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

vente doit en être immédiate; il a donc fallu songer à transformer en un article de commerce ces matières dont la vente était des plus précaires.

On est arrivé à un résultat assez satisfaisant par des procédés nouveaux.

La levure est pressée et travaillée comme la levure de distillerie; elle peut ainsi être expédiée à longue distance et entrer dans des emplois autrefois réservés à la levure de distillerie. Les drêches sont desséchées et vendues comme les marchandises sèches ordinaires. Les radicelles, qui étaient jadis jetées au fumier, sont maintenant très appréciées des agriculteurs. Les drêches séchées et les radicelles ont désormais un cours commercial sur les marchés.

§ 1. Les petits grains et les brisures.

L'orge, avant d'être livrée au maltage, doit être triée afin que la couche de grains germe uniformément. Les petits grains et les brisures, si dangereux dans une couche de grains en germination, sont éliminés et vendus pour l'engraissement de la volaille et la nourriture des animaux.

§ 2. Les drêches.

La valeur des drêches de brasserie pour l'alimentation du bétail en fait plutôt un produit secondaire qu'un résidu de la brasserie; elles sont recherchées surtout dans la saison froide où les fourrages verts font défaut, et elles acquièrent un maximum de valeur dans les années où la sécheresse a désolé les prairies. La vente se fait généralement au panier ou par brassin, au prix de 0 fr. 50 le panier de 1/4 d'hectolitre ou un peu moins; on peut donc dire que le prix flotte entre 2 fr. 20 et 2 fr. 50 l'hectolitre. Celui-ci pèse en moyenne 72 à 74 kilogrammes, de sorte que le prix de vente calculé par 100 kilogrammes est de 3 francs à 3 fr. 50.

100 kilogrammes de matières farineuses non blutées (malt, froment, etc.) donnent aussi 100 kilogrammes de drêches humides, lesquelles renferment, dans les circonstances ordinaires, 75 p. 100 d'eau. On paye donc en réalité de 3 francs à 3 fr. 50 les 25 kilogrammes de matières utiles et quatre fois autant, soit de 12 à 14 francs, les 100 kilogrammes de drêches sèches.

Au point de vue de la richesse alimentaire, la drêche à l'état anhydre contient 25 p. 100 de matières albuminoïdes. 100 kilogrammes de drêches anhydres contiennent donc 25 kilogrammes de ces matières, et 100 kilogrammes de drêches humides 6 kilogr. 25. Or 100 kilogrammes de matières albuminoïdes représentent 15 kilogr. 8 d'azote; la drêche anhydre en renferme 3.95 p. 100, et la drêche humide 0.99 p. 100 = 1 p. 100. Le kilogramme d'azote de la drêche se vend ainsi de 3 francs à 2 fr. 50. Le bon foin valant environ 6 francs les 100 kilogrammes et renfermant 1.42 p. 100 d'azote, le prix du kilogramme d'azote est de 4 fr. 23, soit de 0 fr. 73 à 1 fr. 23 plus cher que celui contenu dans la drêche.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

L'acide phosphorique, dont la valeur ne dépasse guère 0 fr. 60 le kilogramme, se trouve dans la drêche humide en quantité un peu moindre que dans le foin.

Les drêches humides, si elles ne peuvent pas être données au bétail dans un bref délai, deviennent acides, se couvrent de moisissures, entrent rapidement en fermentation, et les animaux les refusent. C'est surtout en été que cet inconvénient se produit, parce que le refroidissement des drêches fraîches s'opère plus lentement.

A cause de l'eau qu'elles contiennent, les drêches fraîches conviennent mieux aux ruminants qu'aux autres animaux, notamment qu'au cheval. L'élimination de cette grande quantité d'eau peut donc avoir de l'utilité au double point de vue de la conservation des drêches et de l'extension de leur emploi, d'une part, aux animaux de toute espèce et, d'autre part, aux contrées où la brasserie est faiblement représentée. Les méthodes appliquées jusqu'à ce jour se bornaient à l'absorption de l'eau par une autre matière entrant également dans l'alimentation du bétail, par la paille hachée, par exemple, et par le son. L'application du filtre-presse ne peut donner de bons résultats, parce que l'écoulement de l'eau qu'il provoque entraîne une bonne partie des extraits en dissolution, appauvrissant d'autant l'aliment.

Le problème de la transformation des drêches humides en un article de commerce qui se conserve plus longtemps et se transporte avec facilité et économie à de grandes distances ne pouvant être résolu de cette façon, on a cherché à éliminer l'eau par d'autres moyens mécaniques, dont le plus rationnel est certainement l'utilisation de la chaleur perdue d'un générateur. La qualité du produit obtenu par ce procédé est telle, que la presse agricole n'hésite pas à recommander les drêches séchées comme un fourrage concentré qui, outre sa grande richesse en protéine et en graisse, se distinguerait par son degré extrêmement élevé de digestibilité. D'après le journal *Der Landwirth*, ce degré serait de 91 p. 100 (d'après le docteur Stutzer, de 90.5 p. 100), de sorte que la totalité de la ration pourrait se composer de drêches sans qu'il y eût diminution de la qualité du lait, de la graisse, etc.

Par suite de l'élimination de la plus grande partie de l'eau que les drêches humides contiennent, la proportion relative des matières nutritives augmente; la bête peut en prendre de plus grandes quantités et appliquer avec profit la chaleur qu'elle est obligée de dépenser uniquement pour faire évaporer le ballast d'eau des drêches humides.

Les chiffres de l'analyse comparée des drêches humides et des drêches séchées sont à méditer. D'après M. le professeur A. Schwarz, les drêches de brasseries contiennent en moyenne sur 100 parties :

	DRÊCHES FRAÎCHES.	DRÊCHES SÉCHÉES.
Eau	77.5 p. 100.	11.5 p. 100.
Protéine	5.0	21.0
Graisse	1.5	8.0
Extraits non azotés	10.0	38.5
Cellulose	4.5	16.5
Cendres	1.5	4.5

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

M. le docteur Stutzer, de Bonn, attribue aux drêches de malt séchées une teneur en azote de 3.025 en moyenne, chiffre correspondant assez à celui indiqué plus haut pour les drêches anhydres.

Il résulte encore des chiffres ci-dessus que l'eau constitue la seule matière enlevée aux drêches par la dessiccation, et qu'elles conservent toutes les matières nutritives qui en font réellement un aliment concentré convenant aux animaux de toute espèce.

§ 3. Les radicelles.

M. Stein a trouvé que l'orge malté, séché à l'air, fournit 3.59 p. 100 de radicelles et que ce chiffre s'abaisse à 2.50 p. 100 lorsque le malt a été touraillé. 100 parties de malt sec donnent 3.64 de radicelles à l'état sec.

Les radicelles, que l'auteur appelle *germes*, retiennent de 10.33 à 10.51 p. 100 d'humidité lorsqu'elles ont été séchées à l'air.

Sèches, elles contiendraient de 3.174 à 3.212 p. 100 de matière grasse, et 30.613 p. 100 de matière azotée, avec 9.91 de cendres.

Ces résidus sont employés d'ordinaire comme engrais, et, sous le rapport de leur teneur en azote, ils peuvent être assimilés aux substances les plus riches. Leur valeur est d'autant plus considérable que l'élément carbone est loin d'y faire défaut, puisque les matières cellulaires et autres de nature analogue représentent environ 45 p. 100 de leur poids.

Les radicelles constituent un excellent fourrage pour les chevaux, à cause de leur richesse en phosphates, à condition toutefois qu'elles ne soient pas humectées; on doit les donner sèches; si elles contiennent beaucoup de poussière et de sable, il faut les en débarrasser par un tamisage. Humectées, elles deviennent acides, si elles restent dans les crèches, et occasionnent la tympanise et la diarrhée. Cet inconvénient est moindre pour les autres animaux.

Voici une analyse faite par le docteur Stutzer, qui permettra de comparer la composition chimique des radicelles ou germes avec celles des drêches desséchées :

RÉSIDUS DE BRASSERIE EXPÉRIMENTÉS.	AZOTE EN POUR CENT.					RÉPARTITION DE L'AZOTE selon sa forme en pour cent.				COEFFICIENT DE DIGESTIBILITÉ de l'azote.
	Quantité totale.	Non-protéine.	Pepsine.	Pancréatine.	Substances indigestibles.	Non-protéine.	Pepsine.	Pancréatine.	Substances indigestibles.	
Germes de malt.....	4.167	1.405	2.275	0.105	0.382	33.7	54.5	2.6	9.2	90.8
Drêches de malt sèches....	3.025	//	2.660	0.077	0.288	//	88.0	2.5	9.5	90.5

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

§ 4. La levure.

La levure de bière est employée pour la boulangerie depuis un temps immémorial; toutefois elle a eu à lutter contre d'anciens préjugés qui s'attaquaient même à la bière. François de Neufchâteau raconte, ainsi qu'il suit, les fameuses discussions soulevées à propos de la levure de bière, devant la Faculté de médecine, il y a deux siècles :

« La bière, ou du moins sa levure, a excité en France une controverse fameuse. La germination du grain, qui développe en lui cette saveur suave et presque saccharine, était une condition requise pour faire la bière. D'après d'anciens préjugés, on regardait communément l'état du grain germé comme une pourriture, et on partait de là pour faire le procès à la bière et à sa levure.

« Les Gaulois avaient découvert l'utilité de la levure pour la confection du pain. Pline leur en attribue l'honneur. Il n'en est que plus étonnant que sous Louis XIV, et dans la capitale, presque toute la Faculté de médecine ait voulu faire regarder comme une espèce de poison l'emploi de la levure dans la boulangerie. Cet emploi avait commencé sous le règne de Henri IV. Marie de Médicis ne faisait servir à sa table que du pain fabriqué avec de la levure de bière, où il entrait du lait. Ce que l'on appelle aujourd'hui des *petits pains au lait* se nommait des *pains à la reine*. On engagea les magistrats à proscrire ce pain comme nuisible à la santé. Tout le monde sait comment La Condamine a mis en jolis vers l'histoire de cette dispute, dans une pièce intitulée : *Origine du pain mollet*. Il est toujours utile de rappeler ce fait aux docteurs et aux magistrats que le zèle peut égarer, lorsque leur ignorance se croit trop éclairée. Ce qu'il y a de très réel, c'est que le 24 mars 1668, la Faculté de médecine voulut traiter à fond la grande question de la levure dans le pain. Trente docteurs furent d'avis d'en approuver l'usage; quarante-cinq furent d'avis contraire. A la pluralité des voix, on condamna l'usage de cette espèce de ferment pour composer le pain; surtout le médecin Brayer parla contre avec véhémence. Suivant La Condamine :

Il conclut que la mort volait
Sur les ailes du pain mollet.

« Il y avait, dans ce temps même, un grand procès au Parlement, entre les boulangers et les cabaretiers. On soutenait que le public était intéressé à rejeter l'usage du petit pain, qu'empoisonnait la levure de bière. Le 31 août 1668, par arrêt interlocutoire, la Cour nomma un commissaire pour entendre six médecins et six bourgeois notables, qui donneraient leur avis sur la composition du petit pain, et si la levure que l'on y fait entrer est nuisible au corps humain. On a le procès-verbal qui fut dressé de leurs dires : c'est une pièce curieuse. Des six médecins entendus, quatre se réunissent pour ôter tout crédit à l'écume de bière, c'étaient : Guy-Patin, N. Brayer,

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Blondel et L. Courtois. Ils appellent la bière : cette triste boisson, faite de houblon, d'orge ou de froment corrompu, et d'eau gâtée, que tous les médecins accusent de nuire à la tête, aux nerfs et aux parties membraneuses; d'engendrer un très mauvais suc; de causer : 1° une ivresse plus longue et plus fâcheuse que celle du vin; 2° tantôt la difficulté, tantôt la suppression d'urine; 3° quelquefois aussi la ladrerie.

« Ils disent qu'il en est de la bière comme du sucre raffiné avec de la chaux, et du vin clarifié avec de la colle de poisson, que les hommes, qui ont quelque soin de leur santé, évitent. »

Fort heureusement, le bon sens public fit justice de ces préjugés et la levure de bière a continué à être employée en grande quantité pour la fabrication du pain.

§ 5. La question commerciale des levures.

Les brasseurs, qui vendaient facilement leur levure et en retiraient jadis un prix assez élevé, sont surpris de la concurrence que leur font les levures de distillerie.

Habitués qu'ils étaient à écouler sans aucune difficulté leurs produits, ils ont négligé de les soigner, de leur donner une plus grande valeur commerciale par des lavages et par une préparation spéciale. De sorte que la levure de brasserie, n'ayant pas suivi le progrès fait par la levure de distillerie, a été délaissée.

Cependant, il y a là une source de revenus qui n'est pas à dédaigner. La levure de brasserie, par suite des soins apportés à la préparation des moûts, et comparativement à la levure de distillerie, est pure, si l'on fait abstraction du goût de houblon, facile à enlever; elle serait donc susceptible d'entrer en concurrence avec sa rivale, à la condition, bien entendu, d'être préparée avec autant de soins.

D'après une note de M. Taffin-Binauld, président du Syndicat des brasseurs du Nord, la levure, qui rapportait en beaucoup d'endroits 0 fr. 70 en moyenne par hectolitre, ne rapporte plus que 0 fr. 25, par suite de la concurrence des distilleries de grains.

Cette situation provient de ce que ces dernières se sont emparées de la clientèle qui paye la levure à bon prix, comme la boulangerie et la pâtisserie, et que les brasseurs ont été réduits à la clientèle des distillateurs belges, lesquels la payent très bon marché.

L'emploi du produit ayant été avili, il est naturel que les prix aient baissé.

Le relèvement du prix de levure suivra le relèvement de la qualité obtenue par de meilleurs soins et par une bonne préparation.

La levure de bière pressée, pour pouvoir concourir avec la levure pressée de grain, doit, comme celle-ci, avoir une belle couleur blanche, une odeur aromatique, un goût agréable et non amer, être homogène et ne pas noircir rapidement à l'air.

Les principales opérations pour arriver à ce résultat sont les suivantes : le lavage, la décoloration, avec l'élimination du goût amer, la régénération, le mélange et le pressage.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

ARTICLE 13.

ECOLES ET LABORATOIRES DE BRASSERIE.

Le simple abrégé qui précède des progrès accomplis depuis 1878 dans la fabrication de la bière montre combien cette industrie est prompte à s'assimiler les nouvelles découvertes, qu'elles soient du domaine de la physique, de la chimie, de la mécanique ou de l'histoire naturelle, et combien est grande sa fertilité, par l'effet de toutes ses ramifications dans le champ de l'activité humaine.

Aucune industrie n'est plus intéressée à posséder un outillage scientifique de premier ordre. C'est ce qu'elle a parfaitement compris en Belgique, en Allemagne, en Autriche, en Angleterre et aux États-Unis.

La Belgique possède une école libre de brasserie à Gand, et des cours de brasserie à l'Institut agronomique de Gembloux.

L'Allemagne possède l'Institut d'expériences et d'enseignement de Berlin, créé par l'État en participation avec l'Association des brasseurs allemands. On y trouve, en outre: des écoles libres à Worms, à Bonn et à Munich; une école de brasserie, annexée à l'École royale agricole de Weihenstephan; un laboratoire spécial de la brasserie, à Munich, créé par les brasseurs de tous les pays pour les travaux et recherches divers.

En Autriche, il a été créé par les brasseurs, dans ces derniers temps, une station scientifique de recherches pour la brasserie, et une école de brasserie est annexée à l'Institut agronomique Francisco-Joséphinum de Mödling, près Vienne.

En Angleterre, la Société des sciences et des arts ouvre, chaque hiver, des cours scientifiques spéciaux à la brasserie.

En Danemark, Jacobsen père a laissé un fonds de près de 1,200,000 francs en faveur d'un laboratoire de recherches; c'est dans ce laboratoire, dont M. Hansen est le chef, qu'ont eu lieu les travaux sur la levure de cellule unique.

Aux États-Unis, deux laboratoires spéciaux ont été créés, l'un à New-York, l'autre à Chicago.

La France, d'où sont sortis tant de travaux retentissants, qui compte tant de savants illustres, comme Pasteur, Duclaux, etc., tant de chercheurs ingénieux et habiles; la France, qui a créé la théorie de la fermentation, inventé le maltage pneumatique, la machine à glace, le réfrigérant tubulaire; à qui l'art et la science ont prodigué leurs trésors, dont tirent parti les autres nations, ne possède pas encore d'établissement scientifique spécial pour les recherches et le progrès de la brasserie; elle n'a ni école ni laboratoire.

Espérons que la force d'initiative dont les brasseurs ont déjà donné tant de preuves la dotera avant peu de l'établissement scientifique qui lui fait si fâcheusement défaut.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

CHAPITRE VI.

STATISTIQUE UNIVERSELLE DE LA BRASSERIE.

Pour donner une idée exacte de l'importance de l'industrie de la brasserie dans chaque pays, nous dressons ci-après des tableaux statistiques, établis à l'aide de chiffres officiels, sur la production et le mouvement commercial de la bière.

De l'étude particulière et comparative de ces tableaux, il ressort ce fait que l'industrie de la brasserie a pris un essor singulier dans tous les pays, et que la consommation de la bière a atteint des proportions considérables.

Afin d'apporter une plus grande clarté dans les chiffres que nous faisons passer méthodiquement sous les yeux du lecteur, nous présentons d'abord la *statistique de la production de la bière* dans chaque pays, aussi détaillée que possible, car la statistique n'a de valeur que par la précision et la multiplicité des détails.

Dans la mesure du possible, nous avons toujours fourni les chiffres de production de la bière de fermentation basse et de la bière de fermentation haute; et, pour les pays qui taxent au degré, comme l'Angleterre, l'Autriche, la Hongrie, l'Italie, nous avons indiqué le degré de la bière.

Nous avons aussi fait mention pour certains pays grands producteurs, comme l'Angleterre et l'Allemagne, des matières premières employées.

La comparaison de diverses statistiques oblige à remarquer, en ce qui concerne la législation fiscale de la France, qu'elle ne peut faire connaître exactement ni la qualité ni la quantité de bière fabriquée, ni l'espèce ni la quantité des matières premières employées. La constatation de ce fait est plus éloquente que toutes les critiques sur les défectuosités de la loi fiscale qui régit la brasserie depuis 1816.

Le chapitre des matières premières contient des statistiques qui ne seront pas sans intérêt pour les brasseurs, les commerçants, les agriculteurs et les économistes.

Voici les pays producteurs de bière, avec l'indication de la production pendant l'année 1889 et le nombre de brasseries :

		HECTOLITRES.	BRASSERIES.
France		10,000,000	2,774
Algérie		25,000	12
Empire allemand.	Allemagne du Nord	28,655,675	
	Bavière	13,525,791	
	Wurtemberg	3,153,511	
	Grand-duché de Bade	1,508,704	
	Alsace-Lorraine	759,258	
		47,602,939	25,434
Autriche		13,728,431	1,952
Belgique		10,000,000	2,788
Danemark		2,186,000	371

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

	HECTOLITRES.	BRASSERIES.
Grande-Bretagne	46,852,991	11,992
Pays-Bas	1,071,429	461
Grand-duché de Luxembourg	93,256	14
Suisse	1,186,423	415
Suède	1,024,600	140
Norvège	712,415	46
Russie	2,928,573	1,360
Italie	137,745	125
Espagne	1,025,000	68
Roumanie	100,030	17
Serbie	98,000	15
Grèce	64,284	6
Turquie	140,000	3
Portugal	//	1
États-Unis	36,918,644	2,144
Indes anglaises	220,712	19
Japon	//	//
Égypte	//	1
Guatemala	//	1
Mexique	//	2
Terre-Neuve	//	1
République Argentine	//	6
Brésil	//	7
Chili	//	13
Équateur	//	1
Uruguay	//	3
Australie	1,610,545	40

Par ordre d'importance de production, l'Allemagne tiendrait encore la tête, après avoir toujours été au premier rang; l'Angleterre a le second; les États-Unis, le troisième; l'Autriche, le quatrième; la France et la Belgique occupent le cinquième. La production tombe ensuite dans les autres pays à un chiffre relativement minime.

Le nombre des brasseries dans le monde entier s'élève à près de 50,000 et la production de la bière atteint 180 millions d'hectolitres.

Bien qu'il ne soit pas scientifique ni logique de négliger la Chine, un pays de 400 millions d'habitants, qui connaissent certainement la fabrication des boissons de grains, nous avons le regret, faute de documents, de nous taire sur ce vaste pays.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

ARTICLE PREMIER.

STATISTIQUE GÉNÉRALE DE LA BRASSERIE FRANÇAISE.

§ 1er. Nombre de brasseurs. — Produit de l'impôt. — Production approximative de la bière.

DÉPARTEMENTS.	NOMBRE DE BRASSEURS en 1889.	PRODUIT DE L'IMPÔT sur la bière en 1889.	NOMBRE D'HECTOLITRES de bière fabriqués en 1889.
		francs.	hectolitres.
PARIS.			
Ville de Paris (intérieur de l'octroi)	19	93,131	24,835
ENVIRONS DE PARIS.			
Seine (hors l'octroi de Paris)	10	157,638	63,055
Seine-et-Marne	4	81,432	32,573
Seine-et-Oise	11	100,576	40,230
Eure-et-Loir	3	36,490	14,596
Oise	21	127,367	50,947
Totaux	49	503,503	201,401
RÉGION DE L'EST.			
Aube	6	55,680	22,272
Doubs	12	146,773	58,710
Jura	10	69,829	27,932
Marne	23	435,407	174,163
Marne (Haute-)	10	192,297	76,919
Meurthe-et-Moselle	45	983,899	393,560
Meuse	33	325,863	130,346
Rhin (Haut-)	6	46,613	18,646
Saône (Haute-)	6	24,389	9,756
Vosges	39	557,711	223,085
Totaux	190	2,838,461	1,135,389
RÉGION DU NORD.			
Aisne	185	1,088,064	435,226
Ardennes	230	1,235,430	494,172
Nord	976	9,994,142	3,997,656
Pas-de-Calais	604	2,905,337	1,162,135
Somme	122	730,805	292,322
Totaux	2,117	15,953,778	6,381,511

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

DÉPARTEMENTS.	NOMBRE DE BRASSEURS en 1889.	PRODUIT DE L'IMPÔT sur la bière en 1889.	NOMBRE D'HECTOLITRES de bière fabriqués en 1889.
		francs.	hectolitres.
RÉGION DE LA NORMANDIE.			
Calvados	4	11,104	4,441
Eure	5	6,771	2,708
Manche	3	22,864	9,145
Orne	//	//	//
Seine-Inférieure	24	131,679	52,671
TOTAUX	36	172,418	68,965
RÉGION DE L'OUEST.			
Côtes-du-Nord	6	50,540	20,216
Finistère	16	100,517	40,206
Ille-et-Vilaine	3	39,393	15,757
Loire-Inférieure	7	61,579	24,631
Maine-et-Loire	6	15,601	6,240
Mayenne	8	20,486	8,194
Morbihan	8	49,070	19,628
Sarthe	3	7,962	8,185
Vendée	6	24,821	9,928
TOTAUX	63	369,969	147,985
RÉGION DE LA BOURGOGNE.			
Ain	3	11,018	4,407
Côte-d'Or	22	230,872	92,348
Nièvre	5	24,822	9,928
Saône-et-Loire	8	88,999	35,600
Yonne	10	35,216	14,086
TOTAUX	48	390,927	156,369
RÉGION DU CENTRE ET DU MIDI.			
Allier	12	102,330	40,932
Alpes (Basses-)	7	8,040	3,216
Alpes (Hautes-)	//	//	//
Alpes-Maritimes	//	//	//
Ardèche	6	59,715	23,866
Ariège	4	5,357	2,142
Aude	5	74,259	29,703
A reporter	34	249,701	99,859

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

DÉPARTEMENTS.	NOMBRE DE BRASSEURS en 1889.	PRODUIT DE L'IMPÔT sur la bière en 1889.	NOMBRE D'HECTOLITRES de bière fabriqués en 1889.
		francs.	hectolitres.
RÉGION DU CENTRE ET DU MIDI. (*Suite.*)			
Report	34	249,701	99,859
Aveyron	2	7,095	2,838
Bouches-du-Rhône	7	220,766	88,306
Cantal	6	23,415	9,366
Charente	6	89,334	35,733
Charente-Inférieure	9	38,305	15,322
Cher	3	36,816	14,726
Corrèze	9	25,725	10,290
Creuse	7	22,718	9,087
Dordogne	6	19,425	7,770
Drôme	1	154	61
Gard	8	82,568	33,027
Garonne (Haute-)	11	92,974	37,190
Gers	1	1,421	568
Gironde	14	57,420	22,968
Hérault	7	75,810	30,324
Indre	4	79,660	31,864
Indre-et-Loire	5	87,385	34,954
Isère	6	78,293	31,317
Landes	2	754	301
Loir-et-Cher	2	4,786	1,914
Loire	9	98,744	39,498
Loire (Haute-)	8	19,361	7,774
Loiret	6	44,768	19,707
Lot	4	14,798	5,919
Lot-et-Garonne	3	78,953	31,581
Lozère	6	25,699	10,280
Puy-de-Dôme	6	53,197	21,278
Pyrénées (Basses-)	3	40,031	16,012
Pyrénées (Hautes-)	1	6,720	2,688
Pyrénées-Orientales	2	5,657	2,262
Rhône	10	235,733	94,293
Savoie	3	12,126	4,850
Savoie (Haute-)	2	18,153	7,261
Sèvres (Deux-)	6	44,794	17,717
Tarn	7	30,019	12,007
Tarn-et-Garonne	5	58,373	23,350
Var	2	1,264	506
Vaucluse	3	43,970	17,588
Vienne	8	93,714	37,486
Vienne (Haute-)	8	36,779	14,711
TOTAUX	252	2,257,378	922,443

IMPRIMERIE NATIONALE.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

RÉCAPITULATION.

RÉGIONS.	NOMBRE DE BRASSEURS en 1889.	PRODUIT DE L'IMPÔT sur la bière en 1889.	NOMBRE D'HECTOLITRES de bière fabriqués en 1889.
		francs.	hectolitres.
Ville de Paris (intérieur de l'octroi)	19	93,131	24,835
Environs de Paris	49	503,503	201,401
Région de l'Est	190	2,838,461	1,135,389
Région du Nord	2,117	15,953,778	6,381,511
Normandie	36	172,418	68,965
Ouest	63	369,969	147,985
Région de la Bourgogne	48	390,927	156,369
Région du Centre et du Midi	252	2,257,378	922,443
TOTAUX	2,774	22,579,565	9,038,898

La législation fiscale qui régit la brasserie française date de 1816; c'est une législation caduque, qui permet d'autant moins de connaître exactement le chiffre de la production de la bière, qu'elle se divise en bière forte et en petite bière; on connaît seulement le chiffre des sommes encaissées par l'État.

D'après le produit de l'impôt, il a été fait un calcul approximatif de la production de la bière par département, ce qui porte le total de la production française à 9,038,898 hectolitres.

D'autre part, le Ministère des finances détaille ainsi la fabrication de la bière en 1889 et 1888 :

	1889. Hectolitres.	1888. Hectolitres.
Bière forte à 3 fr. 75	4,839,996	4,612,440
Petite bière à 1 fr. 25	3,531,822	3,326,973
Bière fabriquée dans les hospices	11,136	13,057
TOTAL de la bière déclarée	8,382,954	7,952,470

Ces deux chiffres sont au-dessous de la vérité, et, avec les tolérances et surtout les fraudes, il n'est pas exagéré de dire que la production totale de la brasserie française dépasse annuellement 10 millions d'hectolitres.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

§ 2. Consommation de la bière en 1890 dans les villes de France ayant plus de 30,000 habitants.

NUMEROS D'ORDRE.	POPULATION AGGLOMÉRÉE d'après le recensement de 1886.	NOMS DES VILLES.	QUANTITÉS IMPOSÉES en 1889.	CONSOMMATION MOYENNE par habitant.
			hectolitres.	hect. lit.
1	2,294,108	Paris	353,122	0 15
2	344,124	Lyon	27,133	0 08
3	289,433	Marseille	28,813	0 10
4	225,281	Bordeaux	14,094	0 06
5	143,135	Lille	503,606	3 51
6	123,040	Toulouse	1,824	0 01
7	110,638	Nantes	3,872	0 03
8	109,199	Le Havre	12,829	0 12
9	103,229	Saint-Étienne	7,951	0 07
10	100,043	Rouen	12,038	0 12
11	93,335	Roubaix	215,598	2 31
12	91,130	Reims	31,312	0 34
13	69,463	Nancy	40,064	0 57
14	68,177	Amiens	66,834	0 98
15	65,152	Angers	2,912	0 04
16	62,198	Nimes	3,875	0 06
17	61,464	Nice	5,681	0 09
18	59,352	Brest	9,402	0 15
19	56,699	Limoges	4,153	0 07
20	53,452	Toulon	4,945	0 09
21	52,839	Saint-Pierre-les-Calais	77,107	1 46
22	52,614	Rennes	15,701	0 30
23	51,467	Tours	5,764	0 11
24	51,208	Orléans	4,282	0 08
25	50,684	Dijon	8,888	0 18
26	46,991	Le Mans	2,661	0 06
27	45,930	Montpellier	5,680	0 12
28	45,304	Saint-Denis	17,487	0 39
29	44,933	Boulogne-sur-Mer	44,906	1 00
30	44,864	Troyes	5,859	0 13
31	43,618	Saint-Quentin	100,343	2 30
32	43,261	Grenoble	7,456	0 17
33	41,183	Tourcoing	110,811	2 69
34	38,543	Versailles	12,102	0 31
35	38,238	Besançon	11,971	0 31
36	36,937	Béziers	6,561	0 18
37	36,149	Dunkerque	67,172	1 86
38	36,078	Caen	2,806	0 08
39	35,546	Clermont-Ferrand	5,046	0 14
40	35,352	Levallois-Perret	6,711	0 19
41	35,001	Cette	2,462	0 07
42	33,014	Lorient	9,074	0 27
43	30,993	Bourges	3,402	0 11

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

§ 3. Mouvement industriel et commercial de la bière en France de 1850 à 1889.

ANNÉES.	FABRICATION.	IMPORTATION (commerce spécial).	EXPORTATION (commerce spécial).
	hectolitres.	hectolitres.	hectolitres.
1850	4,047,971	4,929	6,880
1851	4,448,880	4,688	12,310
1852	4,523,315	6,166	15,053
1853	5,047,885	6,820	14,034
1854	4,959,346	7,037	16,766
1855	5,871,067	12,089	19,025
1856	6,448,692	15,574	19,491
1857	7,088,121	18,393	20,076
1858	6,806,072	19,037	28,813
1859	6,696,700	18,073	19,965
1860	6,571,785	19,753	23,553
1861	6,797,937	26,193	18,815
1862	6,962,014	40,607	23,234
1863	7,050,898	42,049	23,703
1864	7,209,529	38,590	26,812
1865	7,680,787	46,726	32,902
1866	8,073,557	44,300	28,236
1867	7,001,611	64,989	27,202
1868	7,322,618	76,456	37,261
1869	7,523,092	79,365	39,008
1870	//	60,197	27,778
1871	//	76,971	26,647
1872	7,131,313	279,598	25,165
1873	7,413,190	270,592	23,981
1874	7,339,990	249,882	28,810
1875	7,355,513	281,100	31,233
1876	7,604,005	297,039	23,608
1877	7,743,118	318,416	27,918
1878	7,565,474	351,246	27,802
1879	7,375,114	310,727	28,106
1880	8,227,005	378,752	29,267
1881	8,624,786	413,684	26,702
1882	8,305,803	414,703	26,976
1883	//	413,837	25,721
1884	8,492,853	381,351	39,264
1885	8,009,922	333,415	27,432
1886	7,978,860	292,563	31,119
1887	8,233,647	236,227	31,798
1888	7,952,470	188,306	39,617
1889	8,382,954	224,321	38,528

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

§ 4. Nombre de brasseurs français depuis 1869, déduction faite des pays pour le moment possédés par l'Allemagne.

	BRASSERIES.		BRASSERIES.
1869	2,861	1879	2,659
1870	//	1880	2,702
1871	//	1881	2,725
1872	2,710	1882	2,743
1873	2,750	1883	2,741
1874	2,790	1884	2,723
1875	2,768	1885	2,722
1876	2,714	1886	2,751
1877	2,705	1887	2,828
1878	2,674	1888	2,774

ARTICLE 2.

LA BRASSERIE EN BELGIQUE.

Production de la bière de 1850 à 1889.

ANNÉES.	NOMBRE DE BRASSERIES.	CONTENANCES DÉCLARÉES.	BIÈRE PRODUITE.
		hectolitres.	hectolitres.
1850	2,894	3,141,061	5,544,128
1851	//	3,239,489	5,669,106
1852	//	3,192,233	5,586,408
1853	//	3,075,440	5,382,020
1854	//	2,908,143	5,089,250
1855	//	2,931,538	5,130,191
1856	//	3,201,912	5,603,346
1857	//	3,562,943	6,235,150
1858	//	3,721,167	6,995,794
1859	//	3,812,434	7,167,376
1860	2,762	3,302,401	6,554,692
1861	2,689	3,268,013	6,503,346
1862	2,652	3,244,569	6,424,247
1863	2,626	3,421,430	6,911,288
1864	2,605	3,486,414	7,216,877
1865	2,613	3,635,734	7,562,326
1866	2,605	3,470,725	7,288,522
1867	2,586	3,220,965	6,951,421

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

ANNÉES.	NOMBRE DE BRASSERIES.	CONTENANCES DÉCLARÉES.	BIÈRE PRODUITE.
		hectolitres.	hectolitres.
1868	2,543	3,375,690	7,392,762
1869	2,533	3,530,486	7,767,069
1870	2,528	3,416,504	7,794,459
1871	2,522	3,462,183	7,720,668
1872	2,522	3,804,624	8,788,680
1873	2,525	3,926,873	9,188,882
1874	2,530	3,932,865	9,360,219
1875	2,540	3,997,359	9,673,609
1876	2,559	3,970,531	9,767,504
1877	//	3,727,259	9,318,147
1878	//	3,596,371	9,134,779
1879	//	3,445,679	8,889,851
1880	2,546	3,553,269	9,309,564
1881	2,575	3,583,657	9,532,554
1882	2,584	3,497,590	9,443,490
1883	2,586	3,461,792	9,485,310
1884	2,602	3,554,382	9,881,181
1885	2,615	3,381,576	9,536,041

A PARTIR DU 1^er^ JANVIER 1886 MODIFICATION DE LA LOI DE 1822.

RÉGIME DE LA LOI DE 1885. — DEUX SYSTÈMES D'IMPÔT SONT AU CHOIX DU BRASSEUR.

ANNÉES.	NOMBRE de BRASSEURS.	RÉGIME FISCAL FACULTATIF.		TAUX de RENDEMENT.	BIÈRE FABRIQUÉE.	
		POIDS de la farine versée d'après le chapitre II de la loi de 1885.	CONTENANCE de cuve-matière déclarée. (Chapitre III de la loi de 1885.)		TOTAL de la bière produite par chaque chapitre.	ENSEMBLE de la bière fabriquée.
		kilogrammes.	hectol. lit.	lit. cent.	hectolitres.	hectolitres.
1886	2,635	108,458,845	//	7 10	7,700,578	9,537,476
		//	703,792 20	2 61	1,836,898	
1887	2,702	125,407,977	//	7 10	8,903,946	10,159,813
		//	481,174 95	2 61	1,255,867	
1888	2,759	130,483,468	//	7 10	9,264,326	10,169,049
		//	346,636 80	2 61	904,723	
1889	2,788	138,196,344	//	7 10	9,811,940	10,587,635
		//	297,200 84	2 61	775,695	

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

ARTICLE 3.

LA BRASSERIE DANS LE GRAND-DUCHE DE LUXEMBOURG.

Pour une population de 213,283 habitants, le grand-duché de Luxembourg a produit, dans la campagne du 1er avril 1887 au 31 mars 1888, 92,749 hectolitres de bière.

Voici la production pendant les cinq dernières années, avec le nombre des brasseries et les espèces de bières :

ANNÉES.	NOMBRE de BRASSERIES.	BIÈRE DE FERMENTATION		TOTAL.
		HAUTE.	BASSE.	
		hectolitres.	hectolitres.	hectolitres.
1883-1884	18	4,480	83,424	87,904
1884-1885	17	4,800	81,812	86,612
1885-1886	16	2,559	84,228	86,787
1886-1887	15	1,512	78,318	79,830
1887-1888	15	1,364	91,385	92,749

RELEVÉ DU MONTANT DES DROITS ACQUITTÉS ET DES QUANTITÉS PRÉSUMÉES DE BIÈRE FABRIQUÉES PAR LES BRASSERIES DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG.

NOM DE LA BRASSERIE.	1885.	1886.	1887.	1888.
	hectolitres.	hectolitres.	hectolitres.	hectolitres.
Monsel frères, à Luxembourg	12,188	13,064	20,980	23,520
Union industrielle, à Diekirch	33,226	26,714	23,770	18,853
Mathias Funck, à Luxembourg	9,232	8,116	9,604	10,416
Henri Funck, à Neudorf	6,648	6,608	10,320	11,478
Autres brasseries	25,493	25,328	28,075	28,989
TOTAUX	86,787	79,830	92,749	93,256

MONTANT DES DROITS ACQUITTÉS PAR LES BRASSERIES DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG.

1885	104,730f 00c
1886	99,546 75
1887	108,885 00
1888	109,926 75

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

ARTICLE 4.

LA BRASSERIE EN NORVÈGE.

PRODUCTION.

La production annuelle moyenne, de 1873 à 1882, a été de 370,000 hectolitres. Depuis, elle a presque doublé, car elle a dépassé 700,000 hectolitres.

EXPORTATION.

ANNÉES.	QUANTITÉS EXPORTÉES.	VALEUR EN COURONNES [1].
	hectol. lit.	
1879	16,258 67	746,300
1880	13,044 46	534,800
1881	15,436 74	710,100
1882	17,053 25	801,500
1883	19,790 35	910,400
1884	15,155 11	636,500
1885	11,207 82	381,100
1886	12,151 95	364,600
1887	11,463 54	321,000
1888	13,400 06	348,400

[1] La couronne vaut 1 fr. 39.

PAYS DE DESTINATION.

NOMS.	1885.	1886.	1887.
	hectol. lit.	hectol. lit.	hectol. lit.
Allemagne	6,424 48	6,626 97	6,414 85
Angleterre	3,341 79	3,420 85	3,327 36
Australie	50 44	7 56	29 22
Belgique	458 88	990 02	896 35
Espagne	0 75	5 65	120 02
France	151 37	318 77	155 98
Pays-Bas	243 09	232 87	106 20
Suède	130 15	265 86	245 55

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

IMPORTATION.

1885	31,831	litres.
1886	15,678	
1887	44,219	
1888	60,905	
1889	51,401	

ARTICLE 5.

LA BRASSERIE EN ITALIE.

§ 1. Quantité de bière produite au-dessous de 8 degrés et au-dessus de 8 degrés.

ANNÉES.	BIÈRE		PRODUCTION TOTALE.
	AU-DESSOUS de 8 degrés.	AU-DESSUS de 8 degrés.	
	hectolitres.	hectolitres.	hectolitres.
1880	5,038	111,179	116,217
1881	4,425	122,939	127,384
1882	3,814	127,441	131,255
1883	3,473	118,482	121,955
1884	//	//	//
1885	//	//	//
1886	//	//	//
1887-1888	4,963	169,959	174,922
1888-1889	3,730	134,015	137,745
1889	//	//	//

§ 2. Importation de la bière en Italie.

1879	43,255	hectolitres.
1880	46,856	
1881	55,121	
1882	56,505	
1883	62,731	
1884	//	
1885	//	
1886	//	
1887	//	
1888	//	
1889	//	

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

§ 3. Recette de l'impôt et des droits de douane sur la bière.

ANNÉES.	DOUANE.	TAXE DE DOUANE.	DROIT INTÉRIEUR.	TOTAL.
	lire.	lire.	lire.	lire.
1879	88,447	415,726	756,281	1,260,454
1880	93,713	460,483	729,273	1,283,469
1881	110,242	526,965	815,421	1,452,629
1882	113,010	517,834	825,050	1,455,893
1883	125,462	601,500	770,279	1,497,241
1884	//	//	//	//
1885	//	//	//	//
1886	//	//	//	//
1887-1888	//	//	1,069,035	//
1888-1889	//	//	917,195	//
1889	//	//	//	//

§ 4. Nombre de brasseries et quantité de bière fabriquée par provinces et par localités.

PROVINCES.	LOCALITÉS.	BRASSERIES EXISTANTES.	BRASSERIES EN ACTIVITÉ.	BIÈRE BRASSÉE.
				hectolitres.
Alexandrie	Alexandrie	1	1	2,392
	Asti	2	2	2,712
	Casale	1	1	704
Ancône	Ancône	2	2	483
Arazzo	Arazzo	1	1	167
	Portovecchio	1	1	17
Bari	Bari	1	1	68
Bergame	Bergame	1	//	//
	Sedrina	1	1	186
	Treviglio	1	1	119
	Seriate	1	1	511
Bologne	Bologne	4	4	4,108
Brescia	Brescia	1	1	1,078
	Tenin	1	1	150
Cagliari	Cagliari	2	2	837
Catane	Catane	1	1	55
	A reporter	22	21	13,587

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

PROVINCES.	LOCALITÉS.	BRASSERIES EXISTANTES.	BRASSERIES EN ACTIVITÉ.	BIÈRE BRASSÉE.
				hectolitres.
	Report	22	21	13,587
Come	Moltrasio	1	//	//
	Induno Olona	1	1	1,910
	Vergolbio	1	1	241
	Mombello	1	1	501
Crémone	Crémone	3	3	649
Cuneo	Cuneo	2	2	814
	Alba	1	//	//
	Bra	2	2	1,376
	Bregos Dalmazzo	1	1	372
	Ceva	1	1	181
	Fassano	1	//	//
	Mondovi	1	1	594
	Saluce	1	1	808
	Monschiero	1	//	//
Florence	Florence	5	5	2,612
	Pistoie	2	2	1,439
	Prato	1	//	//
Forli	Forli	1	//	//
	Cesena	1	1	190
Gênes	Sapierdarena	1	//	//
	Busalla	1	1	1,227
	Lavagna	1	//	//
	Pontedecimo	1	1	372
Livourne	Livourne	3	3	1,900
Lucques	Lucques	3	3	1,192
	Bergo a Buggiano	1	1	472
Macerata	Macerata	1	1	32
Massa	Castelnuovo	1	1	120
	Garfagnana			
Carrare	Carrare	2	2	378
Messine	Messine	1	1	53
Milan	Milan	5	5	1,018
	Melegnano	1	1	25
	Lodi	1	1	80
Modène	Modène	1	1	320
Naples	Naples	2	2	2,153
Novara	Biella	2	1	3,240
	Borgomanero	1	1	778
	Domodossola	1	1	303
	Premosotto	1	1	216
	Verreille	1	1	761
	A reporter	82	72	39,914

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

PROVINCES.	LOCALITÉS.	BRASSERIES EXISTANTES.	BRASSERIES EN ACTIVITÉ.	BIÈRE BRASSÉE.
				hectolitres.
	Report.....	82	72	39,914
Padoue.....	Padoue.....	2	2	3,484
	Piove di Sacco.....	1	//	//
Palerme.....	Palerme.....	2	1	150
Parme.....	Parme.....	2	2	513
Pavie.....	Pavie.....	1	1	104
	Vigevano.....	2	1	1,904
	Voghena.....	2	1	425
Pérouse.....	Pérouse.....	1	1	250
	Trani.....	1	1	380
Pesaro.....	Pesaro.....	1	1	390
Pise.....	Pise.....	1	1	116
	Pontedera.....	1	1	467
Ravenne.....	Faenza.....	1	1	96
Rome.....	Rome.....	7	7	8,399
	Viterbe.....	1	1	74
	Civita Vecchia.....	1	1	133
Rovigo.....	Rovigo.....	1	1	952
Sassari.....	Sassari.....	1	1	45
Sienne.....	Sienne.....	1	1	702
Sondrio.....	Chiavenna.....	4	4	11,551
	Piuro.....	2	2	6,259
	Villa Chiavenna.....	1	1	1,840
Turin.....	Aoste.....	1	1	804
	Bergofranco.....	1	1	3,331
	Ivrée.....	1	//	//
	Pinerolo.....	1	1	365
	Turin.....	3	3	16,865
	Verres.....	1	//	//
	Gressoney Saint-Jean.....	1	1	48
Trévise.....	Trevise.....	2	2	1,352
	Conegliano.....	1	//	//
Udine.....	Udine.....	1	1	2,120
	Tolmezzo.....	1	1	488
	Cividale.....	1	1	361
	Gemona.....	1	1	1,017
	Resciutha.....	1	1	296
Venise.....	Venise.....	3	3	3,565
Vérone.....	Vérone.....	1	1	2,680
	Garde.....	2	2	1,031
Vicence.....	Vicence.....	2	2	2,366
	Piovene.....	2	2	3,809
	TOTAUX.....	146	128	121,954

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

ARTICLE 6.

LA BRASSERIE EN SUISSE.

§ 1. Production de la bière en Suisse.

	HECTOLITRES.		HECTOLITRES.
1867	280,000	1878	768,000
1868	355,000	1879	834,000
1869	358,000	1880	976,000
1870	356,000	1881	1,009,000
1871	466,000	1882	920,000
1872	525,000	1883	984,000
1873	670,000	1884	1,015,000
1874	717,000	1885	1,048,000
1875	742,000	1886	1,092,000
1876	785,000	1887	1,053,000
1877	884,000	1888	1,102,000

§ 2. Nombre de brasseries.

	BRASSERIES.		BRASSERIES.
Aargau	73	Report	313
Berne	57	Vaud, Appenzell, Fribourg	11
Saint-Gall	51	Genève	9
Zurich	34	Neuchâtel	8
Bâle (ville et campagne)	25	Schwyz	7
Lucerne	23	Glaris, Uri, Valais	6
Thurgovie	20	Unterwalden	5
Schaffouse	17	Zug	3
Soleure, Grisons, Tessin	13	Divers cantons	61
A reporter	313	Total	423

Ces 423 brasseries se divisent comme suit, d'après l'importance de leur production :

2	produisant	30,000 à 40,000 hectolitres.
8	—	20,000 à 30,000
24	—	10,000 à 20,000
29	—	6,000 à 10,000
33	—	4,000 à 6,000
327	produisant au-dessous de	4,000

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

ARTICLE 7.

LA BRASSERIE EN AUTRICHE.

ANNÉE 1889.

PAYS.	NOMBRE DE BRASSERIES.				QUANTITÉ de BIÈRE produite.	PRODUIT de L'IMPÔT.
	FERMENTATION haute.	FERMENTATION basse.	HAUTE et basse fermentation.	TOTAL des brasseries.		
					hectolitres.	florins.
Basse Autriche	//	76	//	76	2,641,911	5,353,903
Haute Autriche	//	228	//	228	873,382	1,638,327
Salzbourg	//	60	//	60	319,973	626,301
Styrie	//	68	//	68	591,302	1,280,134
Carinthie	1	75	13	89	149,210	294,435
Carniole	//	8	//	8	49,193	108,919
Illyrie et autres pays	//	2	//	2	404	911
Tyrol et Vorarlberg	//	145	//	145	275,009	551,417
Bohême	//	772	//	772	5,944,869	10,225,543
Moravie	//	161	//	161	1,170,051	2,059,371
Silésie	//	44	//	44	315,479	576,646
Galicie	17	154	3	174	768,342	1,416,220
Bukowine	//	8	//	8	62,534	116,643
Bosnie et Herzégovine	//	8	//	8	14,996	29,270
TOTAL	18	1,809	16	1,843	13,176,655	24,278,040
Année 1888	.....	.....	.....	.....	12,486,407	20,080,554
DIFFÉRENCE avec 1889	.....	.....	.....	.....	690,248	1,197,486

ARTICLE 8.

LA BRASSERIE EN HONGRIE.

PRODUCTION DE LA BIÈRE DE 1877-1878 À 1886-1887.

ANNÉES.	BIÈRE		TOTAL.	PRODUIT de L'IMPÔT.
	JUSQU'À 11 degrés.	AU-DESSUS de 11 dégrés.		
	hectolitres.	hectolitres.	hectolitres.	florins [1].
1877-1878	114,370	394,048	508,418	1,002,950
1878-1879	98,374	375,143	473,517	937,422
1879-1880	78,370	348,782	427,152	850,161
1880-1881	80,516	375,011	455,527	917,771
1881-1882	96,002	390,911	486,913	1,011,962
1882-1883	111,502	435,549	547,051	1,117,913
1883-1884	117,213	528,093	645,306	1,318,218
1884-1885	98,360	571,102	669,462	1,381,260
1885-1886	67,540	562,595	630,135	1,326,178
1886-1887	71,884	559,114	630,998	1,322,916
TOTAUX	934,131	4,540,348	5,474,479	11,168,761
MOYENNE des dix années	93,413	454,034	547,447	1,116,876

[1] Le florin vaut 2 fr. 50.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

ARTICLE 8.

LA BRASSERIE EN ALLEMAGNE.

§ 1. Production de la bière dans l'ensemble des circonscriptions fiscales formées dans l'Empire allemand de 1872 à 1888-1889.

ANNÉES.	ALLEMAGNE DU NORD.	BAVIÈRE.	WURTEMBERG.	GRAND-DUCHÉ DE BADE.	ALSACE-LORRAINE.	TOTAUX.
	hectolitres.	hectolitres.	hectolitres.	hectolitres.	hectolitres.	hectolitres.
1872.....	16,102,179	10,905,836	4,197,274	926,957	812,454	32,944,700
1873.....	19,654,903	11,256,208	3,995,056	1,094,634	987,752	36,988,553
1874.....	20,494,914	12,079,760	3,596,144	1,133,865	889,191	38,193,874
1875.....	21,358,228	12,084,910	3,662,418	1,066,661	763,313	38,935,530
1876.....	20,873,379	12,347,153	3,879,006	1,050,841	706,694	38,857,073
1877-1878.....	20,360,491	12,205,377	3,801,519	1,098,500	803,136	38,269,023
1878-1879.....	20,371,925	12,122,483	3,067,305	1,085,020	787,905	37,434,638
1879-1880.....	19,984,613	12,152,732	3,172,634	1,085,655	788,542	37,183,976
1880-1881.....	21,136,031	11,826,764	3,396,293	1,155,450	982,659	38,497,196
1881-1882.....	21,315,982	12,341,574	3,247,711	1,188,843	941,363	39,035,473
1882-1883.....	22,113,180	12,112,567	3,041,857	1,167,213	815,631	39,250,448
1883-1884.....	23,391,919	12,265,412	3,083,823	1,220,728	823,326	40,785,208
1884-1885.....	24,613,427	12,608,528	3,027,587	1,235,815	801,717	42,287,074
1885-1886.....	24,290,689	12,665,665	2,878,754	1,244,485	690,718	41,770,311
1886-1887.....	16,565,546	13,096,237	3,305,665	1,301,545	719,207	44,988,200
1887-1888.....	27,475,846	13,704,817	3,358,075	1,484,477	778,413	47,001,628
1888-1889.....	28,655,675	13,525,791	3,153,511	1,508,704	759,258	47,602,939

§ 2. Nombre de brasseries, quantités et qualités des bières fabriquées dans l'Allemagne du Nord pendant l'exercice 1888-1889.

ÉTATS ET DISTRICTS FAISANT PARTIE de l'union d'accise.	NOMBRE de BRASSERIES.	NOMBRE DE BRASSERIES DE FERMENTATION				QUANTITÉS DE BIÈRE PRODUITES		
		HAUTE.		BASSE.		DE FERMENTATION		TOTAL.
		Industrielles.	Non industrielles.	Industrielles.	Non industrielles.	HAUTE.	BASSE.	
						hectolitres.	hectolitres.	hectolitres.
Royaume de Prusse.....	7,260	4,136	711	1,969	1	5,782,364	14,367,908	20,150,272
Royaume de Saxe.....	776	581	//	175	//	1,881,635	2,015,032	3,896,767
Grand-duché de Hesse....	265	18	//	222	//	1,389	913,044	914,433
Grand-duché de Mecklembourg.....	410	65	296	47	//	128,129	256,443	384,572
Thuringe.....	1,075	349	1	669	1	307,614	1,650,873	1,958,487
Oldenbourg.....	92	66	3	15	//	33,173	99,424	132,597
Brunswick.....	79	40	2	36	//	24,836	385,421	410,257
Anhalt.....	74	57	//	16	//	92,428	206,661	299,089
Lubeck.....	33	26	1	6	//	36,725	57,238	93,963
Brême.....	18	7	//	11	//	12,083	92,391	104,474
Hambourg.....	29	18	//	11	//	96,290	214,474	310,764
Total pour l'union d'accise.....	10,111	5,363	1,014	3,177	2	8,839,666	20,259,009	28,655,675

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

§ 3. Alsace-Lorraine.

ANNÉES.	NOMBRE de brasseurs.	QUANTITÉS DE BIÈRE.				IMPORTATION		EXPORTATION.	PRODUIT de l'impôt.
		FERMENTATION		PETITE bière.	TOTAL.	de l'intérieur de l'Allemagne.	de l'étranger.		
		haute.	basse.						
		hectol.	hectol.	hectol.	hectol.	hectol.	hectol.	hectol.	marks.
1879-1880.	225	29,527	733,469	25,546	788,542	//	//	//	1,440,244
1880-1881.	222	38,316	901,181	35,162	982,659	132,168	//	275,046	1,855,580
1881-1882.	216	40,721	865,982	34,660	941,363	156,211	//	274,807	1,815,139
1882-1883.	217	34,174	752,577	28,880	815,631	116,110	//	245,594	1,615,348
1883-1884.	207	31,016	765,380	26,930	823,326	173,585	//	236,262	1,688,519
1884-1885.	195	27,012	749,799	24,906	801,717	179,117	//	205,405	1,727,507
1885-1886.	189	20,321	647,660	22,729	690,718	175,810	544	166,693	1,561,488
1886-1887.	186	18,041	680,739	20,427	719,207	187,424	616	145,648	1,705,260
1887-1888.	174	20,195	731,658	26,560	748,413	214,051	719	124,721	1,939,165
1888-1889.	169	13,530	714,076	31,652	759,258	226,965	1,758	111,341	1,953,059

§ 4. Brasserie bavaroise.

DIRECTION DES CONTRIBUTIONS.	BRASSERIE DE BIÈRE					
	BRUNE.				BLANCHE.	
	NOMBRE DE BRASSERIES en activité.			QUANTITÉ de bière produite.	NOMBRE de brasseries en activité.	QUANTITÉ de bière produite
	Brasseries privées.	Brasseries par actions.	Brasseries communales.			
				hectolitres.		hectolitres.
Augsbourg	504	3	//	1,135,970	840	64,570
Bamberg	520	3	155	534,505	//	//
Bayreuth	175	5	74	701,721	//	//
Fürth	344	1	2	654,185	7	2,720
Furth a. W.	127	//	11	191,015	2	149
Hof	33	1	32	265,264	//	//
Landau	118	9	//	463,902	//	//
Landshut	241	//	//	683,520	11	2,198
Lindau	26	1	//	85,389	4	883
Ludwigshafen	36	7	1	414,104	//	//
Memmingen	534	2	//	705,063	626	89,817
Munich	184	12	2	3,662,185	14	32,613
A reporter	2,842	44	277	9,496,823	1,504	192,950

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

DIRECTION DES CONTRIBUTIONS.	BRASSERIE DE BIÈRE					
	BRUNE.				BLANCHE.	
	NOMBRE DE BRASSERIES en activité.			QUANTITÉ de bière produite.	NOMBRE de brasseries en activité.	QUANTITÉ de bière produite.
	Brasseries privées.	Brasseries par actions.	Brasseries communales.			
				hectolitres.		hectolitres.
Report.....	2,842	44	277	9,496,823	1,504	192,950
Nuremberg.....	344	4	8	1,211,845	48	3,349
Passau.....	138	1	//	403,243	3	731
Pfronten.....	60	//	//	96,545	21	2,078
Ratisbonne.....	355	4	33	795,973	9	4,491
Reichenhall.....	45	//	//	162,044	7	1,484
Rosenheim.....	107	//	//	383,208	15	4,548
Schweinfurt.....	233	//	159	307,004	1	60
Simbach.....	163	//	//	358,766	13	2,537
Waldsassen.....	49	//	33	149,397	//	//
Waldmünchen.....	99	//	25	102,763	//	//
Wurzbourg.....	210	7	//	597,281	//	//
Totaux.... en 1889..	4,665	60	535	14,064,842	1,621	212,228
		5,260				
en 1888..		5,306		13,306,403	1,625	213,757
Différence pour 1889 en plus...		//		758,439	//	//
en moins.		46		//	4	1,529

§ 5. Production, exportation et importation de la bière en Bavière pendant les dix dernières années.

ANNÉES.	PRODUCTION.	EXPORTATION.	IMPORTATION.
	hectolitres.	hectolitres.	hectolitres.
1880.....	11,826,764	748,221	34,386
1881.....	12,336,997	890,364	34,428
1882.....	12,107,560	988,292	32,833
1883.....	12,260,970	1,106,281	37,934
1884.....	12,603,991	1,245,214	41,479
1885.....	12,660,105	1,381,382	38,847
1886.....	13,090,115	1,574,777	41,276
1887.....	13,900,534	1,679,526	41,659
1888.....	13,520,160	1,860,515	42,402
1889.....	14,277,070	2,018,806	51,052

IMPRIMERIE NATIONALE.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

§ 6. Matières premières amylacées et sucrées employées pour la fabrication de la bière dans l'Allemagne du Nord et dans le grand-duché de Luxembourg (Brausteuergebiet).

ANNÉES.	CÉRÉALES. (orge, escourgeon, froment, avoine.)		SUCCÉDANÉS DE MALT.				ENSEMBLE de la bière produite.	POUR LA FABRICATION d'un hectolitre de bière il a été employé en moyenne	
	en total.	malt d'orge seulement.	riz.	sucres de toutes espèces.	sirops de toutes espèces.	ensemble des succédanés employés.		céréales et riz.	succédanés, sucres et sirops.
	100 kil.	100 kil.	100 kil.	100 kil.	100 kil.	100 kil.	hectolitres.	kilogr.	kilogr.
1872.....	//	//	//	//	//	//	16,102,179	//	//
1873.....	4,070,964	3,930,077	9,130	16,320	4,458	31,478	16,654,903	20.76	0.11
1874.....	4,210,508	4,062,628	11,253	26,852	3,823	43,819	20,494,914	20.60	0.16
1875.....	4,371,894	4,217,122	7,823	21,901	2,633	34,390	21,358,228	20.50	0.13
1876.....	4,238,864	4,079,426	7,470	20,195	2,438	33,133	20,873,379	20.35	0.12
1877-1878.	4,157,193	4,006,208	5,498	15,763	2,258	25,946	20,360,491	20.45	0.10
1878-1879.	4,156,896	4,006,421	3,035	13,928	2,113	21,702	20,371,925	20.42	0.09
1879-1880.	4,074,484	3,928,764	2,678	11,393	1,757	18,168	19,984,613	20.40	0.08
1880-1881.	4,307,944	4,154,597	3,037	13,795	1,669	21,387	21,136,031	20.40	0.09
1881-1882.	4,300,995	4,156,045	3,080	14,972	1,695	22,823	21,315,982	20.19	0.09
1882-1883.	4,469,280	4,328,286	3,755	13,591	1,598	22,611	22,113,180	20.23	0.09
1883-1884.	4,725,731	4,578,015	4,924	14,136	1,584	24,659	23,391,919	20.22	0.08
1884-1885.	4,932,808	4,794,675	6,224	15,554	1,951	28,729	24,613,427	20.07	0.09
1885-1886.	4,875,006	4,733,616	6,547	16,175	2,319	30,450	24,290,689	20.09	0.10
1886-1887.	5,329,643	5,173,669	6,803	21,195	2,613	36,350	26,565,546	20.09	0 11
1887-1888.	5,503,903	5,354,779	9,684	25,434	2,358	43,312	27,475,846	20.07	0.12
1888-1889.	5,733,498	5,592,625	12,735	27,887	1,855	49,528	28,655,675	20.05	0.13

§ 7. Provenances et destinations de l'importation et de l'exportation de la bière en Allemagne en 1888 et 1889.

DESTINATIONS.	IMPORTATION.		EXPORTATION.	
	1889.	1888.	1889.	1888.
	100 kilogr.	100 kilogr.	100 kilogr.	100 kilogr.
Ports libres	281	6,646	52,012	601,448
Belgique	347	429	104,957	110,649
Danemark	253	257	1,375	1,166
France	963	946	254,449	228,688
Grande-Bretagne	21,532	13,011	19,412	11,289
A reporter	23,376	21,289	432,205	953,240

Observations. — Les chiffres d'exportation sont indiqués en Allemagne par double-centner, soit 100 kilogrammes, et, d'après la statistique bavaroise de la brasserie, 122 kilogr. 7 brut égalent 1 hectolitre de bière.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

DESTINATIONS.	IMPORTATION.		EXPORTATION.	
	1889.	1888.	1889.	1888.
	100 kilogr.	100 kilogr.	100 kilogr.	100 kilogr.
Report	23,376	21,289	432,205	953,240
Italie	//	//	27,804	18,223
Pays-Bas	221	104	58,668	55,626
Norvège	38	3	997	83
Autriche-Hongrie	214,039	164,525	58,145	45,870
Roumanie	//	//	419	//
Russie	24	38	1,862	1,808
Suède	11	3	3,290	405
Suisse	135	221	78,428	80,825
Espagne	//	//	5,626	1,682
Indes anglaises	//	//	10,526	//
République Argentine	2	//	37,143	//
Brésil	1	//	30,441	//
États-Unis	144	88	29,846	6,871
Pays divers	21	7	126,069	79,816
Totaux	238,913	186,278	901,469	1,244,449

§ 8. Mouvement industriel et commercial de la bière dans l'Empire allemand (Zollgebiet). Fabrication. — Importation. — Exportation.

ANNÉES.	FABRICATION.	IMPORTATION.	EXPORTATION.
	hectolitres.	hectolitres.	hectolitres.
1872	33,544,700	57,446	317,229
1873	37,684,386	76,383	311,741
1874	38,887,539	106,424	344,791
1875	39,605,078	128,195	416,196
1876	39,507,897	141,507	614,423
1877-1878	38,921,012	123,624	707,671
1878-1879	38,810,738	111,096	725,264
1879-1880	37,243,030	93,952	724,231
1880-1881	38,572,121	100,986	889,817
1881-1882	39,109,178	102,842	1,023,580
1882-1883	39,323,968	107,681	1,034,902
1883-1884	40,873,112	115,818	1,123,372
1884-1885	42,373,686	112,430	1,200,090
1885-1886	41,857,098	111,319	1,249,697
1886-1887	45,068,030	135,164	1,070,993
1887-1888	47,094,377	142,422	1,064,236
1888-1889	47,696,195	165,939	947,128

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

ARTICLE 10.

LA BRASSERIE EN RUSSIE.

§ 1er. Nombre de brasseries et produit de l'impôt en 1888.

GOUVERNEMENTS.	NOMBRE DE BRASSERIES.	PRODUIT de L'IMPÔT.
		roubles [1].
CAPITALES.		
Saint-Pétersbourg	16	801,800
Moscou	8	282,500
Total	24	1,084,300
NORD.		
Arkhangel	3	7,200
Wologda	3	3,900
Nowgorod	3	25,100
Olonez	1	1,700
Pskow	15	26,300
Total	25	64,200
EST.		
Wjatka	9	30,600
Kasan	7	42,400
Orenbourg	8	26,600
Perm	15	54,200
Samara	8	32,700
Usim	7	18,000
Total	54	204,500
PARTIE INDUSTRIELLE MOYENNE.		
Wladimir	3	4,200
Kaluga	3	13,200
Kostromir	6	7,100
Nischnij-Nowgorod	7	42,000
Smolensk	10	54,100
Twer	8	39,200
Jaroslaw	2	32,100
Total	39	191,900

[1] Le rouble étant évalué à 4 francs.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

GOUVERNEMENTS.	NOMBRE DE BRASSERIES.	PRODUIT de L'IMPÔT.
		roubles.
PARTIE AGRICOLE MOYENNE.		
Woronesch	6	8,200
Kursk	6	12,600
Orlow	10	24,300
Pensa	2	7,400
Riasan	5	1,800
Saratow	18	49,800
Simbirsk	6	11,300
Tambow	10	20,200
Tula	3	5,500
TOTAL	66	141,100
PETITE RUSSIE.		
Poltawa	21	37,400
Charkow	18	77,100
Tschernigow	11	8,300
TOTAL	50	122,8000
PROVINCES BALTIQUES.		
Courlande	81	148,200
Livonie	150	638,700
Esthonie	38	59,800
TOTAL	269	846,700
NORD-OUEST.		
Wilna	47	143,600
Witebsk	25	88,800
Grodno	68	145,400
Kowno	77	136,400
Minsk	31	36,200
Mohilew	11	27,400
TOTAL	259	577,800
SUD-OUEST.		
Wolhynie	51	58,100
Kiew	23	90,100
Podolie	18	44,700
TOTAL	92	192,900

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

GOUVERNEMENTS.	NOMBRE DE BRASSERIES.	PRODUIT de L'IMPÔT.
		roubles.
MIDI.		
Astrakan	3	42,600
Bessarabie	5	19,700
Jekaterinoslaw	12	63,000
District du Don	13	72,000
District de Terschen et Caucase	22	62,600
Taurie	8	18,900
Cherson	14	134,000
TOTAL	77	412,800
POLOGNE.		
Varsovie	51	576,500
Kalisch	18	56,100
Kielph	16	39,500
Lomscha	26	52,700
Lublin	32	105,900
Petrokow	44	199,400
Plozk	22	58,100
Radom	18	55,500
Piedletz	34	46,100
Suwalki	36	38,200
TOTAL	297	1,228,000

§ 2. RÉCAPITULATION. — NOMBRE DE BRASSERIES, PRODUIT DE L'IMPÔT ET PRODUCTION DE LA BIÈRE DANS LES DIFFÉRENTES CONTRÉES DE LA RUSSIE.

GOUVERNEMENTS.	NOMBRE DE BRASSERIES.	PRODUIT de L'IMPÔT.	BIÈRE PRODUITE.
		roubles.	hectolitres.
Capitales	24	1,084,300	802,382
Nord	25	64,200	47,012
Est	54	204,500	151,330
Partie industrielle moyenne	39	191,900	141,006
Partie agricole moyenne	66	141,100	104,410
Petite Russie	50	122,800	90,872
Provinces baltiques	269	846,700	626,558
Nord-Ouest	259	577,800	427,572
Sud-Ouest	92	192,900	142,746
Midi	77	412,800	305,472
Pologne	297	1,228,000	908,720
TOTAUX	1,252	5,067,000	3,748,080

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

§ 3. Nombre de brasseries, produit de l'impôt et produit des patentes en Russie de 1873 à 1888.

ANNÉES.	NOMBRE DE BRASSERIES.	PRODUIT de L'IMPÔT.	PRODUIT DES PATENTES.
		roubles.	roubles.
1873	2,037	2,372,400	105,900
1874	2,058	2,610,200	106,300
1875	2,070	3,067,200	109,300
1876	2,145	3,434,900	122,900
1877	1,958	3,302,200	117,800
1878	1,896	3,650,100	148,600
1879	1,879	4,732,400	142,900
1880	1,802	5,735,000	133,200
1881	1,709	5,358,800	140,900
1882	1,658	5,807,400	133,600
1883	1,652	5,520,600	129,400
1884	1,592	5,105,800	82,000
1885	1,541	4,666,600	184,900
1886	1,413	4,858,200	159,100
1887	1,365	4,847,200	146,700
1888	1,252	5,067,000	143,700

ARTICLE 11.

LA BRASSERIE DANS LE ROYAUME-UNI DE LA GRANDE-BRETAGNE ET DE L'IRLANDE.

§ 1er. Production de la bière de 1874 à 1889.

Jusqu'au 30 septembre 1880, l'impôt sur la brasserie en Angleterre a été établi sur le malt.

Les statistiques officielles ne donnent donc que les quantités du malt imposé :

ANNÉES.	MALT IMPOSÉ.	MALT NON IMPOSÉ.	MALT EXPORTÉ AVEC DRAWBACK ou libre d'impôt.	RESTANT dans LE PAYS.
	boisseaux de 36 lit. 35.	boisseaux de 36 lit. 35.	boisseaux de 36 lit. 35.	boisseaux de 36 lit. 35.
1874	58,728,687	6,042,199	1,953,591	62,817,295
1875	58,139,535	6,617,833	1,741,692	63,015,676
1876	60,929,633	6,902,886	1,676,551	66,155,968
1877	58,543,252	7,421,670	1,794,737	64,170,185
1878	58,752,934	7,464,551	1,524,868	64,692,617
1879	51,576,890	6,308,781	1,690,936	56,195,035
1880	32,876,475	4,426,715	1,119,118	36,184,072

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

A partir du 1er octobre 1880, l'impôt sur le malt a été supprimé et remplacé par un impôt sur la densité de la bière.

La densité d'abord fixée à 1.055 a été établie depuis le 1er avril 1889 à 1.057.

ANNÉES.	BIÈRE IMPOSÉE.	EXPORTATION.	CONSOMMATION.
	barrels de 163 lit. 56.	barrels de 163 lit. 56.	barrels de 163 lit. 56.
1880 (dernier trimestre)	7,166,830	94,089	7,072,741
1881	27,469,267	502,918	26,966,349
1882	27,550,197	526,581	27,023,616
1883	27,364,981	536,941	26,828,040
1884	28,129,784	543,258	27,586,526
1885	27,604,413	503,175	27,101,238
1886	27,642,988	508,874	27,134,114
1887	28,239,984	513,777	27,726,207
1888	28,417,780	543,478	27,874,302
1889	30,402,299	578,523	29,823,776

§ 2. Produit de l'impôt sur la bière dans la Grande-Bretagne et en Irlande.

ANNÉES.	LIVRES STERLING.	FRANCS.
1881	8,498,044	212,451,100
1882	8,668,405	216,710,125
1883	8,449,721	211,243,025
1884	8,746,529	218,663,225
1885	8,664,319	216,607,975
1886	8,539,329	213,483,225
1887	8,845,919	221,147,975
1888	8,782,725	219,568,125
1889	9,323,171	233,079,275

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

§. 3. Nombre de brasseurs payant licence au 30 septembre de chaque année et importance de leur production.

NOMBRE DE BARILS standard [1] brassés.	NOMBRE en HECTOLITRES.	1881.	1882.	1883.	1884.	1885.	1886.	1887.	1888.	1889.
au-dessous de	au-dessous de									
1,000	1,635	14,948	14,499	13,864	13,199	12,608	12,155	11,716	11,586	10,705
10,000	16,357	1,677	1,619	1,592	1,560	1,537	1,529	1,533	1,518	1,479
20,000	32,714	275	275	274	289	270	260	271	264	273
30,000	49,071	88	84	79	85	83	85	94	89	108
50,000	81,785	63	66	58	64	66	68	68	74	69
100,000	163,570	32	36	40	39	38	39	42	38	48
150,000	245,355	7	11	11	10	10	9	11	9	13
200,000	327,140	7	6	6	9	9	7	6	6	5
250,000	408,925	2	2	2	2	1	3	3	3	3
300,000	490,710	3	2	2	2	2	2	2	2	3
350,000	572,495	//	1	1	1	1	1	1	//	1
400,000	654,280	1	1	2	1	2	1	2	3	3
450,000	736,065	3	2	1	2	1	2	1	1	1
500,000	817,850	1	2	2	1	1	1	1	1	1
550,000	899,635	//	//	//	1	1	1	1	1	1
600,000	981,420	//	//	//	//	//	//	//	1	1
1,000,000	1,635,700	2	2	2	2	2	2	2	1	//
au-dessus de	au-dessus de									
1,000,000	1,635,700	1	1	1	1	1	1	1	1	2
Total.....		17,110	16,609	15,937	15,268	14,633	14,166	13,755	13,598	12,756
Nombre de brasseurs en moins sur l'année précédente.....		4,113	501	672	669	635	467	411	157	842

[1] Le baril standard vaut 163 lit. 57.

Le tableau du nombre des brasseurs anglais, avec le chiffre approximatif de leur fabrication respective, provoque diverses observations.

Le total de la production est de 30,402,299 barrels, soit 49,729,040 hectolitres, fabriqués par 12,756 brasseurs. Dans ce chiffre de brasseurs, 10,745 fabriquent moins de 1,635 hectolitres, c'est de l'industrie agricole; 1,479 brasseurs fabriquent moins de 16,350 hectolitres, c'est de la petite industrie; enfin 273 brasseurs fabriquent moins de 32,714 hectolitres, c'est de l'industrie moyenne. Si l'on défalque le nombre des brasseurs de l'industrie agricole et de la petite et moyenne industrie du chiffre total, il reste 259 brasseurs fabriquant depuis 35,000 hectolitres jusqu'à plus d'un million et demi d'hectolitres de bière.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Il y a en effet 2 brasseries qui fabriquent plus d'un million de barrels, c'est-à-dire plus de 1,635,700 hectolitres.

Quant au nombre des brasseurs, on remarquera qu'il diminue avec une très grande rapidité depuis dix ans; la moyenne est de 500 par année, bien que la production de la bière augmente.

Le chiffre de fabrication de chaque brasserie établit que la diminution du nombre a lieu exclusivement chez les petits brasseurs, travaillant annuellement moins de 16,350 hectolitres de bière, et surtout parmi ceux travaillant moins de 1,635 hectolitres de bière par an.

Le changement de la loi fiscale en 1880 a fait fermer 4,113 brasseries!

§ 4. Fabrication de la bière dans le Royaume-Uni du 1er octobre 1888 au 30 septembre 1889.

NOMBRE DES BRASSEURS LICENCÉS POUR VENDRE, classés d'après le nombre des barrels de bière qu'ils fabriquent à la densité standard de 1.055 jusqu'au 16 avril 1889 et depuis cette époque à la densité de 1.057 d'après la nouvelle loi.		QUANTITÉS DE MATIÈRES PREMIÈRES employées.		MONTANT DES LICENCES et des droits sur la bière.
PRODUCTION EN BARRELS (1).	NOMBRE de brasseurs.	MALT ET GRAIN.	SUCRE ET SIROP.	
		boisseaux.		liv. s. d.
Moins de 1,000	10,745	4,136,797	37,226 1 23	624,651 4 6
1,000 à 10,000	1,479	9,948,062	350,491 3 16	1,696,936 6 9
10,000 à 20,000	273	6,976,014	254,249 3 5	1,208,450 17 2
20,000 à 30,000	108	4,685,920	197,939 0 17	825,118 6 10
30,000 à 50,000	69	4,685,247	193,333 1 5	829,915 18 9
50,000 à 100,000	48	5,599,948	259,812 0 9	1,005,725 10 0
100,000 à 150,000	13	2,728,850	105,249 0 20	481,871 8 9
150,000 à 200,000	5	1,530,808	47,884 0 18	264,639 1 3
200,000 à 250,000	3	1,204,828	37,283 3 17	204,895 16 3
250,000 à 300,000	3	1,284,291	94,832 2 4	255,527 13 9
300,000 à 350,000	1	537,992	30,808 2 11	101,521 0 0
350,000 à 400,000	3	2,144,016	62,885 1 23	361,118 12 6
400,000 à 450,000	1	735,104	52,971 3 20	139,523 16 3
450,000 à 500,000	1	959,320	11,941 0 16	153,039 2 6
500,000 à 550,000	1	879,172	52,467 0 0	166,904 8 9
550,000 à 600,000	1	1,203,886	8,690 0 17	185,244 10 0
600,000 à 1,000,000	//	//	//	//
1,000,000 et au-dessus	2	5,099,670	12,647 3 0	818,087 5 0
Total	12,756	54,339,925	1,810,714 1 25	9,323,170 19 0

(1) Le barrel contient 36 gallons ou 163 lit. 57.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

DÉSIGNATION.	FABRICATION.			EXPORTATION.			CONSOMMATION.		
	1887.	1888.	1889.	1887.	1888.	1889.	1887.	1888.	1889.
	barrels.	barrels.	barrels.	barrels.	barrels.	barrels.	barrels.	barrels.	barrels
Angleterre.....	24,595,180	24,641,759	26,323,760	307,189	309,501	329,806	24,287,991	24,332,258	25,993,954
Écosse.....	1,369,628	1,450,453	1,638,950	184,720	207,038	230,213	1,184,908	1,243,415	1,408,737
Irlande.....	2,275,177	2,325,567	2,439,389	21,869	26,940	18,504	2,253,308	2,298,627	2,421,085
Royaume-Uni.....	28,239,985	28,417,779	30,402,299	513,778	543,479	578,523	27,726,207	27,874,300	29,823,776

ARTICLE 12.

LA BRASSERIE DANS LES INDES BRITANNIQUES.

§ 1er. Production de la bière.

C'est dans l'année 1850-1851 que les deux premières brasseries furent construites dans les Indes, l'une à Aravenghaut, à 3 milles anglais de Coonoor, présidence de Madras, l'autre à Kasauli, dans la province de Pendschab.

Elles restèrent seules jusqu'en 1860, année où l'on en construisit deux autres : l'une à Murree, l'autre à Simla, dans la province de Pendschab.

Ensuite, à partir de 1869, il s'en établit presque toutes les années : en 1869, 1; 1872, 1; 1873, 1; 1874, 1; 1876, 3; 1877, 1; 1878, 2; 1879, 1; 1880, 2; 1881, 3; 1882, 1; 1885, 2; 1886, 1; et en 1887, 1. Total, 25 brasseries qui existaient aux Indes à la fin de 1887, sur lesquelles 19 en activité.

La bière produite est de l'ale et du porter, consommés surtout par les troupes anglaises.

L'importation des bières anglaises, qui était autrefois d'un demi-million de gallons (22,750 hectolitres), est tombée à 387,788 gallons.

Dans le tableau qui suit de la production des brasseries, les chiffres manquant indiquent que la brasserie n'était pas en activité.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

§ 2. Production de la bière par brasserie.

NUMÉROS D'ORDRE.	VILLES.	QUANTITÉS PAR 1,000 GALLONS.				
		1883.	1884.	1885.	1886.	1887.
	PROVINCE DE MADRAS.					
1	Aravenghaut	//	//	//	//	//
2	Marlimund, près Otacamund	14.5	//	//	//	//
3	Rilgiri	118.3	190.9	310.3	635.9	598.4
	PROVINCE DE BOMBAY.					
4	Moody-Bay	//	//	//	//	//
5	Poona (Dapuri)	//	//	//	513.0	554.2
	PROVINCE DE BENGALE.					
6	Darjeeling	//	//	21.8	42.0	42.5
	PROVINCE DU NORD-OUEST.					
7	Mussooree	251.0	262.5	298.3	368.8	399.8
8		359.4	271.4	382.7	205.4	279.6
9	Raini Tal	142.0	153.3	156.6	159.0	163.0
10		//	//	//	//	//
11	Ranikhet	64.8	39.1	70.0	77.5	77.5
12	Chakrata	28.6	26.8	37.9	86.7	55.3
13	Lucknow	//	359.0	346.1	415.4	437.9
	PROVINCE DE PENDSCHAB.					
14	Kasauli	356.3	336.0	316.0	526.3	500.0
15	Murree	748.6	575.8	644.1	733.6	890.8
16	Simla	50.9	31.2	28.9	23.0	30.0
17		27.2	25.0	22.0	33.1	27.0
18	Solon	258.4	304.3	279.8	258.5	251.5
19	Dalhousie	26.8	28.6	28.6	38.0	50.0
	PROVINCE DE BURMA.					
20	Rangoon	10.3	8.6	3.2	//	//
21	Mandaleh	//	//	//	//	270.0
	PROVINCE DE MYSORE.					
22	Bangalore	68.9	74.2	108.7	107.0	107.8
23		47.4	60.3	78.3	81.2	85.9
24		23.8	24.3	14.4	13.1	12.3
25	Mysore (Palhalli)	//	//	//	//	//

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

§ 3. Production de la bière par province pendant les cinq dernières années.

PROVINCES.	NOMBRE de BRASSERIES.	PRODUCTION PAR ANNÉES EN GALLONS (1).				
		1883.	1884.	1885.	1886.	1887.
Madras	3	132,847	197,950	311,908	635,985	598,374
Bombay	2	//	//	//	513,000	554,164
Bengale	1	//	//	21,816	42,000	42,450
Nord-Ouest	7	845,763	1,111,942	1,291,591	1,312,894	1,413,062
Pendschab	6	1,468,254	1,301,426	1,319,430	1,612,479	1,749,330
Burma	2	10,304	8,602	3,205	//	296,946
Mysore	4	140,130	158,760	202,392	201,366	205,956
Totaux en gallons...	25 (2)	2,597,298	2,778,680	3,150,342	4,317,724	4,860,282
Totaux en hectolitres.	.....	117,917 35	126,152 09	143,025 56	196,024 69	220,656 82

(1) Gallon à 4 lit. 543.
(2) 19 brasseries en activité seulement.

ARTICLE 13.

LA BRASSERIE EN AUSTRALIE.

PAYS.	BIÈRE	
	IMPORTÉE.	FABRIQUÉE.
	gallons (1).	gallons.
Victoria	1,127,160	16,056,707
Nouvelle-Galles du Sud	2,126,314	9,380,895
Nouvelle-Zélande	286,299	4,159,520
Queensland	975,007	2,339,474
Australie du Sud	259,946	2,500,000
Tasmanie	59,514	1,293,291
Australie	268,347	60,000
Total	5,102,587	35,789,887

(1) Le gallon vaut 4 lit. 54.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

ARTICLE 14.

LA BRASSERIE AUX ETATS-UNIS.

§ 1er. Nombre de brasseries par Etat.

	BRASSERIES.
Alabama	2
Alaska	2
Arizona	10
Californie	173
Caroline du Nord	"
Caroline du Sud	2
Colorado	22
Connecticut	17
Dakota	22
Delaware	3
District de Colombie	4
Géorgie	2
Idaho	25
Illinois	82
Indiana	49
Iowa	74
Kansas	4
Kentucky	26
Louisiane	5
Maryland	36
Massachusetts	38
Michigan	111
A reporter	709

	BRASSERIES.
Report	709
Minnesota	111
Missouri	67
Montana	22
Nebraska	24
Nevada	16
New-Hampshire	5
New-Jersey	47
New-Mexico	13
New-York	235
Ohio	134
Oregon	47
Pensylvanie	331
Rhode Island	3
Tennessee	3
Texas	12
Utah	11
Virginie de l'Est	2
Virginie de l'Ouest	8
Wisconsin	147
Wyoming	6
Washington	30
Total	1,978

Nombre de brasseries de 1872 à 1888.

	BRASSERIES.
1872	3,421
1873	3,554
1874	2,524
1875	2,783
1876	3,293
1877	2,758
1878	2,830
1879	2,719
1880	2,741
1881	2,474
1882	2,371
1883	2,378
1884	2,240
1885	2,230
1886	2,292
1887	2,269
1888	1,978

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

§ 2. Production de la bière par État pendant les cinq dernières années.

(L'impôt sur la bière n'a été établi aux États-Unis qu'à partir de 1863. — L'année fiscale finit le 1er mai.)

ÉTATS ET TERRITOIRES.	1884.	1885.	1886.	1887.	1888.	1889.	1890.
	barrels (1).	barrels.	barrels.	barrels.	barrels.	barrels.	barrels.
Alabama	28	550	7,156	12,740	14,900	18,075	30,713
Alaska	287	246	355	414	472	708	773
Arizona	2,827	1,755	1,227	909	780	834	682
Californie	477,377	503,183	506,988	572,114	632,529	726,511	794,018
Caroline du Nord	28	12	"	"	"	"	"
Caroline du Sud	8,716	8,894	14,082	15,253	13,810	9,911	9,185
Colorado	116,270	100,257	99,590	117,921	142,587	163,514	179,934
Connecticut	157,247	128,226	124,852	144,061	176,459	189,878	211,451
Dakota	34,477	37,938	42,394	46,884	47,962	39,763	32,386
Delaware	18,000	20,911	21,290	27,517	33,914	34,779	34,755
District de Colombie	62,933	65,999	67,717	83,442	93,219	105,017	110,447
Géorgie	12,678	10,610	10,642	4,570	3,221	12,160	32,565
Idaho	3,865	3,735	5,141	5,382	5,656	5,850	6,193
Illinois	1,144,996	1,204,092	1,317,233	1,608,362	1,888,697	2,002,858	2,182,678
Indiana	351,924	366,029	363,087	423,668	469,096	485,995	493,087
Iowa	256,304	182,524	197,372	183,464	174,439	112,470	88,266
Kansas	26,716	20,828	17,482	16,488	15,285	9,700	2,700
Kentucky	238,257	238,349	261,821	280,120	302,895	294,947	308,436
Louisiane	83,944	90,861	140,616	131,873	122,860	135,407	194,637
Maryland	335,674	359,842	396,348	435,084	497,306	518,414	541,641
Massachusetts	861,265	878,778	880,286	990,670	1,010,576	1,017,191	953,467
Michigan	389,886	393,903	420,691	464,227	526,226	519,913	540,426
Minnesota	264,310	282,119	301,040	325,439	317,642	313,074	325,819
Missouri	1,139,101	1,136,401	1,176,882	1,387,920	1,539,752	1,649,112	1,801,694
Montana	16,388	16,490	21,795	24,253	26,437	32,180	33,233
Nebraska	60,235	69,290	84,838	108,756	124,158	136,681	129,916
Nevada	10,602	9,484	7,025	7,123	7,598	9,576	5,873
New-Hampshire	318,814	322,005	322,960	305,920	353,505	327,193	397,983
New-Jersey	900,022	944,377	1,034,901	1,171,349	1,312,266	1,353,615	1,498,288
New-Mexico	2,760	4,565	6,088	5,987	5,008	5,625	5,985
New-York	6,229,581	6,408,843	6,847,271	7,370,139	7,890,181	8,139,282	8,435,111
Ohio	1,705,954	1,707,409	1,742,566	1,928,257	2,201,689	2,113,772	2,301,413
Oregon	29,952	27,797	31,870	43,318	49,654	63,802	87,782
Pensylvanie	1,961,524	2,009,086	2,089,581	2,297,085	2,496,386	7,364,924	2,658,195
Rhode-Island	61,916	54,363	57,951	65,680	75,754	74,378	80,266
Tennessee	6,250	8,156	20,124	30,640	36,571	45,193	62,013
Texas	1,840	15,179	31,781	38,257	49,714	54,196	66,685
Utah	22,594	21,271	22,490	27,650	31,425	31,441	32,872
Virginie de l'Est	29,477	30,200	34,060	35,530	49,160	47,390	50,490
Virginie de l'Ouest	61,836	69,299	74,875	93,138	203,370	100,315	115,877
Washington	20,872	19,103	20,652	21,280	26,483	41,091	68,815
Wisconsin	1,423,471	1,439,488	1,450,961	1,605,144	1,697,740	1,789,513	1,981,201
Wyoming	5,628	4,133	2,948	2,316	2,450	2,517	2,593
Totaux	13,856,826	19,216,630	20,289,029	22,460,345	24,569,682	25,098,765	26,820,953

(1) Le barrel contient 140 litres.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

§ 3. Production de la bière aux États-Unis de 1863 à 1890 et produit de l'impôt.

ANNÉES.	BIÈRE PRODUITE.	PRODUCTION DE L'IMPÔT.
	barrels (1).	dollars (2).
1862 (Établissement de l'impôt sur la bière)	//	//
1863	2,006,625	1,558,083
1864	3,141,381	2,223,719
1865	3,657,181	3,657,181
1866	5,115,140	5,115,140
1867	6,207,402	5,819,345
1868	6,146,663	5,685,663
1869	6,342,055	5,866,400
1870	6,574,617	6,081,520
1871	7,740,260	7,159,740
1872	8,659,427	8,009,969
1873	9,633,323	8,910,823
1874	9,600,897	8,880,829
1875	9,452,697	8,743,744
1876	9,902,352	9,159,675
1877	9,810,060	9,074,305
1878	10,241,471	9,473,360
1879	11,103,084	10,270,352
1880	13,347,111	12,346,077
1881	14,311,028	13,237,700
1882	16,952,085	15,680,678
1883	17,757,892	16,426,050
1884	18,856,826	17,451,812
1885	19,216,630	17,775,725
1886	20,289,029	18,768,242
1887	22,460,345	20,775,507
1888	24,569,682	22,727,256
1889	25,098,765	23,197,452
1890	26,820,953	24,809,425

(1) Le barrel contient 140 litres.
(2) Le dollar vaut 5 fr. 18.

Pendant l'année fiscale finissant le 1er mai 1890, les États-Unis ont donc produit 37,549,334 hectolitres de bière, qui ont payé 128,512,521 fr. 59 d'impôt.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

ARTICLE 15.

LA BRASSERIE AU CANADA.

PROVINCES.	NOMBRE de BRASSERIES.	PRODUCTION EN GALLONS (1).			
		1881.	1882.	1883.	1884.
Ontario	89	6,765,929	8,297,546	8,936,949	9,104,412
Québec	15	2,990,968	2,700,149	2,681,915	2,863,672
New-Brunswick	2	104,640	152,660	186,730	188,070
Nouvelle-Écosse	5	421,291	431,593	381,818	404,439
Prince Edward Island	1	37,270	26,100	15,280	19,250
Manitoba	6	170,462	278,486	367,532	288,435
Colombie britannique	8	140,616	150,445	187,220	230,422
TOTAL	126	9,931,176	12,036,979	12,757,444	13,098,700

(1) Le gallon contient 4 litres 54.

IMPRIMERIE NATIONALE.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

CHAPITRE VII.

LES EXPOSITIONS.

ARTICLE PREMIER.

LA BIÈRE AUX EXPOSITIONS UNIVERSELLES.

Le groupe des produits alimentaires, et notamment la section de la bière, tend à prendre une place de plus en plus significative dans les expositions. A l'origine, les produits manufacturés et les appareils mécaniques étaient seuls jugés assez intéressants pour être exposés.

ARTICLE 2.

EXPOSITION UNIVERSELLE DE 1855.

A l'Exposition universelle de 1855, aux Champs-Élysées, quelques échantillons de bière furent exposés; la plupart venaient d'Allemagne. La bière était reléguée à un rang secondaire, l'intérêt se portait sur les alcools industriels qui faisaient leur première apparition; sur les sucres de betterave, dont l'industrie se développait, et sur les grands vins de France, toujours sans rivaux.

Dans le jury de la section, se trouvaient alors le vice-président M. Payen, professeur au Conservatoire des arts et métiers, et M. Ch. Balling, professeur de chimie à Prague, deux savants qui ont rendu les plus grands services à l'industrie de la fabrication de la bière : M. Payen a découvert la diastase, Balling a construit le saccharimètre qui porte son nom.

ARTICLE 3.

EXPOSITION UNIVERSELLE DE 1867.

A l'Exposition universelle de 1867, la bière eut un grand succès; les exposants étaient au nombre de 40, et ce fut comme une révélation pour le grand public. La bière autrichienne était représentée par les deux plus fortes brasseries de Vienne, Dreher et Saint-Marx; la bière de Bavière, par les deux meilleures de Munich; les bières anglaises, par celles de Burton-on-Trent; les bières belges, par celles de Bruxelles, d'Anvers, d'Audenarde, etc.; enfin, les bières françaises, par des brasseries du Nord, de Paris et par le *Syndicat des brasseurs de Strasbourg*.

M. L. Pasteur, membre de l'Institut, figurait au nombre des exposants, pour la bière fabriquée d'après ses procédés.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

A. Payen, membre du jury, chargé du rapport sur les bières, se borna à décrire les procédés de fabrication usités dans différents pays. Il ne fut point fait allusion aux travaux de Pasteur.

ARTICLE 4.

EXPOSITION UNIVERSELLE DE 1878.

En 1878, les brasseurs exposants sont au nombre de 88; la Belgique et la France fournissent un fort contingent. Si l'Allemagne s'abstient, en revanche, les États-Unis sont représentés par les plus importantes brasseries de New-York, de Milwaukee, de Philadelphie, de Saint-Louis, etc., qui envoient des bières pasteurisées, dont, aux États-Unis, la consommation est si grande.

Le rapport sur l'exposition est rédigé avec beaucoup de compétence par le secrétaire du jury, M. Pierre Grosfils, brasseur à Verviers. Un grand prix est attribué à M. Pasteur.

Trois brasseurs français sont distingués par le jury, dont faisait partie M. Dumesnil, de Paris, et obtiennent une médaille d'or :

M. Pavard, de Saint-Germain-en-Laye;

M. Tourtel, de Tantonville;

M. Velten, de Marseille.

ARTICLE 5.

EXPOSITION UNIVERSELLE DE 1889.

En 1889, le nombre des exposants brasseurs atteint le chiffre de 240, provenant de 26 pays différents. La France et la Belgique fournissent ensemble 146 exposants; leur exposition, très remarquée, présente une innovation qui sera sans doute imitée dans les expositions futures : l'installation permet la dégustation d'un grand nombre de bières. Dans aucune autre exposition, même en Autriche et en Allemagne, il n'a été offert au public visiteur une aussi grande variété de bières à la dégustation dans les galeries mêmes du Champ de Mars. Cela n'a pas été un des moindres attraits de l'Exposition; le simple visiteur et les hommes techniques ont pu faire les études comparatives les plus instructives.

ARTICLE 6.

BIÈRES EXPOSÉES LIVRÉES À LA DÉGUSTATION.

Voici le nombre des bières exposées qui étaient livrées à la dégustation des visiteurs dans les galeries de l'Alimentation :

France...	Bières de fermentation haute	21
	Bières de fermentation basse	15
	A reporter	36

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

	Report	36
Belgique	Bière de fermentation haute	1
	Bières de fermentation basse	5
Grand-duché de Luxembourg. — Bière de fermentation basse		1
Italie. — Bière de fermentation basse		1
Pays-Bas. — Bières de fermentation basse		3
Danemark. — Bière de fermentation basse		1
Norvège. — Bières de fermentation basse		2
Suisse. — Bières de fermentation basse		2
	TOTAL	52

Ces bières de provenances diverses pouvaient être dégustées dans les galeries; en ajoutant à ce nombre les bières exposées, mais qui n'étaient offertes que dans les cafés et restaurants de l'Exposition, on obtient un total de soixante variétés de bières qui pouvaient être, chaque jour, comparées entre elles par les visiteurs.

ARTICLE 7.

NOMBRE D'EXPOSANTS ET RÉCOMPENSES.

Voici les pays ayant pris part à l'Exposition, et le nombre des brasseurs exposants :

France	58	Report	189
Algérie	3	Suède	1
Belgique	88	Suisse	8
Danemark	2	Japon	4
Espagne	5	Guatémala	1
Grande-Bretagne	10	États-Unis	4
Italie	4	Mexique	2
Grand-duché de Luxembourg	1	Terre-Neuve	1
Norvège	6	République Argentine	6
Pays-Bas	4	Brésil	7
Portugal	1	Chili	13
Russie	5	Équateur	1
Finlande	1	Uruguay	3
Serbie	1	TOTAL	240
A reporter	189		

Il a été distribué 185 récompenses dont :

Grands prix	7
Médailles d'or	62
Médailles d'argent	68
Médailles de bronze	38
Mentions honorables	10

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

ARTICLE 8.

LES DIVERSES VARIÉTÉS DE LA BIÈRE. — COMPARAISON DES DIFFÉRENTS TYPES.

Les bières se divisent, on l'a vu, en deux grandes familles : *les bières de fermentation haute* et *les bières de fermentation basse*.

Les plus anciennes en date sont les bières de fermentation haute, dont le mode de travail de préparation, de fermentation et de conservation se rapproche plus de l'état de nature.

Les bières de fermentation haute fermentent à la température ambiante, rejettent la levure par le haut, sont vineuses, et par leur richesse en alcool peuvent se conserver, comme le vin, plusieurs années, à la température ordinaire; ce sont de véritables vins d'orge.

Les bières de fermentation basse, au contraire, ont besoin pour leur fermentation première et secondaire, comme pour leur conservation, d'une température peu élevée. Pendant la fermentation, la levure, au lieu d'être rejetée par le haut, se dépose au fond de la cuve. Cette bière, au lieu d'être vineuse, est moelleuse et renferme beaucoup d'acide carbonique; elle reste en dissolution pendant la fermentation à basse température. Après six ou huit mois de cave, elle commence à perdre ses qualités.

Pour l'expédier et la conserver dans les pays chauds, on doit la *pasteuriser,* c'est-à-dire la chauffer en vases clos à une température ne dépassant pas 70 degrés.

Les deux grandes familles de bière se subdivisent ensuite en variétés, puis en espèces aussi nombreuses que les brasseries elles-mêmes.

Dans *les bières de fermentation haute,* on distingue les anglaises : *ale, stout, porter,* plus ou moins fortes, plus ou moins colorées; les belges : *brune, blanche, saison, uytzet,* et une variété de fermentation haute qui est la *fermentation spontanée,* produite dans les moûts fabriqués avec du froment et de l'orge (faro et lambic de Bruxelles); enfin, celles du nord de la France et de Paris.

Les bières de fermentation basse se subdivisent en plusieurs types qui se disputent le suffrage des consommateurs; ce sont :

Le type des bières de Bohême; très fines, claires, très délicates, fortement houblonnées;

Le type des bières de Munich; moelleuses, très chargées, lourdes, brunes;

Le type des bières françaises de fermentation basse, tenant le milieu entre le défaut de moelleux des bières de Bohême et l'empâtement des bières de Bavière.

C'est au brasseur à choisir la variété qui convient à sa clientèle et à créer un type original qui soit sa vraie marque de fabrique.

Il est néanmoins curieux d'observer les évolutions qu'a subies la fabrication, depuis cinquante ans.

Jusqu'à 1840, c'est la bière anglaise qui était considérée comme le modèle des

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

bières, bien que la bière de fermentation basse fût fabriquée à Munich depuis le XVe siècle.

L'introduction de la fermentation basse en Bavière favorisa même beaucoup la consommation de la bière d'orge brune.

Mais les brasseurs anglais sont les premiers qui aient adopté les instruments de précision dans la fabrication.

Quand Dreher et son ami Seldmayer, en 1834, entreprirent de se rendre en Angleterre pour y étudier la brasserie, ils rencontrèrent les plus grandes difficultés pour pénétrer dans les usines; ils rapportèrent de leur voyage un saccharimètre, qui remplaça les grossiers pèse-moûts dont on se servait à Munich et à Vienne.

En France, les brasseurs prenaient leur modèle en Angleterre; les livres sur la brasserie paraissant en français n'étaient que des traductions d'ouvrages anglais.

La brasserie strasbourgeoise, qui avait su mettre à profit les progrès de la brasserie allemande, fit faire une diversion au goût pour la fermentation haute, et depuis lors la bière de fermentation basse n'a cessé de gagner la faveur du public.

En 1867, le succès de la bière Dreher à l'Exposition mit à la mode les bières fines, très claires et houblonnées fortement; cette mode a duré une dizaine d'années, après lesquelles le goût du public a semblé se porter de nouveau sur les bières plus moelleuses et plus colorées.

ARTICLE 9.

BIÈRES DE FERMENTATION BASSE ET BIÈRES DE FERMENTATION HAUTE.

Il serait intéressant, au point de vue technologique, de savoir exactement combien d'hectolitres de fermentation basse et combien d'hectolitres de fermentation haute sont fabriqués dans chaque pays producteur.

A défaut de renseignements précis, car l'Administration des contributions indirectes ne s'occupe presque nulle part du mode de fermentation, on peut avancer que la production se répartit à peu près par moitié pour chaque espèce de bière, et que c'est le climat qui, dans une mesure appréciable, fixe le goût des populations pour l'une ou l'autre de ces deux qualités.

L'Europe méridionale et l'Europe centrale, y compris l'Allemagne du Nord, fabriquent et consomment la bière de fermentation basse; l'Angleterre, la Belgique et le nord de la France fabriquent et consomment des bières de fermentation haute; toutefois, cette indication n'est pas rigoureusement exacte, car les bières norvégiennes et danoises, si renommées, sont des bières de fermentation basse.

Aux États-Unis, le même phénomène se produit. New-York possède de puissantes brasseries d'*ales*, qui sont des bières de fermentation haute; Chicago et Milwaukee ont de grandes brasseries de fermentation basse.

Toutefois, il est certain que la bière de fermentation basse gagne tous les jours de nouveaux adeptes; c'est par elle que la consommation de la bière va sans cesse croissant.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

ARTICLE 10.

BIÈRES BLONDES ET BIÈRES BRUNES.

Les savants spéciaux et les professeurs des Écoles de brasserie d'Autriche et d'Allemagne ont longuement discuté sur cette question des bières blondes et des bières colorées, et sur l'avantage de boire la bière dans un verre ou dans une cruche en grès.

Ces points, qui paraissent un peu puérils, ont passionné et passionnent encore les gens du métier; ils y rattachent la question du malt, de la filtration de la bière et de ses qualités nourrissantes et hygiéniques.

En 1878, le goût du public se portait de préférence sur les bières dorées et plus étoffées que les bières viennoises.

En 1889, les bières brunes, moelleuses, chargées de dextrine, ont rencontré un public qui les apprécie.

Il est sensible qu'à la coloration se relie le goût de la bière, parce que ce goût lui est donné par la qualité du malt employé.

A notre avis, la bière blonde restera la bière de grande consommation, celle que le brasseur et le public préfèrent, l'un fabriquer, et l'autre consommer.

La couleur foncée et le goût caramélisé à donner à la bière créent une complication dans la fabrication; la limpidité, unie au brillant d'or plus ou moins pâle, auront longtemps les préférences du consommateur.

Ces considérations sont si bien celles qui guident les brasseurs, que les bières exposées avaient rarement la couleur foncée.

ARTICLE 11.

LES BIÈRES FRANÇAISES À L'EXPOSITION UNIVERSELLE DE 1889.

Aux expositions précédentes de 1867 et de 1878, la bière française n'avait eu qu'un rôle modeste et effacé, en face du succès obtenu d'abord par les bières viennoises de Dreher et de Siesing, puis par les bières allemandes, hollandaises et alsaciennes, qui, en 1878, étaient débitées dans les principaux restaurants de l'Exposition.

En 1889, la bière française a pris une revanche éclatante.

Déjà le succès qu'avait eu l'exposition des bières françaises en 1887 permettait d'espérer que la brasserie française obtiendrait également le suffrage des visiteurs de l'Exposition universelle.

Cet espoir a été dépassé. L'installation grandiose de la brasserie française a su donner l'impression d'une grande industrie.

La dégustation des bières, qui s'est faite dans d'excellentes conditions, a permis aux visiteurs de juger de la qualité des produits.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

En parallèle avec les bières de tous les pays, car l'Allemagne et l'Autriche, bien que n'exposant point, avaient cependant des débits dans l'Exposition, la bière française a remporté un véritable succès et le jury des récompenses n'a fait que confirmer le verdict porté par des millions de visiteurs.

Par là s'est imposée la preuve qu'il est facile de fabriquer en France d'excellentes bières, aussi bonnes, sinon meilleures, que les bières étrangères.

Le préjugé contre la bière française n'a plus de raison d'être après une Exposition qui a consacré si brillamment le triomphe de la bière nationale.

ARTICLE 12.

BASES DE L'APPRÉCIATION DU JURY.

Dans l'examen les bières, le jury s'est pénétré de ce principe qu'il y avait lieu de tenir compte de la notoriété de l'exposant, qui contribuait à garantir l'authenticité des produits exposés, ainsi que de l'importance de la fabrication. Il n'a cependant pas perdu de vue que les petits brasseurs pouvaient tout aussi bien mériter des récompenses par leurs efforts en vue de perfectionner leur fabrication.

Les expositions ayant pour but de mettre en évidence les progrès industriels, il a eu égard, dans ses appréciations, aux divers types de bière, chacune d'elles pouvant avoir des qualités appropriées à son pays.

On a constaté que l'industrie de la brasserie avait réalisé partout de notables progrès, et que les produits exposés étaient, dans leur ensemble, de qualité irréprochable.

Pour récompenser justement tous ces efforts, pour reconnaître les sacrifices que les brasseurs étrangers et français ont faits en concourant au succès de l'Exposition, en faisant connaître leurs produits, leurs procédés de fabrication, on a dû étendre le nombre de récompenses, avec la conviction d'accomplir un acte d'impartialité et de justice.

Il a été admis en principe que les grands prix ne devaient être décernés qu'aux industriels ayant rendu à la brasserie des services désintéressés, incontestés, ayant abouti à des progrès notoires.

ARTICLE 13.

ÉTATS EXPOSANTS.

1° FRANCE.

La France était magnifiquement représentée à l'Exposition, par ses meilleures bières et par ses plus importants brasseurs.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Le Comité d'admission avait fait tout le possible pour que la section française fût digne d'entrer en lutte avec des concurrents étrangers jouissant d'une grande réputation.

Les brasseries exposantes étaient au nombre de 58 pour la France, dont :

Bières de fermentation basse	32
Bières de fermentation haute	26

Six brasseurs ont été placés hors concours comme faisant partie du jury : quatre bières de fermentation haute, deux bières de fermentation basse.

Exposants hors concours.

Brasserie Cirier-Pavard, à Saint-Germain-en-Laye (Seine-et-Oise).

Ancienne brasserie, fondée en 1781, nouvellement réinstallée, a exposé des bières blondes, très fines, de fermentation basse. Machines à glace, éclairage électrique des caves-glacières, installations perfectionnées, wagons-glacières sur la Compagnie de l'Ouest.

Médaille d'or, Paris, 1878. M. Cirier-Pavard, propriétaire, membre du Comité d'admission, Paris, 1889, et secrétaire-rapporteur du jury des récompenses, section des bières.

Brasserie Delaporte-Hermand, à Solesmes (Nord).

A exposé des bières de fermentation haute en cuve et en tonneaux. Importante et ancienne brasserie du Nord, qui a déjà commencé à expédier des bières à Paris en 1840.

Hors concours, expert adjoint au jury, en 1889.

Grande Société française de distillerie, malteries et brasseries (*Brasserie de la Comète*), à Châlons-sur-Marne (Marne).

Fondée il y a huit ans, cette brasserie a exposé des bières blondes, fort appréciées du public.

L'administrateur délégué, M. d'Adelsward, faisant partie du jury, la brasserie a été mise hors concours.

Médaille d'or, Anvers, 1885; membre du jury, Paris, 1889.

Très importante brasserie, installée d'après les derniers perfectionnements industriels. Importante malterie pneumatique, caves-glacières immenses, refroidies par de puissantes machines à glace, éclairage électrique, wagons-glacières, voie spéciale de raccordement avec le chemin de fer de l'Est.

Brasserie de Tantonville (Meurthe-et-Moselle).

Mise hors concours, un de ses administrateurs, M. Ernest Tourtel, faisant partie du jury. La brasserie de Tantonville a exposé des bières blondes.

Médaille d'or, Paris, 1878; membre du jury, Paris, 1889.

Une des plus anciennes brasseries françaises de fermentation basse. Grandioses installations modernes. Caves-glacières immenses, machines à glace, chemin de fer particulier raccordé avec la Compagnie de l'Est, wagons-glacières. Très importante malterie.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Brasseries de la Méditerranée, à Marseille et à Lyon.

Trois usines, dont deux à Marseille et une à Lyon. La bière exposée était de la bière blonde. Le président-directeur de la Société faisant partie du jury, les Brasseries de la Méditerranée ont été mises hors concours.

Deux médailles d'or, Paris, 1878; croix de la Légion d'honneur, président du jury des bières, Paris, 1889.

Trois brasseries importantes, deux à Marseille, une à Lyon. Installations perfectionnées et procédés spéciaux, brevets E. Velten. Machines à glace, caves-glacières spéciales sur le sol, malterie, chemins de fer dans les usines, wagons-glacières. Grand commerce d'exportation dans le monde entier.

M. E. Velten est l'auteur de nombreux perfectionnements et inventions dans le domaine de la brasserie scientifique. Dans ses brasseries furent, pour la première fois, appliquées les nouvelles méthodes de brassage indiquées par M. Pasteur.

Bières de fermentation haute exposées.

MM. Binauld et Cie (H.), à Lille (Nord).

Bière de fermentation haute, système lillois. Fabrication importante. — Médaille d'or.

MM. Blanquet frères (E. et P.), à Saint-Omer (Pas-de-Calais).

Bière de fermentation haute courante. Progrès marqués dans la fabrication. Levain pur. Malterie pneumatique. — Médaille d'or.

M. Bouvaist (A.), à Abbeville (Somme).

Bière de fermentation haute en cuve. Bière d'exportation en bouteilles. Ancienne brasserie. Fabrication rationnelle, progressive, perfectionnée. — Médaille d'or.

MM. Bruno frères, à Sars-Poteries (Nord).

Bière de fermentation haute. Fabrication usuelle du Nord. — Médaille de bronze.

M. Cabaret (G.), à Saint-Omer (Pas-de-Calais).

Bière de fermentation haute courante. (Escourgeon, houblon, Bourgogne, belge, Bohême). — Médaille d'argent.

M. Corman-Vandame, à Lille (Nord).

Bière de fermentation haute, fabrication lilloise. Progression du chiffre de fabrication. Ancienne brasserie. Reconstruction complète. — Médaille d'argent.

M. Costemend (Edmond), à Bavay (Nord).

Bière de fermentation haute. Bon choix de matières premières. — Médaille de bronze.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

M. Courtin (Paul), à Avion (Pas-de-Calais).

Bière de fermentation haute en tonneaux ou en cuve. Bonne fabrication. — Médaille de bronze.

Société Dartevelle frères et sœurs, à Hautmont (Nord).

Bière de fermentation haute en tonneaux et en cuve. Installation importante. — Mention honorable.

MM. Dazin frères, à Roubaix (Nord).

Bière de fermentation haute en cuve. Application du froid à la fermentation haute. Appareil producteur de levure pure. Progrès raisonné. — Médaille d'argent.

M. Delanoy (Georges), à Bavay (Nord).

Bière du Nord, type courant. — Médaille de bronze.

M. Delesalle-Lemaître, à Lille (Nord).

Bière de fermentation haute en cuve et tonneaux. Très ancienne brasserie. Exportation vers l'Amérique. Filtration et pasteurisation. Examen au microscope. Progrès intelligent. — Médaille d'argent.

Mme veuve Delmarle, à Pont-sur-Sambre (Nord).

Bière de fermentation haute en tonneaux. Bonne direction scientifique et progressive, a participé à l'exposition des bières de 1887. — Médaille d'argent.

M. Dromain, à Pierrepont-en-Laonnois (Aisne).

Bière de fermentation haute, type moelleux. Choix de levains. Microscope. Bonne organisation. — Médaille d'argent.

MM. Fontaine et Cie, à Louvroil (Nord).

Bière de fermentation haute en tonneaux. Chiffre important de fabrication. Malterie. — Médaille de bronze.

M. Guermonprez (Ch.), à Carnières (Nord).

Bière de fermentation haute en cuve. Installation rationnelle. Fabrication intelligente. Ancienne brasserie. — Médaille d'argent.

M. Leclercq (E.), à Cambrai (Nord).

Bière de fermentation haute. Choix de matières premières. Direction raisonnée. Médaille de bronze en 1878. — Médaille d'or.

M. Montreuil-Wackernie, à Boeseghem (Nord).

Bière de fermentation haute. Ancienne brasserie. — Médaille d'argent.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

MM. Morel et Degouve, à Arras (Pas-de-Calais).

Bière de fermentation haute, deux types spéciaux de bière pour la consommation du Nord et de l'Artois. Brasserie importante du Pas-de-Calais. — Médaille d'or.

MM. Tesse et Watrelot, à Lille (Nord).

Ancienne brasserie. Bière de fermentation haute en tonneaux, type lillois. Fabrique son malt. — Médaille d'argent.

M. Vandenbroucque (*Benjamin*), à Bourbourg (Nord).

Bière de fermentation haute en cuve. Malterie importante, installation rationnelle. — Médaille d'argent.

M. Williot (*J.*), à Poix-du-Nord (Nord).

Bière de fermentation haute en tonneaux. Fabrication du Nord. — Médaille de bronze.

Bières de fermentation basse exposées.

M. Boiteux, à la Mouillère-Besançon (Doubs).

Bière de garde de fermentation basse. Installation frigorifique. Médaille d'argent à l'Exposition universelle de 1878. — Médaille d'argent.

Brasserie de Beaucaire, à Beaucaire (Gard).

Bière de garde de fermentation basse, blonde. Installation intelligente, difficultés de climat. — Médaille d'argent.

Grande brasserie de l'Est, à Maxéville (Meurthe-et-Moselle).

Bières de garde de fermentation basse, blondes. Une des plus importantes brasseries de l'Est de la France, fondée par A. Galland. Installations grandioses et production considérable de bières très fines et très appréciées. Chemin de fer dans l'usine. Wagons-glacières. Éclairage électrique. — Médaille d'or.

M. Brière (*Paul*), à Savigny-sur-Orge (Seine-et-Oise).

Bières blondes de fermentation basse. Importante brasserie nouvellement installée. Machines à glace. Caves-glacières sur le sol. Éclairage électrique. Appareils de brassage perfectionnés. — Médaille d'or.

M. Cailhe, à Montluçon (Allier).

Bière de garde de fermentation basse. Direction scientifique. Médaille d'argent à l'Exposition universelle de 1878. — Médaille d'argent.

M. Champion (*V.*), à Xertigny (Vosges).

Bière de garde de fermentation basse, blonde. Brasserie importante des Vosges. — Médaille d'or.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

MM. Ehrhardt frères, à Schiltighem (Alsace) et à Bar-le-Duc (Meuse).

Bière de garde de fermentation basse. Spécialité de bière d'exportation en bouteilles. — Médailles d'or.

*MM. Fluhr-Thiery et C^ie^*, à Val-d'Ajol (Vosges).

Bière de fermentation basse. Ancienne brasserie, nouvelle installation. — Médaille d'argent.

Grande brasserie de la Croix de Lorraine, à Bar-le-Duc (Meuse).

Société par actions. Bières blondes très fines. Ancienne brasserie Karcher. — Médaille d'or.

M. Grégoire (*B.*), à Château-Gontier (Mayenne).

Bière de fermentation haute et basse. Bonne brasserie de l'Ouest. Caves-glacières. — Médaille de bronze.

*MM. Gruber et C^ie^*, à Kœnigshoffen (Alsace) et à Melun (Seine-et-Marne).

Bière de garde de fermentation basse, type spécial. Brasserie importante alsacienne. Brasserie nouvellement installée en France. — Médaille d'or.

MM. Hanus frères, à Charmes (Vosges).

Bière de garde de fermentation basse, blonde. Brasserie importante des Vosges. Médaille d'argent à l'Exposition universelle de 1878. — Médaille d'or.

MM. Heimerdinger et Lurck, à Arcueil (Seine).

Bière de fermentation basse. Bonne brasserie. — Médaille d'argent.

M. Kuhn (*William*), à Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme).

Importante brasserie de fermentation basse. M. Kuhn est l'inventeur de l'appareil à pasteuriser les bières en fûts, appareil connu sous le nom de l'inventeur. — Médaille de bronze.

MM. Laubenheimer (*I.*) *et fils*, à Nérac (Lot-et-Garonne).

Bière de garde de fermentation basse, blonde. Une des plus anciennes et des plus importantes brasseries du Sud-Ouest. — Médaille d'or.

Brasserie Le Phénix, à Marseille (Bouches-du-Rhône).

Bière de garde de fermentation basse. Bonne installation. Climat du midi. Exportation. — Médaille d'argent.

M. Lévêque, à Soissons (Aisne).

Bière de garde de fermentation basse. Installation petite mais raisonnée, excellent produit. — Médaille d'or.

M. Lorne, à Poitiers (Vienne).

Bonne et ancienne brasserie. A exposé des bières blondes. — Médaille de bronze.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

M. MAPATAUD, à Limoges (Haute-Vienne).

Bière de fermentation basse, blonde. Direction intelligente. Ancienne brasserie du centre de la France, reconstruite. — Médaille d'argent.

M. MESSNER (*Ernest*), à Dijon (Côte-d'Or).

Bière de fermentation haute et basse. Installation raisonnée. Froid. Malterie pneumatique. — Médaille de bronze.

MM. PERRUT *frères jeunes et* BARJONNET (*Brasserie de la Samaritaine*), à Vittel (Vosges).

Bière de garde de fermentation basse, blonde. Bonne fabrication. Direction pratique. Brasserie importante des Vosges. — Médaille d'or.

MM. RAVINET *frères*, à Dunkerque (Nord).

Bières blondes de fermentation basse. Très importante brasserie de fermentation haute et basse. Installations perfectionnées. Machines à glace. Caves-glacières. — Médaille d'or.

MM. RICAUD *frères*, à Beaune (Côte-d'Or).

Bière de fermentation haute et basse. Bonne brasserie. — Médaille d'argent.

M. RIESTER, à Puteaux (Seine).

Bières blondes de fermentation basse. Une des plus anciennes brasseries de fermentation basse installées en France. L'installation perfectionnée des chaudières de cuisson à vapeur et autres appareils est souvent citée comme une des mieux comprises. — Médaille d'argent.

MM. SCHNEIDER-DOMECK (*G.*) *et C^e*, à Moulins (Allier).

Bière de garde de fermentation basse. Travail raisonné. — Médaille de bronze.

SOCIÉTÉ ANONYME DES BRASSERIES ET MALTERIES DE FRANCE (*Brasserie des Moulineaux*), à Paris.

Bière de garde de fermentation basse, blonde. Médaille d'argent à l'Exposition universelle de 1878. — Médaille d'or.

M. WEBEL (*Ph.*), à Tours (Indre-et-Loire).

Bière de fermentation basse. Bonne installation frigorifique. Augmentation de la production. Mention honorable à l'Exposition de 1878. — Médaille d'argent.

M. WELTZ (*Jacques*), à Montluçon (Allier).

Bière de fermentation basse. Médaille d'argent en 1878, sous la raison sociale Moussy et Kissel. — Médaille d'argent.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

M. Winckler, à Lyon (Rhône).

Bières blondes de fermentation basse. Nouvelle installation frigorifique. Machines à glace. Malterie pneumatique. — Médaille d'argent.

2° ALGÉRIE.

Les bières de fermentation haute, présentées par l'Algérie, fabriquées sous un climat très chaud, ont attiré spécialement l'attention du jury, par les résultats obtenus en dépit des conditions défavorables de température.

M. Ebel (*Jacob*), à Bougie.

Bière de fermentation haute en bouteilles. — Mention honorable.

MM. Ellul frères, à Mustapha (Alger).

Bière de fermentation haute en bouteilles. — Médaille d'argent.

M. Kessler (*Charles*), à Bône (Constantine).

Bière de fermentation haute en bouteilles. — Médaille de bronze.

M. Kessler (*P.*), à Souk-Arras (Constantine).

Bière de fermentation haute en bouteilles. — Médaille de bronze.

M. Meyer (*Frédéric*), à Mostaganem (Oran).

Bière de fermentation haute en bouteilles. — Médaille de bronze.

M. Perry (*E.*), à Sidi-bel-Abbès (Oran).

Bière de fermentation haute en bouteilles. — Mention honorable.

Le jury des bières a accordé une médaille de bronze à M. G. Jacquemin, de Nancy, pour son vin d'orge. Mettant en pratique la théorie pasteurienne des ferments, M. Jacquemin a semé dans du moût de bière de la levure de vin et il en est résulté une fermentation vineuse, alcoolique, ayant les apparences d'un vin de Champagne légèrement éventé. La même opération a été répétée avec des ferments prélevés sur des raisins de nos grands crus. Grâce à une légère dose d'acide tartrique et à une addition de sucre, qui se transforme bientôt en alcool, l'inventeur de cette boisson obtient un liquide semblable au vin, auquel il a donné le nom de *cervoise*.

3° BELGIQUE.

La brasserie est en Belgique une industrie fort répandue.

En 1889, 2,702 usines établies sur tous les points du territoire ont produit, d'après les statistiques officielles, 10,159,813 hectolitres de bière.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

La diversité de ces produits est grande, mais, se basant sur le genre de fermentation qui a complété leur fabrication, on peut les classer en trois catégories distinctes :

Les bières de fermentation haute;

Les bières de fermentation spontanée;

Les bières de fermentation basse.

Les bières de fermentation haute constituent le type le plus répandu. Elles se fabriquent dans tout le pays. A ce genre appartiennent l'uitzet des Flandres, la brune, la grisette du Hainaut, la saison de Liège, l'orge d'Anvers, les bières blanches de Louvain et les belles et fortes bières qui luttent si avantageusement contre la faveur dont jouissaient les bières anglaises.

Les bières de fermentation spontanée se rencontrent spécialement dans le Brabant. Elles ont pour type le lambic et le faro. Le lambic est la bière la plus dense qu'on fabrique en Belgique. Il accuse généralement, avant fermentation, une densité de 1.070. Au moment du débit, le lambic a une force alcoolique que l'analyse indique comme étant de 10 à 12 p. 100.

Le faro est obtenu par un mélange en proportions variables de lambic et de bière de mars.

Les bières de fermentation basse sont produites d'après les mêmes principes que ceux qui guident la fabrication en Autriche et en Allemagne.

La production des bières de cette catégorie s'est grandement accrue depuis qu'une loi plus rationnelle a remplacé une législation surannée. De grands établissements se sont montés dans le pays et se sont mis en mesure de lutter victorieusement contre la concurrence étrangère.

Voici un extrait de la statistique générale de la production, de l'exportation et de l'importation des bières en Belgique :

ANNÉES.	PRODUCTION APPROXIMATIVE.	EXPORTATION.	IMPORTATION.
	Hectolitres.	Hectolitres.	Hectolitres.
1884	9,703,464	3,531	99,908
1885	9,366,965	2,567	110,590
1886	9,460,801	2,437	102,971
1887	10,159,833	3,182	84,162
1888	10,169,048	4,030	69,169

Comme ces chiffres le démontrent, c'est depuis 1886 qu'un heureux revirement s'est dessiné. Jusqu'à ce moment la brasserie belge était régie par la loi de 1822. Le 1er janvier 1886, une loi nouvelle fut mise en vigueur, qui maintint, sous certaines réserves, la législation ancienne et permit au brasseur d'acquitter l'impôt d'après un mode nouveau d'imposition.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Travaillant sous le régime ancien, le brasseur continue à payer 4 francs par hectolitre de contenance de sa cuve-matière.

D'après le système nouveau, il acquitte le droit à raison de 10 francs aux 100 kilogrammes de matière déclarée.

Ces 100 kilogrammes de matière peuvent produire 65 p. 100 d'extrait avec une tolérance permettant d'atteindre 71.5 p. 100 d'extrait sans supplément de droits. Le brasseur peut verser en cuve plus de matière qu'il n'en déclare, à condition que la quotité d'extrait afférente à sa déclaration ne soit pas dépassée.

Le contrôle de la déclaration se fait, au gré du brasseur, en chaudière de cuisson, ou en tout autre vaisseau agréé par l'Administration. Les moûts y restent pendant une heure, déclarée à l'avance, et avant toute fermentation, à la disposition des agents de la surveillance, qui en font le contrôle quand ils le jugent opportun.

Les sucres, glucoses, maltoses, ayant déjà acquitté l'impôt dans le cours de leur fabrication, sont admis en brasserie en franchise d'impôts; mais l'emploi en est soumis à des mesures spéciales.

Telles sont les lignes générales du système d'impôt appliqué actuellement en Belgique.

Nous avons pu constater que la loi de 1885 a été, dès le principe, bien accueillie par la brasserie. Déjà, trois années de pratique ont consacré sa valeur et justifié l'espoir que ses promoteurs et ses défenseurs avaient mis dans son application.

La Belgique compte plusieurs importantes associations de brasseurs.

L'Association générale des brasseurs belges a son siège à Bruxelles et, comme son nom l'indique, constitue la fédération des intérêts généraux. Autour d'elle se groupent les diverses associations provinciales ou locales : la Société des brasseurs de Bruxelles et de l'arrondissement; l'Association des brasseurs de la province d'Anvers; l'Association des brasseurs de la Flandre occidentale; la Société des brasseurs belges, à Gand; l'Association des brasseurs du Borinage.

Toutes ces sociétés inscrivent dans leur programme la défense des intérêts de la corporation et l'étude des questions scientifiques ou pratiques qui se rapportent à l'industrie.

Plusieurs écoles ou cours de brasserie sont établis dans le pays. La Société des brasseurs, à Gand, a institué un enseignement dont le programme est fort complet.

Des écoles supérieures, l'Université de Louvain notamment, adjoignent à leurs études un cours pratique de brasserie et de physiologie brassicole.

D'autre part, les diverses associations organisent pour leurs membres des séries de conférences, ayant pour sujet l'étude de l'une ou de l'autre question se rapportant à « l'art de faire la bière ».

IMPRIMERIE NATIONALE.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Exposants hors concours.

Brasserie Alphonse MERTENS *et C^ie^*, à Louvain.

Brasserie de fermentation haute. — M. Alphonse MERTENS, membre associé au jury, Paris, 1889.

Brasserie Ed. STEURS, à Givry (Hainaut).

Brasserie et malterie, bière jeune et bière de garde. — Membre du jury, Paris, 1889.

Bières de fermentation spontanée exposées.

MM. DE BOECK *frères*, à Bruxelles.

Lambic de 1885; bière locale. — Grand prix en collectivité avec MM. VAN VELSER frères et WIELEMANS-COUPPENS.

M. DAMIENS (*Georges*), à Bruxelles.

Lambic. — Médaille d'or.

M. HAP (*P.*), à Bruxelles.

Lambic, blonde et brune, types locaux. — Médaille de bronze.

M. VAN DER ELST (*Marcus*), à Saint-Gilles-les-Bruxelles.

Lambic. — Médaille d'argent.

Bières de fermentation haute exposées.

MM. BORREMANS VAN CAMPENHOUT, à Forest-les-Bruxelles.

Bières de fermentation haute et basse; types anglais, belges et Munich. — Médaille d'or.

M. BROGNIEZ, à La Louvière.

Bière de fermentation haute; grisette, type local. — Médaille d'argent.

M. CARBONNELLE (*Charles*), à Tournai.

Bière de fermentation haute; grisette tournaisienne, type local. — Mention honorable.

M. CLAES-VANDERHAEGEN, à Gand.

Bière en bouteilles de fermentation haute. Ancienne brasserie. — Médaille d'or.

M. COUVREUR (*Jules*).

Bière de fermentation basse; bière de table et d'exportation. — Médaille d'argent.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

M. de Cooman van Santen, à Ninove.

Bière de fermentation haute; *uitzet*, brune; types locaux. — Médaille de bronze.

MM. de Rauw et Carlier, à Frameries-les-Mons.

Bière de fermentation haute; brune de Frameries; type local. — Médaille de bronze.

M. Desmet-Denaeyer, à Berlaere-les-Termonde.

Bière de fermentation haute. Ancienne brasserie. — Médaille d'argent.

M. d'Hoedt-Cauwe, à Bruges.

Bières de fermentation haute, brunes et pâles. Trois usines, brasserie et malterie. Médaille d'argent, Paris, 1878. — Médaille d'or.

M. du Pont (*Polydore*), à Gand.

Bière de fermentation haute, en bouteilles; type local. Ancienne brasserie. — Médaille d'argent.

M. Grosfils (*Pierre*), à Verviers.

Bière double saison; type local. Services rendus à la brasserie belge. — Grand prix.

M^me^ veuve Lamot de Boeck, à Niel.

Bières de fermentation haute; types anglais : *pale ale, stout;* type local : orge. — Médaille d'argent.

M. Mauroy-Dubois, à Blaton.

Bière de fermentation haute; type local. — Médaille d'argent.

M. Notté-Mollet (*Philippe*), à Lessines.

Bières de fermentation haute; types anglais : *ale, scotch ale, stout.* — Médaille d'argent.

MM. Patte frères, à Dour.

Bière de fermentation haute; type local; brune. — Mention honorable.

M. Spreux-Leclercq, à Tournai.

Bière de fermentation haute; types anglais : *ale, stout.* — Médaille d'or.

*MM. Stalon et C^ie^*, à Floreffe.

Bière de malt de maïs; bière de fermentation haute. — Mention honorable.

M. van Bavegem (*Adhémar*), à Termonde.

Bière de fermentation haute; types locaux. — Médaille de bronze.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

M. Vanden-Bogaert, à Willebroeck.

Bières de fermentation haute; vieille bière et double orge; types locaux. — Médaille d'or.

MM. van der Borght (*J.* et *J.*), à Bruxelles.

Bières de fermentation haute; lambic et brune; types locaux. — Médaille d'argent.

M. Vanderhaert-Verstraete, à Louvain.

Bières de fermentation haute; types locaux : bière Githem et Louvain. — Médaille d'argent.

M. van Meerbeeck, à Borgerhout.

Bière de fermentation haute; bière d'orge; type local. — Médaille d'argent.

M. van Reeth (*Casimir*), à Boom-les-Anvers.

Bière de fermentation haute; bière d'escourgeon, type local, double et ordinaire. — Mention honorable.

MM. van Velsen frères, à Bornheim.

Bière de fermentation haute. Ancienne brasserie, renommée. — Grand prix, en collectivité avec MM. de Boeck frères et Vielemans-Couppens.

*MM. van Volxem et C^ie^*, à Bruxelles.

Bières de fermentation haute. Types anglais; *ale*, *stout*. — Médaille d'or.

M. Wuytack (*Philémon*), à Hamme.

Bière de fermentation haute en cuves. — Médaille de bronze.

Bières de fermentation basse exposées.

Grande brasserie de Kœkelberg, à Kœkelberg-les-Bruxelles.

Bière claire de garde de fermentation basse. Bonne fabrication. — Médaille d'or.

The Antwerp Tivoli Brewery, à Anvers.

Bières de fermentation basse. Exportation. — Médaille d'argent.

*MM. van den Bergh et C^ie^*, à Anvers.

Bière de garde, de fermentation haute et basse. Très ancienne brasserie; produits renommés. Récompenses à Paris en 1867 et 1878. — Médaille d'or.

M. Vandenperre (*Émile*), à Bruxelles.

Bière de garde de fermentation basse. Bonne installation. — Médaille d'or.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

M. van Diepenbeeck, à Malines.

Bière de garde de fermentation basse. Installation perfectionnée. — Médaille d'or.

M. Vielemans-Couppens, à Bruxelles.

Bière de garde de fermentation basse. Grande installation; progrès. Grand prix, en collectivité avec MM. de Borck frères et van Velsen.

M. de Meulemeester-Verstraete, à Bruges.

Bières de fermentation basse. Un des promoteurs de la fermentation basse en Belgique. — Médaille d'or.

4° PAYS-BAS.

Les bières hollandaises présentées à la dégustation du jury n'ont pas été au-dessous de la grande réputation et de la faveur qu'elles ont acquises auprès du public.

La brasserie hollandaise a du reste obtenu sur quatre exposants :

Grand prix	1
Médailles d'or	2
Médaille d'argent	1

Toutes les bières dégustées étaient de qualité supérieure.

Heineken's Bierbrouwerij-Maatschappij (*Société des brasseries Heineken*), à Amsterdam-Rotterdam.

Bière de garde de fermentation basse. Exportation. Direction scientifique et pratique. Culture de levure pure. Hors concours en 1878. — Grand prix.

M. Rutten (*Y.-H.*) à Maestricht.

Bière de fermentation haute. Ancienne brasserie. Exportation aux Indes. — Médaille d'argent.

Brasserie Royale hollandaise, à Amsterdam.

Bière de garde de fermentation basse. Exportation. Progrès dans la fabrication. — Médaille d'or.

*MM. van Vollenhoven et C^e^*, à Amsterdam.

Bière brune spéciale. — Médaille d'or.

5° DANEMARK.

Le Danemark était représenté à l'Exposition par les importantes brasseries de Ny-Carlsberg, dirigées par M. Jacobsen, et connues dans le monde entier.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

C'est au laboratoire de cette brasserie que le savant docteur Hansen, appliquant le système Pasteur, trouva les nouvelles méthodes d'application des levures pures à la fermentation des bières.

Le jury, en accordant un grand prix à M. Jacobsen, a voulu reconnaître les grands services rendus par ce savant brasseur à ses collègues du monde entier.

M. Jacobsen (Carl), Ny Carlsberg, à Copenhague.

Bière de garde de fermentation basse. Exportation. Travaux scientifiques. — Grand prix.

6° ROYAUME-UNI DE LA GRANDE-BRETAGNE ET DE L'IRLANDE.

Les bières anglaises dégustées par le jury se rapportaient toutes au type spécial connu sous le nom de *pale ale*. Toutes ces bières, fortement houblonnées, sont de fermentation haute, sauf une, celle de Tottenham.

MM. Ballingall and son, à Dundee.

Bière de fermentation haute. Scotch, india, pale ale. Ancienne brasserie. Récompenses aux Expositions universelles, Paris, 1867, Paris, 1878. — Médaille d'argent.

MM. Beer and C°, à Londres.

Bière de fermentation haute. — Médaille de bronze.

MM. Hall and C°, à Oxford.

Bière de fermentation haute, ales et stout. Ancienne brasserie, bière orge et houblon seulement. — Médaille d'or.

MM. Hole (J.) and C°, à Newark-on-Trent.

Bière de fermentation haute. Bon type de bière pour consommation privée. — Médaille d'or.

MM. Mitchell (Henry) and C°, à Birkade.

Bière de fermentation haute. Bonne fabrication. — Médaille d'or.

Murree Brewery C° L^d, à Londres.

Bière de fermentation haute. Pale ale. — Médaille d'argent.

MM. Schillingford and C°, à Bicester.

Bière de fermentation haute, pale et brune. Stout, ale. — Médaille de bronze.

MM. Stoks and sons, à Halifax.

Bière de fermentation haute. Bon choix de matière première, excellente fabrication. — Médaille d'or.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

The Tottenham Lager Beer Brewery, à Tottenham-Londres.

Bière de garde de fermentation basse. Une des premières brasseries installées en Angleterre avec machines à glace, pour la production des bières de fermentation basse, genre viennois. — Médaille d'or.

7° GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG.

La brasserie du grand-duché de Luxembourg, représentée par l'importante usine Mousel frères, s'est tenue à hauteur de la réputation de ses produits.

La bière dégustée par le jury, blonde, très fine, se rapprochait du type Pilsen.

MM. Mousel frères, à Luxembourg.

Bière de garde de fermentation basse. Ancienne brasserie. Progrès dans la fabrication. — Médaille d'or.

8° NORVÈGE.

La boisson ordinaire en Norvège, en dehors des repas, est, dans la campagne, le lait écrémé, soit sûr, soit doux, mêlé avec de l'eau, et le petit lait.

Cependant on y consomme aussi de la bière en assez grande quantité, surtout dans les villes; on y fait usage aussi, depuis ces derniers temps, d'eaux artificielles renfermant de l'acide carbonique.

La consommation de la bière est importante. On compte pour les années 1857 à 1870 une moyenne de 12 litres par tête; pour les années 1871 à 1873 une moyenne de 13 litres, et pour les années 1874 à 1875 jusqu'à 17 litres.

La bière norvégienne, appelée *baierol* (bière de Bavière), se fait avec une levure spéciale et la fermentation s'opère entièrement; aussi est-elle très spiritueuse et son contenu d'alcool pur atteint-il une moyenne de 4 volumes 1/2 p. 100, soit 1 p. 100 en poids d'un peu plus de 3 1/2. Les résidus fixes contiennent de 5 1/2 à 6 1/2 p. 100. On la brassait jadis encore plus forte: on obtenait jusqu'à 5 volumes p. 100 d'alcool pur.

On fabrique aussi, en quantité moindre, une bière plus douce appelée *sodtol* (bière douce), contenant seulement 1 1/2 à 2 volumes p. 100 d'alcool. Elle avait auparavant 6 p. 100 de résidus; maintenant elle se fait de plus en plus faible et ne contient que 4 p. 100 de résidus.

En 1858 il a été créé un impôt sur le malt, en partie pour augmenter les revenus des finances, en partie pour mettre un frein à la consommation toujours croissante de la bière. Au début il était de 0 fr. 063 par kilogramme de l'orge employée pour en faire du malt; en 1860, on l'éleva à 0 fr. 125, en 1871 à 0 fr. 156. Depuis 1877 il est de 0 fr. 195 par kilogramme d'orge.

L'exposition norvégienne a mérité d'attirer l'attention du jury par la supériorité de

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

l'ensemble des échantillons exposés. Le climat favorisant l'emploi de la fermentation basse, la brasserie norvégienne est arrivée à produire des bières pouvant rivaliser avec les meilleures marques.

Elles sont spécialement propres à l'exportation dans les pays chauds et conservent en bouteilles toutes leurs qualités.

Le jury a reconnu la bonne fabrication de ces produits en décernant pour six exposants :

Médailles..	d'or	4
	d'argent	2

M. Aass (P. L.), à Drammen.

Bière de garde de fermentation basse. Exportation. Progrès dans la fabrication. — Médaille d'argent.

Brasserie centrale de Christiania, à Christiania.

Bière de garde de fermentation basse. Exportation. Direction pratique et scientifique. — Médaille d'argent.

Brasserie de Hamar, à Hamar.

Bière de garde de fermentation basse. Exportation. Progrès constant dans la fabrication. Médaille d'argent, à Paris, 1878. — Médaille d'or.

Brasserie par actions de Christiania, à Christiania.

Bière de garde de fermentation basse. Exportation. Produits perfectionnés. — Médaille d'or.

Christiania Bryggeri, à Christiania.

Bière de garde de fermentation basse. Exportation. Très bonne fabrication. Récompense, Paris, 1878. — Médaille d'or.

MM. Ringues et Cie, à Christiania.

Bière de garde de fermentation basse. Exportation. Étude des ferments et des bactéries. Culture des levures. Mention honorable, Paris, 1878. — Médaille d'or.

9° SUÈDE.

La fabrication de la bière, en Suède, remonte aux temps les plus reculés de l'histoire.

Son développement comme grande industrie correspond à la diminution provoquée dans la consommation de l'eau-de-vie par la législation récente sur ce spiritueux. A partir de l'entrée en vigueur de cette dernière, les populations se sont accoutumées à l'usage de la bière, et, pour répondre à cette direction nouvelle des besoins, il s'est élevé de toutes parts des brasseries de bière de Bavière, de bières écossaises et autres. La statistique industrielle donne 94 brasseries, avec une production totale de 1,747,000

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

kannes[1] de porter et de 14,056,000 kannes de bières pour une valeur de 6,391,000 couronnes[2], fabriquées par 1,312 ouvriers. En outre, 1,256 personnes se livraient à cette industrie sur une moindre échelle. C'est une grande brasserie de Gothembourg qui fabrique la majeure partie du porter indigène. Les bières suédoises sont devenues, depuis peu, l'objet d'une exportation assez suivie dans divers pays transatlantiques. *La fabrication de la bière n'est soumise à aucun impôt spécial.*

On ne cultive, en Suède, le houblon ni en assez grande quantité pour les besoins, ni avec une qualité qui suffise à produire de bonnes bières; par suite, on importe annuellement de 5,000 à 6,000 quintaux de houblon bavarois. Et cependant, le houblon (*Humulus lupulus*) est cultivé en Suède depuis des siècles, car les anciennes lois ou coutumes provinciales du commencement du XIV^e^ siècle en font déjà mention. Il a passé à l'état sauvage dans plusieurs parties de la Suède, même en Jemtland.

La culture du houblon, encore assez avantageuse dans la Norrbothnie, à 60 ou 80 kilomètres des côtes, a subi une diminution très sensible dans le courant des dernières années, par suite de l'emploi toujours plus général de la bière de Bavière qui a fait disparaître la bière de ménage et, avec elle, une grande partie de la culture.

La Suède n'était représentée que par un seul exposant.

Le genre de bière dégustée par le jury se rapporte au type viennois, blond bien atténué, propre à se conserver longtemps sans perdre ses qualités.

M. GRONWALLS (*C. A.*), à Stockholm.

Bière de fermentation basse. Important progrès dans la fabrication. — Médaille d'or.

10° RUSSIE.

Le brasseur qui traverse la Russie du Nord au Sud, ou *vice versa*, et porte son attention sur les différentes sortes de bière qu'il rencontre, est surpris de la grande variété des bières au point de vue de leur caractère et de leur dénomination; ce n'est pas aller trop loin que de prétendre que cette variété dépasse tout ce qui peut exister dans d'autres pays.

Il y a en Russie du porter, du pale ale, du salvator, du bock, du goldbier (bière dorée), de la bière de Mars, de la bière de Bavière, de Vienne, de Bohême, du Belaja-Galowka (tête blanche, ainsi appelée à cause du cachet en cire blanche), du Krasnaja-Galowka (tête rouge), ces deux dernières sortes sont de fortes bières d'exportation; du Zarskoe Piwo (bière impériale). Si l'on y ajoute les dénominations des bières d'après les brasseries principales, par exemple Kalinkinskoje-Piwo ou bière de Kalinkin, bière de Trechgorni, et celles des villes de principale provenance comme bières de Pétersbourg, de Varsovie, de Moscou, de Kiew, de Charkow, d'Odessa, et

[1] Une kanne contient 2 lit. 62. — [2] Une couronne vaut 1 fr. 39.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

qu'on tienne compte encore des différentes sortes de bière russe, telles que la bière de ménage, le meth, la bière noire et la bawarski kwas (kwas bavarois), ces dernières sont des boissons produites par l'action fermentative de la levure sur du sucre ou de l'amidon saccharifié, on se trouve en présence d'une collection de boissons dont l'origine provient en partie du pays même, en partie des pays étrangers qui les y ont implantées.

Les bières d'origine russe, qui sont en même temps des plus anciennes boissons fermentées, sont :

La bière de ménage, fabriquée dans les villages par les paysans au moyen de farine de seigle ou de froment, ou de malt de seigle ou de froment avec une addition de malt d'orge. Ce mélange, préparé à l'eau bouillante, est abandonné à l'acidification, mis en fermentation avec de la levure et consommé peu de temps après. Souvent, pour les grandes fêtes, on prépare exprès cette boisson.

Le *meth* était préparé primitivement avec du miel; mais peu à peu le miel a été remplacé par le sucre, et les goûts les plus variés ont été donnés à cette boisson au moyen des épices les plus diverses et de leurs extraits.

On la colore souvent en jaune ou en rouge. La demande de cette sorte de bière est encore assez importante pour que les grandes brasseries s'occupent de sa fabrication.

La bière noire est une bière de malt sucrée, de fermentation haute, peu houblonnée; elle est connue sous le nom de *Russkoje piwo* (bière russe); c'est la première boisson qui ait été mise dans le commerce sous le nom de *bière*. Aujourd'hui elle est encore préférée par les femmes.

Le *kwas* est l'antipode de la bière noire; on le rencontre dans le commerce sous les noms de *bawars kikwas* et de *champansky kwas*. Ce n'est pas autre chose qu'une bière sûre, de fermentation haute; elle est fabriquée en grande quantité, et sans payer d'impôt. Le kwas se propage d'une façon extraordinaire; il devrait en toute justice payer l'impôt, aussi bien que le meth, que la bière noire et surtout que le champanski. Il se transformera probablement peu à peu en bière blanche.

Le premier coup a été porté à l'omnipotence des boissons nationales par l'introduction des fortes bières anglaises de fermentation haute, le *porter,* bière foncée, et le *pale ale,* bière claire.

Elles ont été, paraît-il, brassées pour la première fois en Russie, au commencement du siècle, par des Anglais établis à Saint-Pétersbourg; elles ont eu bientôt de redoutables concurrents et, de pas en pas, elles ont cédé la première place dans les dernières vingt-cinq années aux bières bavaroises de fermentation basse. La Russie possède aujourd'hui, outre ses nombreuses petites brasseries (appelées *Autschen*), un assez grand nombre de brasseries à vapeur bien outillées dont le produit est de bonne qualité.

Le Russe désigne par le nom de *Bawarskoje piwo* (bière bavaroise) toutes les bières étrangères de fermentation basse, sans distinguer si elles ont le caractère de la bière

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

de Bavière ou de Vienne ou de Bohême, si elles sont de la bière courante ou de la bière de garde, ou de la bière d'exportation.

La réputation de la bière se réglant d'ordinaire d'après l'importance de la brasserie, dans chaque gouvernement, la bière réputée la meilleure est celle qui provient de la plus grande brasserie du chef-lieu. Le Russe met au-dessus de toutes les bières celles qui proviennent de la plus grande brasserie de chacune des deux capitales, Saint-Pétersbourg et Moscou.

La situation se présente sous un autre aspect pour le brasseur et pour le connaisseur. Il est impossible d'appliquer uniformément à toutes les bières qu'on rencontre dans ce pays le nom de *bière bavaroise*, car des différences notables séparent les bières du Sud de celles du Nord de la Russie.

Dans le Nord, on voit le plus souvent des bières moelleuses, douces, peu houblonnées et lourdes, dont le caractère varie entre celles de Bavière et celles de Vienne; leur force n'est pas inférieure à 13 degrés 1/2 Balling. Dans le centre de la Russie, le caractère varie entre la bière de Vienne et celle de Bohême, avec une force qui dépasse 12 degrés Balling. Plus on avance vers le Sud, plus les bières prennent la couleur claire, le goût vineux très houblonné et amer de la bière de Bohême, avec une force inférieure à 12 degrés Balling.

Les différences dans les forces des bières s'expliquent par la diversité des contrées où elles sont brassées; le goût du houblon est plus ou moins prononcé selon la force de la bière. Les bières fortes peuvent être peu houblonnées; les bières faibles qui sont conservées pendant quelque temps doivent l'être davantage. Quant à la couleur de la bière fabriquée en Russie, elle est déterminée le plus souvent par la nationalité du brasseur.

Dans le Nord de la Russie on rencontre de nombreux brasseurs allemands (Bavarois, Wurtembergeois, Saxons, etc.); dans la Russie centrale, des Autrichiens (Allemands); dans le Sud, des Bohémiens. Ils ont introduit le caractère particulier de la bière qu'ils ont appris à fabriquer chez eux.

Maintenant, dans toute la Russie, la bière tend à prendre un caractère plus uniforme qui la rapproche de la bière de Vienne. On y voit cette jolie couleur dorée caractéristique qui la fait se présenter mieux dans le verre; il faut reconnaître aussi que la production de la bière d'un malt fortement touraillé est plus facile que celle d'un malt faiblement touraillé. La couleur n'exerçant aucune influence sur la force de la bière, cette métamorphose peut s'accomplir partout.

La Russie était représentée à l'Exposition de 1889 par plusieurs brasseries, exposant chacune un type de bière de fabrication spéciale au pays. Ces bières sont d'une grande consommation courante en Russie, et constituent une boisson populaire à bon marché.

Brasserie de Jigoulew, à Samara.

Bière en bouteilles. — Médaille de bronze.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

M. GROBMANN (*L.*), à Knyszyn.

Bière en bouteilles. — Médaille d'argent.

M. SCHULTZ-KAMINSKI (*A.*), à Kutno, près Varsovie.

Bière en bouteilles. Nouvelle brasserie. — Médaille de bronze.

M. SILBERHOLZ (*J.*), à Varsovie.

Bière en bouteilles. — Mention honorable.

11° GRAND-DUCHÉ DE FINLANDE.

Bière de fermentation basse. Pale genre Pilsen. — Très fine et indiquant des procédés de fabrication perfectionnés.

Société anonyme des brasseries de Wasa, à Wasa.

Bière de fermentation basse. Longue conservation. — Médaille d'argent.

12° SERBIE.

La Serbie produit du vin et de l'eau-de-vie (rakia) en telle quantité que le pauvre lui-même peut se les procurer facilement. Pour ce motif, la bière a été importée pour le seul usage des étrangers. Les citadins y ont pris goût; plusieurs brasseries ont été créées, à de courts intervalles, et aujourd'hui la Serbie peut déjà faire face à sa propre consommation. Toutefois, nombre de ses habitants n'ont vu encore ni bu de la bière. Le Slave méridional, de même que l'Oriental, est habitué aux boissons sucrées; le sladko et la bière ne vont pas ensemble. Les grandes brasseries se trouvent à Belgrade, Aleximatz, Nis, Schabatz, Zajschar (toutes à vapeur); de plus petites, sans machines à vapeur, à Osacsak, Kragujevatz et Valjevo.

La production actuelle serait de 80,000 à 100,000 hectolitres, la force de production des brasseries existantes de 150,000 hectolitres. On fabrique en première ligne de la bière courante (10 à 12 degrés), puis de la bière de garde (12 à 14 degrés), et, en petite quantité du bock (16 degrés). A Belgrade, le débitant paye la bière courante 34 à 36 francs l'hectolitre; la bière de garde, 33 francs; le bock, 44 francs. En province, les prix sont en moyenne de 1 franc moins élevés. Les droits d'entrée sur les bières étrangères sont de 3 francs par hectolitre. L'impôt de consommation dû pour les bières du pays comme pour les bières étrangères est de 12 francs par hectolitre. On recherche beaucoup les bières en bouteilles, dont la consommation s'élève, en été, à Belgrade, à 2,000 bouteilles. Le prix est de 0 fr. 40 la bouteille; celui de la bière importée de Pilsen de 1 franc la bouteille.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Toutes les brasseries ont été créées par des maisons de Vienne ou de Prague. Les fers de construction sont venus d'Allemagne, ainsi que les pompes et les autres petits appareils.

Les brasseries produisent elles-mêmes le malt dont elles ont besoin. On emploie le plus souvent l'orge du pays dont certaines récoltes auraient donné un malt excellent; mais elle contient des impuretés en si grand nombre qu'après le triage il n'en reste que la moitié. En cas d'augmentation imprévue de la consommation, on tire le malt de la Moravie et de la Hongrie. Le houblon vient de la Bohême et de la Bavière. Des essais de culture du houblon faits à Toptschider n'auraient pas réussi.

Les bouteilles à bière viennent d'Aussig (Elbogen) et de Dresde (Schandau). Le combustible est le lignite de Serbie; plusieurs brasseries ont leurs propres mines. La poix, les tonneaux en bois et presque tous les autres articles de brasserie sont d'origine austro-hongroise. Les germes de malt et les drêches sont l'objet de demandes suivies, surtout en hiver, pour l'alimentation du bétail. Les drêches d'un brassin de 120 à 140 eimer se payent 5 ou 6 ducats.

Les brasseries serbes voient augmenter leurs débouchés dans le Sud de la presqu'île des Balkans, depuis l'ouverture des lignes vers Salonique et Constantinople. En 1885, il était difficile de transporter de la bière au delà de la frontière bulgare. D'ailleurs, il y a trois brasseries à Sofia même. Les bières étrangères ne jouent plus aucun rôle dans la consommation de la Serbie; elles ne pourraient reprendre leur importance que si la différence entre les prix et la qualité des bières étrangères et des bières du pays venait à augmenter.

La Serbie était représentée par une seule maison.

Les bières de la brasserie Weifert, dégustées par le jury, pouvaient rivaliser avec les meilleures marques autrichiennes. Très important, cet établissement occupe la superficie de tout un village et ses produits sont consommés jusqu'à de grandes distances du centre de production.

M. Weifert (Georges), à Belgrade.

Bière de garde de fermentation basse. Importante fabrication. — Médaille d'or.

13° ITALIE.

La brasserie italienne, représentée par plusieurs maisons, avait envoyé des types de bière différents. La consommation de ce produit est encore restreinte et les fabricants cherchent à produire un type de bières mousseuses et rafraîchissantes, en rapport avec les ardeurs du climat.

MM. Mattoi Vanossi et Cie, à Chiavenna.

Bières diverses. — Médaille d'argent.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

MM. Metzer frères, à Asti.

Bière de fermentation haute. Difficultés climatériques. — Médaille d'argent.

M. Michel.

Bière en bouteilles. — Médaille de bronze.

M. Ritter (Jean), à Chiavenna.

Bières diverses. — Mention honorable.

14° ESPAGNE.

En Espagne, les fabricants ne sont pas exercés par l'Administration des finances; ils sont assujettis à une simple patente; il est donc difficile d'établir avec exactitude le chiffre de la production.

Le nombre des brasseries en Espagne est de 65; les plus importantes sont établies à Madrid, Barcelone, Santander, et sont pourvues d'installations perfectionnées, machine à glace, etc.

Approximativement, on peut évaluer à 225,000 hectolitres la fabrication de la bière.

Le pays produit l'orge en abondance, cette matière première s'y trouve donc à bon marché. Aussi, bien qu'étant essentiellement vinicole, l'Espagne possède-t-elle d'importantes brasseries. L'importation des bières étrangères, considérable avant ces dernières années, a diminué dans de très notables proportions depuis que l'installation des machines à glace dans les brasseries du pays a permis de combattre efficacement les causes d'insuccès dues à la température élevée contre laquelle le brasseur avait à lutter.

M. Cayol (Adrian), à Valence.

Bière de fermentation haute. Importance locale. — Médaille d'argent.

MM. Matossi Franconi et C^e^ (La Cruz Blanca), à Santander.

Bière de fermentation basse. Direction pratique et scientifique. — Médaille d'or.

*MM. Meims (Carlos) et C^e^*, à Madrid.

Bière de fermentation basse. Difficultés climatériques. — Médaille d'argent.

M. Moritz (Luis), à Barcelone.

Bière de fermentation basse. Installation importante. Difficultés de climat. — Médaille d'argent.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

15° SUISSE.

La consommation de la bière n'a augmenté en Suisse que depuis vingt ans, par suite du renchérissement et de la falsification du vin.

Jusque vers 1840, la brasserie était un simple métier, presque toujours exercé en petit. Les quelques grandes brasseries qui ont été fondées à cette époque n'ont jamais joui d'une réelle prospérité. Le vin restait la boisson principale de la population; la bière était considérée, même dans les villes, comme une boisson de luxe. D'ailleurs, l'installation des brasseries était défectueuse; par suite de la lenteur de la vente et de la rareté des bonnes caves, la bière était exposée à la corruption; il était rare qu'elle ne fût pas sûre.

Sous l'influence du fréquent renchérissement du prix du vin et de sa sophistication, l'importation de bières étrangères a commencé à progresser après 1850; en même temps, la brasserie indigène s'est transformée en industrie. Actuellement, le plus grand nombre des brasseries ont des installations mécaniques, des appareils modernes et des caves à glacière. Le produit s'est amélioré et il se place au même rang que le produit étranger. Une grande difficulté pour la brasserie suisse est la diversité du goût des consommateurs, qui oblige les grands établissements à fabriquer plusieurs sortes de bière au lieu d'une seule. Tandis qu'en Bavière et en Autriche, une bière d'un type déterminé est dominante, on demande, en Suisse, tantôt de la bière claire façon Bohême, tantôt de la bière façon Vienne, tantôt de la bière foncée façon Bavière. A partir de 1867, à la suite du succès remporté par la bière de Schwechat à l'Exposition de Paris, la mode fut aux bières viennoises; après l'Exposition de Vienne, on tint pour la bière de Bohême (Pilsen) et après le concours de tir à Munich, la bière moelleuse de Munich s'est placée au premier rang. Le plus grand obstacle que la Suisse doive surmonter est de se rendre indépendante des pays étrangers pour l'approvisionnement d'orge et de houblon dont ce pays ne produit que des quantités insignifiantes.

Il en est de même pour le combustible et pour les machines, et, d'un autre côté, l'exportation est rendue impossible par les droits d'entrée élevés des pays voisins. Les 24,891 quintaux métriques exportés de la Suisse en 1884 se sont dirigés en majeure partie vers la France.

Les espérances fondées sur l'ouverture du chemin de fer du Gothard pour l'écoulement vers le Nord de l'Italie ne se sont pas réalisées, notamment parce que les bières autrichiennes et allemandes ont acquis droit de cité dans les villes du Nord de la Péninsule.

En 1840, la Suisse comptait environ 30 brasseries avec une production de 50,000 hectolitres. En 1883, il y en avait 423, dont 223 brasseries sans force motrice; 62 mues par une machine à molette; 57 par l'eau; 81 par la vapeur avec une

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

production de 996,000 hectolitres représentant une valeur de 28 millions de francs. 2 brasseries produisaient 30,000 à 40,000 hectolitres; 8 chacune 20,000 à 30,000 hectolitres et 24 chacune 10,000 à 20,000 hectolitres; 12 brasseries appartenaient à des sociétés anonymes.

La production du malt s'est élevée, en 1883, à 129,740 quintaux métriques. Il a été consommé, dans la même année par les brasseries suisses : 290,000 quintaux métriques de malt, 4,058 quintaux métriques de houblon, 1,087,345 quintaux métriques de glace, 310,600 quintaux métriques de houille; et, enfin, pour 233,420 francs de bois et de tourbe. Il y avait, en 1883 : 1,800 ouvriers et employés occupés dans les brasseries. Les traitements et salaires payés se sont élevés à la somme de 2,337,930 francs. La valeur des bâtiments, machines, meubles et terrains appartenant aux brasseries a été évaluée, pour 1883, à 49,603,000 francs.

Importation et exportation :

	IMPORTATIONS. — Quint. métr.	EXPORTATIONS. — Quint. métr.
1851	2,387	697
1860	8,850	712
1870	29,779	335
1880	80,499	25,115
1884	75,259	24,891

Au recensement de la population, en 1880, on a constaté que 2,263 personnes étaient occupées dans les brasseries et les malteries, soit 1.7 p. 100 des hommes exerçant un métier ou une industrie. Ces établissements fournissaient l'entretien à 2,000 personnes considérées comme membres des familles respectives et à 359 domestiques.

Les registres commerciaux indiquaient, à la fin de l'année 1884 : 251 brasseries, 4 agences de brasseries, 9 dépôts de bière, 11 marchands de bière, 2 maisons de vente pour la bière en bouteilles, 1 maison de vente d'articles de brasserie (à Zurich), un atelier de construction d'appareils de brasserie (à Saint-Gall), une fabrique de pompes pour brasseries (à Zurich) et un atelier de construction de réfrigérants (à Saint-Gall).

Très importantes et nombreuses brasseries. La consommation de la bière dans les cantons nord de la Suisse est aussi considérable qu'en Allemagne; aussi l'industrie de la brasserie y a-t-elle pris une grande extension.

Les brasseries montées, système fermentation basse, produisent une bière excellente, légère et d'une consommation agréable.

Brasserie par actions, à Bâle.

Bière de garde de fermentation basse. Médaille de bronze à l'Exposition universelle de Paris en 1878. — Médaille d'or.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Brasserie par actions Gamser, à Coire (Chur).

Bière de fermentation basse. Renommée locale. — Médaille de bronze.

Brasserie Steinhof, à Berthoud (Burgdorf).

Bière de fermentation basse. Exportation. Installation perfectionnée. Direction scientifique. — Médaille d'or.

M. Hemmann (J.-G.), à Felsenau.

Bière de garde de fermentation basse. Exportation. — Médaille d'argent.

M. Hürlimann (A.), à Enge (Zurich).

Bière de garde de fermentation basse. Bonne façon Munich, blonde. Exportation. — Médaille d'or.

Société des brasseries réunies suisses, à Saint-Gall.

Bière de garde de fermentation basse. — Médaille d'argent.

16° PORTUGAL.

Le Portugal avait envoyé à l'Exposition des bières en bouteilles, d'une fabrication excellente, eu égard aux difficultés à vaincre.

Comme en Espagne, l'application des machines à glace à la fabrication des bières a donné de bons résultats.

*MM. Jansen (I.-H.) et C^ie^*, à Lisbonne.

Bière de fermentation haute et basse. Grande importance locale. — Médaille d'argent.

17° ÉTATS-UNIS.

L'industrie de la fabrication de la bière, qui prend aux États-Unis des développements si rapides et si considérables, a eu des débuts fort modestes; au XVII^e^ siècle, la bière était faite dans les maisons particulières, où les bonnes ménagères devaient savoir faire le pain et la bière.

Cependant, à cette époque même, il devait y avoir des brasseries pour les consommateurs, car en 1634 la cour du Massachusetts établissait un tarif des prix qui évitait au public d'être exploité par les brasseurs. Les gouvernements locaux en favorisaient la consommation afin de lutter contre l'abus de l'alcool. Au siècle dernier, par suite des relations avec les Indes occidentales, le pays fut inondé de rhums à bon marché, qui faisaient une concurrence terrible à la bière; c'est là une des causes du lent développement de la brasserie aux États-Unis.

IMPRIMERIE NATIONALE.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

En 1810, le nombre des brasseries existant dans le pays n'était que de 129, avec une production totale de 5,754,735 gallons, soit 261,840 hectolitres.

Mais cette situation allait changer rapidement par l'apport considérable de l'immigration allemande.

Les nouveaux arrivés, habitués à la bière de leur pays, voulurent en consommer en Amérique; de nombreux établissements s'établirent; en 1850, le nombre s'en élevait à 431, mais le chiffre de la bière fabriquée n'est pas exactement connu.

La bière n'était pas alors frappée d'impôt, l'industrie en était libre, les chiffres statistiques ne peuvent être qu'approximatifs.

Ce n'est qu'en 1862, après la guerre de la Sécession, qu'un impôt fut établi sur la bière comme sur l'alcool, qui en était également exempt.

Les statistiques fiscales furent alors établies rigoureusement, et nous donnons au chapitre de la statistique les tableaux officiels depuis 1863 jusqu'à 1890.

En 1862, la production s'élève à 2,006,615 barrels, soit à 2,809,275 hectolitres. En 1870, cette quantité, déjà triplée, est de 6,574,617 barrels.

En 1878, on fabriqua 10,241,471 barrels, et en 1890 26,820,953 barrels, c'est-à-dire 37,549,334 hectolitres; en vingt-huit ans, la production est devenue quatorze fois plus importante.

Malgré ces chiffres, la consommation de la bière est telle aux États-Unis, que la fabrication indigène ne suffit pas, et que l'importation de la bière étrangère dépasse l'exportation.

Pour rendre plus sensible le développement de la brasserie aux États-Unis, nous en avons donné le détail par État, pendant sept ans, depuis 1884.

On remarquera l'influence des lois obtenues par les sociétés de tempérance sur la fabrication de certains États.

Dans l'Iowa et le Kansas, la fabrication a beaucoup diminué, tandis que dans la Pensylvanie, le Missouri, l'Ohio, l'État de New-York, elle prend des proportions inusitées.

A l'Exposition universelle de 1867, un brasseur de New-York et l'État d'Indiana étaient les seuls exposants des bières des États-Unis; en 1878, 5 brasseries exposèrent; l'une d'elles obtint un grand prix; en 1889, 4 brasseries ont présenté des bières; l'une d'elles a eu le rappel du grand prix décerné à la précédente Exposition universelle.

Les brasseries des États-Unis peuvent être citées comme ayant appliqué pratiquement les plus récentes découvertes scientifiques dans le domaine de la brasserie. Elle méritent une mention spéciale eu égard à leur production considérable, à l'importance des installations et à la qualité des produits.

MM. Beadleston et Woerz, à New-York.

Bière de fermentation haute. Ales, porters. Très importante fabrication. — Médaille d'or.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

MM. Bergner et Engel, à Philadelphie.

Bière de fermentation haute. Ale et porter. Grand prix, Paris, 1878. — Grand prix.

M. Kuntz (*I.*), à Morrisiana (New-York).

Bière de garde. — Médaille d'argent.

18° TERRE-NEUVE.

Un seul exposant, ayant envoyé une bière de fermentation très réussie comme conservation.

M. Lindberg (*J.*), à Saint-John's New Foundland.

Bière de fermentation basse. Progression de la fabrication. — Médaille d'argent.

19° MEXIQUE.

La fabrication des bières au Mexique présentant les plus grandes difficultés, à cause du climat torride, les produits se prêtent peu à l'exportation, et les bières en bouteilles dégustées par le jury avaient beaucoup souffert du transport.

Néanmoins deux bières étaient assez bien conservées :

M. Dreher (*Ém.*).

Bières diverses. — Médaille d'argent.

M. Vidalen.

Bières diverses. — Mention honorable.

LA BRASSERIE DANS L'AMÉRIQUE DU SUD.

Les États de l'Amérique du Sud ont envoyé à l'Exposition des bières remarquables, étant données les difficultés locales climatériques et aussi les difficultés provenant du personnel inexpérimenté, de l'installation défectueuse, etc.

Depuis une quinzaine d'années, les brasseries se sont multipliées au Chili, dans la République Argentine, au Brésil et jusque dans l'Équateur.

Ces établissements, qui n'ont pu encore créer un type original, se sont bornés à imiter les types d'Europe, soit les bières anglaises de fermentation haute, soit les bières allemandes et autrichiennes de fermentation basse. Ainsi le Brésil a surtout envoyé des bières brunes de fermentation haute, imitation stout et porter, tandis

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

que le Chili a exposé surtout des bières de fermentation basse, pasteurisées la plupart.

Ces divers pays de l'Amérique du Sud ont fait des efforts considérables que le jury s'est fait un devoir de récompenser.

La lutte est d'autant plus difficile pour les brasseries locales, que les États-Unis, l'Angleterre, l'Allemagne, la Belgique et la France ont particulièrement visé ces pays d'outre-mer pour l'exportation.

Six États de l'Amérique du Sud ont envoyé des bières à l'Exposition universelle : le Brésil, l'Équateur, l'Uruguay, la République Argentine, le Chili et le Guatémala. Mais des brasseries existent aussi dans les autres États : la preuve en est fournie par l'importation du houblon des États-Unis qui y fait l'objet d'un commerce important.

Les États-Unis importent également de la bière dans le reste de l'Amérique. Ainsi, du 1er juillet 1888 au 30 juin 1889, les États-Unis ont importé dans les pays suivants :

	Douzaines de bouteilles.
Brésil	7,443
Costa-Rica	11,392
Guatémala	11,219
Honduras	9,659
Nicaragua	13,417
San Salvador	16,037
Chili	655
Équateur	345
Guyane française	685
Mexique	105,940
Pérou	586
Uruguay	1,785
Vénézuéla	13,308

et 1,921 hectolitres en fûts au Mexique, chiffres indiquant que la consommation de la bière est en voie de développement.

Cette importation américaine explique aussi la tendance des brasseurs qui ont envoyé des bières à l'Exposition à imiter les types de bières des États-Unis qui leur font concurrence, et qui ont introduit cette boisson dans leur pays.

20° RÉPUBLIQUE ARGENTINE.

Très importantes brasseries, munies d'un outillage perfectionné.

L'importation des bières allemandes, qui était considérable, est presque annulée depuis que la brasserie argentine a su produire des bières de fermentation basse pouvant rivaliser avec les produits importés. La brasserie Bieckert, de Buenos-Ayres,

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

mérite une mention spéciale pour ses installations grandioses et son énorme production.

M. Antony (Léon), à Esperanza-de-Santa-Fé.

Bières blondes et noires. Difficultés locales. — Médaille de bronze.

MM. Bernard y C^a^ (Mario), à Mendoza.

Bière de fermentation haute et basse. Orges de Mendoza. — Médaille d'or.

M. Bieckert (Émile), à Buenos-Ayres.

Bière de fermentation haute et basse. Progression considérable. — Médaille d'or.

M. Neumeier, à San-Carlos.

Bières diverses. Orges du pays. — Médaille de bronze.

*MM. Noel y C^a^*, à Mendoza.

Bières diverses. — Mentions honorables.

MM. Schlan et Strasser, à Rosario.

Bière de fermentation haute et basse. Bonne fabrication. — Médaille d'argent.

MM. Walter et Herr, à Capital de Catamarca.

Bière de fermentation haute et basse. Grains du pays. — Médaille d'argent.

21° BRÉSIL.

Les brasseurs brésiliens ont fait d'importants envois de bières de qualités variées; vu les difficultés climatériques, ce sont surtout les types de bières anglaises que l'on imite.

La concurrence de la brasserie des États-Unis n'est pas très vive; l'importation s'élève à 7,443 douzaines de bouteilles en 1889.

*MM. Gabel et C^e^*, à Rio-de-Janeiro.

Médaille d'or.

M. Goumoës, à Penotas.

Médaille de bronze.

M. Lemos (A. de), à Pernambuco.

Médaille d'argent.

M. Kruss, à Pernambuco.

Médaille de bronze.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

MM. Locos et C^ie^, à Rio-de-Janeiro.

Médaille d'or.

MM. Ritter e irmâo, à Penotas (Rio Grande do Sul).

Médaille d'argent.

Au Brésil, la bière est frappée de deux impôts :

1° L'impôt de consommation perçu par l'administration des finances, d'après un abonnement annuel payable mensuellement;

2° Une taxe provinciale de 1,000 reis (2 fr. 50) par hectolitre.

Le droit d'entrée sur le malt est de 3,400 reis par 100 kilogrammes, et le droit sur le houblon est de 12,800 reis.

Les principales brasseries sont situées à Rio-de-Janeiro, Pernambuco et Porto-Allègre; un petit nombre fonctionnent dans certaines villes de la République.

Les brasseurs de Rio-de-Janeiro et de Pernambuco ont envoyé à l'Exposition des bières brunes et blondes. Ceux de Porto-Allègre, au nombre de sept, fabriquent ensemble environ 10,000 hectolitres. Ils ont des appareils de brassage minuscules; chez le plus important, la cuve-matière mesure 60 hectolitres, et chez le moindre, 3 hectolitres.

Le malt et le houblon sont importés d'Allemagne. Les bouteilles vides viennent également d'Europe; toute la bière se vend en bouteilles; la vente étant faible, le débit en tonneau n'a pu s'établir.

22° CHILI.

Depuis quelques années, la brasserie a pris au Chili des proportions notables, et le nombre des fabricants a beaucoup augmenté; les bières présentées au jury sont en général remarquables à raison des difficultés locales vaincues.

L'importation de bières des États-Unis est faible et s'élève seulement, en 1889, à 565 douzaines de bouteilles.

L'orge employée est celle du pays; la culture du houblon a été introduite; un ballot de houblon figurait à l'Exposition.

M. Ebner (Andres), à Santiago.

Médaille d'or.

MM. Gubler y Cousiño, à Santiago.

Médaille d'or.

M. Hoffmann, à Limache.

Médaille d'argent.

M. Hube (Jorje), à Osorno.

Médaille de bronze.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

MM. Keller frères, à Concepcion.

Médaille d'argent.

MM. Plagemau et Cie, à Valparaiso.

Médaille d'argent.

M. Rosenkrantz (Guillermo), à Linarès.

Médaille d'or.

MM. Scheuch et Ce, à Illapel.

Médaille de bronze.

MM. Schlotfeldt et Mocler, à Collipulli.

Médaille d'argent.

M. Ungemach (Julio), à Quillota.

Médaille d'or.

M. Walther (Gustavo), à Osorno.

Médaille de bronze.

M. Wicke, à Rengo.

Médaille d'argent.

24° ÉQUATEUR.

Un seul exposant :

Guayaquil Lager Beer Brewery Association, à Guyaquil.

Bière de garde de fermentation basse. Grandes difficultés climatériques. Bonne fabrication. — Médaille d'argent.

25° URUGUAY.

Dans les dernières années, la fabrication de la bière a pris de l'importance; des usines ont été installées suivant les nouvelles données scientifiques, et les produits envoyés à l'Exposition ont paru dignes de récompenses supérieures.

MM. Caballo (José) y hermano, à Rocha.

Bières diverses. — Médaille d'argent.

MM. Richling and Co, à Montevideo.

Bière de fermentation. Progrès dans la fabrication. — Médaille d'or.

MM. Ueltschi et Ce, à San-José.

Bières diverses. Produits remarquables. — Médaille d'or.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

26° JAPON.

La bière y prend une place telle, que les indigènes semblent lui donner la préférence sur les autres boissons européennes importées dans leur pays.

Une brasserie par actions au capital de 100,000 yens (515,000 francs) a été constituée dernièrement.

La production totale de la bière est de 50,000 hectolitres environ. Celle que l'on préfère au Japon est la dorée, genre Pilsen.

L'importation de bières en bouteilles a progressé d'une façon exceptionnelle ces dernières années.

	Bouteilles.	Yens [1].	Francs.
1885	1,078,682	121,071	623,515
1886	1,630,432	177,416	913,692
1887	3,278,132	368,200	1,896,230
1888	3,989,212	447,635	2,305,320

C'est l'Allemagne qui a le plus profité de l'augmentation qui ressort de l'examen de ces chiffres.

Les autres pays de provenance sont, par ordre d'importance, le Danemark, l'Angleterre, puis, avec des chiffres moindres, la France, les États-Unis, la Suède, la Norvège et l'Autriche.

De Belgique, on a importé 6,730 bouteilles de bière, évaluées 636 yens.

Cinq brasseries japonaises ont pris part à l'Exposition universelle.

Bières spéciales fabriquées avec une forte proportion de riz très probablement, se rapprochant du type *pale ale*, fortement houblonnées et alcooliques.

M. KASHIKUMA (*Fukuzo*), à Tokio-fu, Minami-Toshima, Kori.

Médaille d'argent.

M. KONDO RICHE.

Médaille d'or.

M. OTA (*Isaburo*), à Kioto-fu, Shimokio-Ku.

Médaille d'argent.

M. SEKIGUCHI (*Hachibei*), à Ibaraki-Ken, Shida-Kori.

Médaille de bronze.

MM. SHIBATA (*Kosaburo*) *et* OWUCHI (*O. Manzo*), à Tokio-fu.

Médaille d'argent.

[1] Le yen vaut 5 fr. 15.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

27° AUSTRALIE.

Une seule brasserie : bière identique aux bières anglaises, genre *pale ale*, très houblonnée; et bière brune, colorée, véritable stout anglais.

*MM. Ware et C^e^*, à Adélaïde et à Melbourne.

Ale et pale ale, Stout. Bière de longue conservation. — Médaille d'argent.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

CHAPITRE VIII.

LÉGISLATION FISCALE DE LA BRASSERIE.

ARTICLE PREMIER.

HISTORIQUE DES DROITS SUR LA BIÈRE EN FRANCE ANTÉRIEUREMENT À 1708.

Trois pays seulement en Europe ne frappent la bière d'aucun impôt : ce sont le Danemark, la Suède et la Suisse.

Partout ailleurs, la bière doit payer par hectolitre une taxe qui varie depuis moins de 1 franc, comme en Espagne, jusqu'à près de 5 francs comme en Angleterre.

Cet impôt date d'une époque très reculée. A l'origine, la fabrication de la bière était un monopole seigneurial et communal; pour exercer cette industrie, les brasseurs durent payer une redevance soit aux seigneurs, soit aux communes; de là l'origine de l'impôt qui, depuis, a été perfectionné dans ses applications.

Au XVII^e^ siècle, la bière était frappée d'un droit qui servait à indemniser les inspecteurs chargés d'en surveiller la bonne fabrication.

A ce propos, M. Rousselot de Surgy s'exprimait ainsi :

Les droits auxquels la bière est sujette sont la matière d'un titre de l'ordonnance des aides, qui en règle à la fois leur qualité et les cas où ils sont perceptibles.

Il en résulte que cette liqueur est sujette à un droit de contrôle qui représente l'attribution attachée aux offices de contrôleurs des bières, créés en 1625 dans toutes les villes et bourgs du royaume. Ce droit est de 37 sols 7 deniers par muid dans la ville de Paris, et de 30 sols par muid partout ailleurs dans les pays d'aides.

Ce droit est dû pour toutes sortes de bières indistinctement, soit qu'elles aient été façonnées par des brasseurs de profession, pour les vendre, soit par des particuliers ou quelques autres personnes que ce soit, ecclésiastiques, nobles, communautés religieuses, même pour leur provision. La déclaration du roi du 12 juin 1708, enregistrée à la Cour des aides de Paris le 21 du même mois, a confirmé ces dispositions.

Les motifs de cette rigueur apparente, relativement à des bières brassées par des particuliers ou communautés pour leur consommation, tiennent à ce qu'en général les immunités ne sont accordées que pour des boissons du cru; que celles qui exigent une préparation, telles que la bière et l'eau-de-vie, peuvent être mises dans la même classe, encore qu'elles soient faites avec des matières du cru, ces matières étant dénaturées de façon que leur origine ne peut plus être reconnue, et d'ailleurs la fabrication de ces boissons tenant à l'industrie et au commerce d'une profession qui ne jouit à cet égard d'aucun privilège.

ARTICLE 2.

PRESCRIPTIONS FISCALES DE 1708.

Déclaration de brasser. — Les brasseurs et tous ceux qui fabriquent les bières sont tenus d'avertir par écrit, à chaque brassin, les commis du jour et de l'heure qu'ils doivent mettre le feu sous les

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

chaudières, au moins trois heures avant de l'allumer, et de retirer le double de leur déclaration, qui doit leur être délivré sans frais.

Entonnement. — Les heures de l'entonnement des bières sont fixées, pendant l'été, depuis 5 heures du matin jusqu'à 7 heures du soir, et, depuis le 1^er^ octobre jusqu'au 1^er^ avril, depuis 7 heures du matin jusqu'à 5 heures.

Pénalités. — Les commis doivent être présents, ou dûment appelés, à peine de *confiscation* des bières et instruments servant à la fabrication, et de 100 livres d'amende contre les brasseries.

Les arrêts du Conseil des 14 mars et 4 avril 1719, 1^er^ août et 26 septembre 1721, 12 mai 1722, deux autres du 22 janvier 1726, ont renforcé cette *amende* contre les brasseurs de Paris qui avaient contrevenu aux dispositions ci-dessus. Quelques-uns d'entre eux ont été condamnés à 300 et 500 livres d'amende, avec *interdiction de commerce* pour six mois et un an.

Jaugeage. — Il est défendu de se servir de cuves, chaudières, baquets dont la jauge n'a pas été faite par les commis, qui doivent y appliquer leurs marques et en dresser procès-verbal.

A mesure que les entonnements sont faits, ces commis doivent aussi marquer les tonneaux pleins, tenir registre de leur nombre, de leur contenance, et il est défendu aux brasseurs de souffrir l'enlèvement de ces futailles avant qu'elles aient été démarquées par les commis, à peine de confiscation et de 500 livres d'amende.

Payement des droits. — Les droits peuvent être exigés, au choix du fermier, ou sur le nombre ou la contenance des vaisseaux dans lesquels la bière a été entonnée, sans déduction pour les coulages ni remplissages, ou sur le pied de la jauge des chaudières, à la déduction du quart.

Il est défendu aux brasseurs d'enlever ou de laisser enlever les bières vendues en gros, sans congé de remuage, et dans les mêmes heures que celles qui sont prescrites pour les entonnements, à peine de confiscation des bières et voitures servant à leur transport et de 100 livres d'amende.

Visites et exercice. — Ils sont tenus, sous les mêmes peines, de souffrir les visites et exercices des commis, dans tous les temps et à toutes sortes d'heures, tant de jour que de nuit. Les arrêts et lettres patentes des 20 novembre et 4 décembre 1725, enregistrés à la Cour des aides le 29 janvier 1726, confirment le droit des commis du fermier en ce point.

ARTICLE 3.

DROITS DIVERS PAYÉS POUR LA BIÈRE.

Indépendamment des droits perçus à la fabrication de la bière, il en est dû encore suivant les provinces où il en est importé et suivant les circonstances de la vente.

Droits de gros. — La bière doit le *droit de gros* dans les lieux où il est perceptible, à raison de 8 sols par muid, mesure de Paris.

Le *droit de jauge-courtage*, à l'entrée des villes et lieux sujets, est de 9 sols.

Lorsque la bière est vendue au détail, tant à pot qu'à assiette, elle doit les *droits de huitième* et ceux de *quatrième*, suivant les pays où ces droits sont établis.

Mais, à Paris, la bière qui a payé les droits chez le brasseur n'en doit plus aucun autre, parce que ceux d'entrée sont perçus en même temps. Cependant, lorsque la bière est portée en pays de gros,

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

ce droit est acquitté. C'est ce qui a été jugé contre les habitants d'Étampes, par arrêt du Conseil du 6 juin 1730.

Droit des essayeurs. — Ces droits sont composés de celui de contrôle, dont on a parlé ci-devant, du *droit des essayeurs*, qui est de 35 sols par muid, et de plusieurs autres.

Ce dernier droit fut créé par édit du mois d'août 1697, et attribué aux offices d'essayeurs qui furent érigés pour inspecter la fabrication des bières. L'année suivante, les offices furent supprimés et la perception de leurs droits resta au profit du roi, conformément à l'édit du mois de mars 1698.

Les autres droits consistent dans ceux de *contrôleurs-jaugeurs*, de *visiteurs-inspecteurs*, etc., qui font un objet de 5 livres 10 sols 9 deniers, lesquels, joints aux deux droits de contrôle et d'essayeurs, forment un total de 9 livres 13 sols 10 deniers par muid [1], et les 10 sols pour livre.

Les brasseurs de bière sont sujets à l'annuel, mais ceux qui la vendent en détail ne doivent que le demi-droit.

L'article 2 du titre de l'ordonnance porte que tous les règlements pour les droits de gros, de détail réglé, quatrième et subvention sur le vin, seront exécutés pour la bière.

ARTICLE 4.

LES IMPÔTS SUR LA BIÈRE À L'ÉTRANGER.

En Belgique, en Allemagne, en Angleterre, les droits fiscaux sur la bière sont également très anciens.

Des historiens belges en ont constaté d'établis en 1165, à Nieuport. Charles-Quint a approuvé plusieurs règlements portant perception d'un droit sur la bière.

Voici un abrégé du règlement approuvé par ce souverain à Bruges, le 19 octobre 1534 :

RÈGLEMENT DE CHARLES-QUINT EN BELGIQUE.

Les brasseurs ne peuvent livrer la bière à la consommation qu'après le payement du droit, et la livraison ne peut avoir lieu que par tonnes, demi-tonnes ou quarts de tonne.

Le transport de la bière ne peut être opéré que pendant le jour et seulement par les ouvriers publics à ce commis, sous peine de 50 livres parisis.

Un brasseur ne peut brasser qu'une seule sorte de bière, à moins qu'il n'ait deux brasseries différentes, et encore celles-ci doivent-elles se trouver à 50 verges au moins de distance l'une de l'autre.

Quand on veut brasser, on doit en faire la déclaration la veille au bureau de la *grunte*.

L'entonnement doit se faire sans interruption dans des tonnes, demi-tonnes ou quarts de tonnes, mais jamais avant 6 heures du matin en hiver et 5 heures en été. Les portes de la brasserie et de la maison d'habitation doivent être ouvertes pendant toute la durée du travail, à l'effet de faciliter la visite des agents du fermier du droit.

Enfin, il est ordonné aux brasseurs de vendre la bière à des prix fixes et invariables.

[1] Le muid contient 268 lit. 22.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Voilà les prescriptions visant la fabrication. La bière elle-même était sujette à des droits différents. A Bruxelles, il y en avait jusqu'à six; à Anvers, il y en avait trente-deux, dont un portait sur le treizième tonneau déclaré, et la taxe était alors du montant du tonneau même.

En Bavière, l'établissement d'un impôt est déjà très ancien; mais, avant même qu'il fût créé, la fabrication de la bière était réglementée dans un but d'hygiène publique.

Ainsi, en 1553, une ordonnance princière prohibe l'emploi d'autres matières premières que l'orge, le houblon et l'eau, et prescrit le refroidissement convenable de la bière. En outre, avant d'être livrée à la consommation, elle devait être dégustée.

On a vu qu'en France il y avait aussi des dégustateurs officiels.

La situation financière du pays étant devenue embarrassée, la bière fut frappée d'un impôt, et détail curieux à rappeler, c'est la loi américaine qui fut appliquée en Bavière au XVII^e^ siècle, avec cette seule différence qu'au lieu d'un ticket appliqué sur le tonneau, c'était une ordonnance de régie qui suivait la bière.

Le système que la Bavière a appliqué au XVII^e^ siècle, les États-Unis l'ont repris en 1862, quand ils ont établi l'impôt sur la bière.

Avant la guerre de Sécession, il n'existait d'impôt, comme on le sait, ni sur la bière ni sur l'alcool aux États-Unis; c'est pour liquider la dette fédérale que les impôts ont été établis.

Nous donnons plus loin le texte complet de la loi américaine.

Ce n'est point de la quotité de la taxe dont se plaint le brasseur, mais de la manière dont elle est assise.

Il préférerait payer un impôt plus élevé et ne pas avoir d'entraves fiscales, plutôt que d'acquitter un impôt moindre et d'être gêné dans son travail par des prescriptions fiscales.

De là vient que chaque pays a un système d'impôt différent appliqué à la brasserie, système imposé souvent par la tradition ou par les mœurs locales. Au fur et à mesure que se réalisent les progrès dans l'industrie de la brasserie, on éprouve une gêne de plus en plus grande qu'impose le mode d'impôt; de sorte que les brasseurs ont eu à lutter à la fois contre les difficultés techniques inhérentes à la fabrication de la bière et contre des difficultés fiscales. Aussi le législateur a-t-il dû dans plusieurs pays modifier le système établi.

La Belgique a changé quelque peu son impôt, il y a cinq ans; l'Angleterre l'a changé complètement il y a dix ans. La loi en vigueur en Bavière, qui établit l'impôt sur le malt, avec exclusion de toute autre matière que l'eau, le malt, le houblon et la levure dans la fabrication de la bière, date du 16 mai 1868, et elle a donné lieu à une revision le 10 décembre 1889.

La loi la plus ancienne actuellement est, croyons-nous, la loi française qui date de 1816; la loi hollandaise est postérieure de six ans.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Les dispositions fiscales qui régissent la brasserie en France sont donc surannées; elles devront être modifiées dans le plus bref délai, dans l'intérêt bien compris des brasseurs et du fisc. Elles imposent la bière au volume et à la densité, en fixant deux espèces de bières, frappées l'une un tiers de moins que l'autre, sans définir législativement leur force respective en degrés saccharimétriques; de là, des fraudes qui font un tort considérable à l'industrie loyale.

ARTICLE 5.

LA LOI DE 1816 SUR LA BRASSERIE.

Du rapide historique qui précède, il résulte que les lois qui frappent la bière actuellement sont la suite naturelle des prescriptions anciennes.

Celle de 1816 est à peu de chose près la mise en articles et paragraphes, la codification des prescriptions fiscales de 1708, comme il résulte de la comparaison des deux textes.

L'interdiction de n'employer que du malt et du houblon en Bavière n'est que la confirmation de l'édit de 1553.

Le législateur a depuis plus de cinq cents ans imposé des lois qui ont eu surtout pour objet de faire encaisser les plus grosses recettes possibles; mais il doit avoir une autre conception de l'impôt.

Ainsi que l'écrivait déjà, comme secrétaire-rapporteur, il y a soixante ans, le marquis d'Audiffret, à propos du droit sur les bières[1], dans un rapport au roi :

> Quelques innovations annoncées dans le procédé de la fabrication de la bière pourront aussi rendre nécessaires des modifications aux règles posées par la loi, car *l'impôt ne doit pas nuire aux progrès de l'industrie*. Les formalités sont conçues dans le seul but de prévenir la fraude : elles doivent être appropriées à la méthode existante, et quand celle-ci change il faut que les exigences du fisc changent aussi.

Or, depuis cette époque, rien n'a été changé législativement : la loi de 1816 est restée le code de la brasserie française.

ARTICLE 6.

PRINCIPES ÉCONOMIQUES DE L'IMPÔT SUR LA BIÈRE.

La question de l'impôt sur la bière figure, depuis de longues années, à l'ordre du jour des corps législatifs et des corporations de presque tous les pays de l'Europe. La discussion porte moins sur le taux de l'impôt que sur le mode de perception parce que les nombreuses questions qui entrent en ligne de compte agitent des intérêts contradictoires. En outre, le changement du mode de production d'un pays, ainsi que celui de sa situation sociale et commerciale, peuvent modifier l'importance des cir-

[1] *Système financier de la France*, par M. le marquis d'Audiffret. Paris, 1840, p. 203.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

constances à prendre en considération. Certaines questions, celle, par exemple, des succédanés, ont dans les divers pays une signification différente.

Afin de pouvoir examiner l'influence exercée par les différents modes de perception sur la fabrication de la bière, il paraît utile d'indiquer ici les principes économiques de nature à être pris en considération pour l'assiette de l'impôt.

1° Le mode d'imposition doit être *simple*, faciliter le contrôle et rendre la fraude difficile. Par ce moyen, on réduit à un minimum la restriction de la fabrication qui accompagne tout impôt non perçu sur le produit lui-même. Un contrôle simple est une économie de frais.

2° Le taux ne doit pas être élevé à un point tel que cette charge entraîne à une diminution de la consommation.

3° La *répartition* de l'impôt doit être uniforme, c'est-à-dire la somme de l'impôt doit être en proportion des unités auxquelles il est appliqué. Les fraudes tendent à démoraliser les honnêtes brasseurs, mis par elles hors d'état de soutenir la concurrence.

4° Le mode de perception de l'impôt ne doit pas anéantir l'intérêt que le brasseur peut avoir à faire une économie légale sur l'impôt par l'amélioration de sa fabrication et par le choix de matières premières de bonne qualité. Ce principe est, en apparence, contraire à une répartition impartiale de l'impôt. Il en serait réellement ainsi si quelqu'un était empêché, par d'autres circonstances que la concurrence, de se mouvoir librement dans l'exploitation de son industrie. Les brevets qui protégent les inventions et assurent aux inventeurs un prix supérieur au prix de fabrication reposent sur le même principe. La possibilité de réaliser des économies est un levier puissant du progrès.

L'intérêt qu'a le producteur à réaliser des économies est contraire à celui du fisc, mais l'intérêt économique doit prévaloir.

5° La perception de l'impôt doit laisser libre le choix des installations affectées à l'exploitation, elle ne doit pas être une entrave à cette dernière, non plus qu'aux progrès des inventions techniques, ni enfin exercer une influence sur la concentration du moût.

6° La restitution de l'impôt à la sortie de la bière doit être faite sans aucune déduction, attendu que le contraire serait un encouragement pour la concurrence étrangère.

ARTICLE 7.

LES DIFFÉRENTS MODES DE PERCEPTION DE L'IMPÔT.

§ 1. Imposition des vaisseaux. — Impôt sur la fabrication.

L'imposition de la contenance des vaisseaux peut avoir deux buts, selon que la contenance sert à mesurer le liquide fabriqué ou à déterminer l'étendue de la fabrication.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Dans le dernier cas l'impôt sur la contenance des vaisseaux forme la transition de la taxe de licence à l'impôt sur les boissons, tous les deux étant payés par le consommateur.

Le mode de perception de l'accise d'après la contenance des vaisseaux ne semble pas recommandable; en effet :

1° Il invite le brasseur à faire des économies sur les accises :

a. en ne suivant pas, dans la fabrication les progrès de la science;

b. en fabriquant des bières fortes;

2° Il constitue une entrave au libre mouvement;

3° Il occasionne de grands frais de perception.

Ce mode de perception est en vigueur en France, où l'on impose la chaudière. Il en est de même encore dans l'Alsace-Lorraine, où la taxe seule a été modifiée. Le même système est aussi appliqué dans le grand-duché de Bade.

La cuve-matière est imposée en Russie, en Belgique et en Hollande.

§ 2. Imposition des matières.

Tandis que dans la science économique règne, relativement à l'imposition des vaisseaux, la même unanimité que parmi les brasseurs, il y a encore des divergences de vue sur la question de savoir si l'impôt doit être perçu sur les matières premières ou sur le produit fabriqué. Ce dernier impôt est généralement préconisé.

Une question importante dans l'imposition des matières premières est celle qui se rapporte à la détermination de la quantité, soit d'après le poids, soit d'après le volume. La vente se faisant généralement au poids, et le pesage demandant moins de temps que le mesurage, le premier semble mériter la préférence.

Un désavantage commun à l'imposition des vaisseaux et à celle du malt est la difficulté de déterminer la somme d'impôt afférente à une certaine quantité du produit fabriqué. Pour ce motif quelques pays seulement restituent l'impôt entier à l'exportation de la bière.

L'impôt sur l'orge naturelle est en vigueur seulement en Norvège. Il est perçu d'après le poids. Ce système exigeant un contrôle continuel, chaque brasserie contient une habitation pour l'employé du fisc.

L'impôt sur le malt est perçu en Bavière, en Wurtemberg, dans l'Allemagne du Nord et en Belgique.

§ 3. Imposition du produit.

a. Impôt sur le moût de bière.

Le moût n'est pas encore un produit fabriqué, c'est seulement comme tel qu'il peut être vendu dans le commerce.

Cet impôt existe en Autriche, en Italie et en Angleterre.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

b. L'imposition de la bière.

L'impôt sur la bière a été adopté dans ces derniers temps par les États-Unis de l'Amérique du Nord. De divers côtés, en Allemagne, en France, en Autriche, on a proposé l'introduction du système américain, mais sans succès jusqu'ici.

§ 4. Impôt à la consommation.

L'impôt à la consommation laisse absolument la bière libre d'impôt jusqu'au moment où on déclare qu'elle est retirée de la circulation pour la faire entrer dans la consommation.

Il paraît au premier abord le meilleur; l'impôt sur la bière étant un impôt à la *consommation*, il n'est juste de payer l'impôt que lorsque la bière est réellement consommée; en outre, le brasseur n'aurait pas à faire l'avance de sommes quelquefois très élevées pour le payement de l'impôt.

Mais ce système offre dans la pratique de si grands inconvénients, chaque fût de bière devant être accompagné d'une pièce de régie, qu'il n'a été encore appliqué par aucun État.

§ 5. L'impôt sur le houblon.

La proposition de remplacer l'impôt sur la bière par un impôt sur le houblon a été déjà faite.

Le rapporteur de la commission de 1849 l'a jugée comme il suit : « La contrebande deviendrait considérable; la brasserie elle-même aurait intérêt à employer le moins de houblon possible, peut-être même à y substituer quelque autre agent, c'est-à-dire à fabriquer de mauvaise marchandise. » Cette dernière raison suffit. Nos brasseurs consomment déjà trop peu de houblon, ils n'en mettraient plus du tout. Le résultat inévitable serait la suppression de la culture, la disparition de l'impôt et la ruine de la brasserie.

ARTICLE 8.

PROJET D'UNE NOUVELLE LÉGISLATION FISCALE SUR LA BIÈRE EN FRANCE.

La brasserie française est régie, on l'a vu plus haut, par une législation fiscale qui date de 1816. Quand les procédés de fabrication, la bière elle-même, le goût du public et, enfin, le taux de l'impôt ont changé, la législation est restée la même.

En 1875, le Gouvernement, voulant reviser la loi sur la brasserie, présenta à l'Assemblée nationale un projet qui rencontra une vive résistance de la part des brasseurs, et fut retiré. Cette réforme, d'ailleurs, en laissant subsister les deux sortes de bières : bière forte et petite bière, ne tarissait pas la source des difficultés entre l'Administration et les brasseurs.

IMPRIMERIE NATIONALE.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

L'Administration avait d'abord proposé comme maximum de densité 3 et 7 degrés; puis, dans un nouveau projet annexe, elle abaissait les maxima à 2° 5 et à 6 degrés.

Les brasseurs, de leur côté, demandaient, au contraire, le relèvement des maxima, c'est-à-dire 3° 5 et 7° 5.

La brasserie était tenue de fabriquer des bières à la limite fixée par l'Administration, et les consommateurs devaient, bon gré mal gré, boire la bière à la densité administrative.

Ce projet, qui avait en vue de favoriser les petites bières du Nord, allait contre son but, puisqu'il mettait les brasseurs dans l'impossibilité de se livrer à la fabrication des bières de densité intermédiaire qui sont de plus en plus recherchées dans certaines régions.

Le système fiscal qui consiste à créer deux catégories de bière nous paraît donc défectueux, la plus grande liberté devant être laissée au brasseur pour la fabrication des bières, plus ou moins fortes, selon les exigences de sa clientèle et le prix de vente.

Un système plus simple existe aux États-Unis pour la bière, il est appliqué en France au vin et au cidre : c'est l'*impôt unique*.

Les vins des grands crus du Médoc, de Sauternes, de Bourgogne, de Champagne, sont frappés du même droit que la piquette fabriquée avec des marcs de raisin et du sucre. Il y a cependant une autre différence de prix entre ces vins qu'entre la bière forte et la petite.

Le système de l'impôt unique a beaucoup de partisans parmi les brasseurs, il permettrait une plus grande liberté dans la fabrication; il rencontre, toutefois, beaucoup d'opposition parmi les fabricants de petites bières.

L'impôt unique étant écarté, le coexistence des deux catégories de bière étant inadmissible, le système qui proportionne l'impôt à la force de la bière s'imposerait : la petite bière payerait peu et la bière forte payerait davantage.

L'impôt proportionnel étant adopté en principe, reste à fixer son mode d'application.

On peut l'appliquer au *degré de densité du moût* comme en Angleterre et en Autriche, ou bien au *poids des matières premières* comme en Belgique, en Allemagne et en Bavière.

Quant aux matières premières, il paraît utile qu'elles soient limitées à l'orge et au houblon comme en Bavière.

La limitation des matières premières offre cet avantage, au point de vue fiscal, qu'il permet de laisser au brasseur une plus grande liberté d'allure dans les opérations de sa fabrication, puisqu'il n'emploie que le malt, et le fisc n'a pas à craindre des additions frauduleuses de sirops et de sucre, matières avec lesquelles se font d'habitude toutes les fraudes.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

La France, l'Algérie et la Tunisie étant des pays grands producteurs et exportateurs d'orge, la brasserie française n'aurait pas à craindre de manquer de matière première; ce serait un grand encouragement à la culture nationale, les succédanés employés en brasserie, sucres et glucoses, étant par leur origine première de provenance étrangère.

Le consommateur trouverait dans l'emploi exclusif de l'orge la garantie que la bière contient des phosphates, si utiles à la nutrition, et non des dextrines acides et indigestes provenant des glucoses.

Cette question des matières premières a donné lieu à une certaine agitation, qui a eu son écho au Parlement, car on se plaint aujourd'hui de l'abaissement de la qualité de la bière, dans la préparation de laquelle on fait entrer toutes sortes de matières féculentes et sucrées : orges, riz, maïs, avoines, glucoses, sucres de canne, etc.

En *Belgique*, l'impôt établi sur les glucoses et la parité du prix des autres grains font que le brasseur, sans y être tenu expressément par la loi, n'emploie guère que du malt, excepté, bien entendu, pour les bières fromentacées de Bruxelles.

Aux *États-Unis*, l'abondance et la variété des grains que le brasseur a sous la main lui permettent d'employer, en concurrence avec l'orge, d'autres céréales, telles que le riz et le maïs; et, pour la fabrication des bières fortement alcooliques, telles que l'ale et le porter, des sucres et des glucoses.

Toutefois, un fait caractéristique, c'est que tout brasseur désireux de faire ressortir les qualités hygiéniques de sa bière a bien soin d'imprimer en grosses lettres dans ses prospectus qu'elle est de *pure orge* et de houblons seulement.

Les brasseurs anglais font de même : *Ales of pure malt and hops only!* (bière de pur malt et de seul houblon!), ce qui correspond très bien au dicton allemand : *Hopfen und Malz, Gott erhalts* (Dieu garde houblon et malt!).

Il reconnaît donc que l'orge et le houblon doivent seuls entrer dans la fabrication de la bière.

En *France*, où le goût du public n'exige pas que la bière ait un fort degré d'alcool, et dont la récolte en orge est tellement abondante que la brasserie emploie à peine le huitième de la production, et que les pays voisins, Angleterre, Belgique, Allemagne, importent de l'orge française, en France, l'orge s'impose comme base fondamentale de la fabrication de la bière, à l'exclusion des autres matières.

S'il nous est permis de formuler ce qui, d'après les progrès de la fabrication et une juste répartition des charges fiscales, devrait faire la base d'une législation sur la brasserie, voici les lignes principales d'un projet de loi qui rencontrerait l'approbation de la majorité des brasseurs :

1° Emploi exclusif de l'orge et du houblon pour la fabrication de la bière,

2° Impôt établi sur la quantité de *malt employé;*

3° Contrôle de l'emploi du malt, pour la fabrication de la bière, fait à trois phases différentes des opérations de la brasserie :

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

A. — Un *compteur de malt* serait établi sur le concasseur, de façon que les employés de la régie pussent vérifier la quantité de malt employé.

Un règlement spécial prévoit le cas de dérangement du compteur, ou de la mouture hors de la brasserie.

B. — *Le volume et la densité du moût,* pris sur les bacs refroidissoirs ou en cuve guilloire avant mise en levain, contrôlent la quantité du malt employé.

(Un maximum et un minimum de rendement en extrait seraient fixés.)

C. — Une *analyse de la bière finie* pourrait être faite dans le but de reconstituer le moût originel, pour vérifier si des allongements de brassin n'ont pas eu lieu, et si la bière prête à livrer à la consommation a bien la même constitution que la bière provenant du malt déclaré et des moûts vérifiés.

D. — Un *livre d'exercice* serait tenu, sur lequel le brasseur devrait inscrire l'entrée et la sortie des marchandises, matières premières et bières fabriquées, et les phases diverses de la fabrication, le degré de densité du moût, le degré de fermentation, etc., avec l'indication des heures de chaque opération.

Il va sans dire que l'exercice des brasseries aurait lieu de nuit et de jour, et que le mélange des bières serait interdit.

Ce projet de loi fiscale sur la fabrication de la bière, dont nous n'indiquons que les grandes lignes, car le complément est du ressort de la réglementation administrative, remplirait les conditions que l'on peut souhaiter dans une législation de cette importance :

1° *L'impôt est proportionnel,* la bière ne payant que d'après sa densité;

2° *La concurrence déloyale par la fraude* est rendue impossible, dans la mesure du pouvoir du législateur;

3° *La liberté de fabrication* est assurée dans son intégrité : le brasseur peut fabriquer des bières fortes ou faibles, employer tous les appareils nouveaux, allonger ou raccourcir la durée de ses opérations, sans que le fisc y mette obstacle;

4° *L'intérêt du consommateur* est assuré; en buvant de la bière, il est sûr de consommer une boisson fabriquée exclusivement selon la formule : *malt et houblon;*

5° *La question de l'octroi* se trouve résolue. Les droits d'octroi constituent dans le système actuel une protection en faveur des brasseurs de l'intérieur, à Paris principalement.

Cette nouvelle législation, qui garantirait aux deux personnalités intéressées, le Trésor et le consommateur, la densité des bières, servirait de base à l'octroi pour l'établissement de son tarif.

Les tarifs d'octroi pourraient être établis au degré, puisque ce degré, inconnu officiellement aujourd'hui, serait déclaré et vérifié;

6° *L'agriculture française* aurait ses débouchés agrandis, la brasserie devant lui acheter ses deux matières premières.

La malterie et la culture de l'orge recevraient une grande impulsion de l'exclusion des succédanés du malt dans la fabrication.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

La culture de l'orge de premier choix pour brasserie serait encouragée, car la législation fiscale favoriserait par une légère prime l'emploi des meilleures orges.

Il n'est pas téméraire de supposer que la France, pays producteur d'orge par excellence, deviendrait l'un des premiers marchés de l'orge à brasser.

ARTICLE 9.

LEGISLATION FISCALE DE DIFFÉRENTS PAYS.

§ 1. Législation française sur la fabrication de la bière.

EXTRAIT DE LA LOI DU 28 AVRIL 1816.

(Titre I, chapitre v, *des Brasseries.*)

Art. 109. Le produit des trempes données pour un brassin ne pourra excéder de plus du vingtième la contenance de la chaudière déclarée pour sa fabrication : la régie des contributions indirectes est autorisée à régler, suivant les circonstances, l'emploi de cet excédent, de manière qu'il ne puisse en résulter aucun abus.

Art. 110. La quantité de bière passible du droit sera évaluée, quelles qu'en soient l'espèce et la qualité, en comptant pour chaque brassin la contenance de la chaudière, lors même qu'elle ne serait pas entièrement pleine. Il sera seulement déduit sur cette contenance 20 p. 100, pour tenir lieu de tous déchets de fabrication, d'ouillage, de coulage et autres accidents.

Art. 111. Les employés de la régie sont autorisés à vérifier dans les bacs et cuves, ou à l'entonnement, le produit de la fabrication de chaque brassin.

Tout excédent à la contenance brute de la chaudière sera saisi. Un excédent de plus du dixième supposera en outre la fabrication d'un brassin non déclaré, et le droit sera perçu en conséquence, indépendamment de l'amende encourue.

Tout excédent à la quantité déclarée imposable par l'article 110 sera soumis au droit, quand il sera de plus du dixième de cette quantité, soit qu'on le constate sur les bacs ou à l'entonnement.

Art. 112. L'entonnement de la bière ne pourra avoir lieu que le jour.

Art. 113. Il ne pourra être fait d'un même brassin qu'une seule espèce de bière. Elle sera retirée de la chaudière et mise aux bacs rafraîchissoirs sans interruption; les décharges partielles sont par conséquent interdites.

Art. 114. La petite bière fabriquée sans ébullition, sur des marcs ayant déjà servi à la fabrication des brassins déclarés, sera exempte de tous droits, pourvu qu'elle ne soit que le produit de l'eau froide versée dans la cuve-matière sur ces marcs, qu'elle ne soit fabriquée que de jour, qu'elle n'excède pas en quantité le huitième des bières assujetties au droit pour un des brassins précédents, et qu'en sortant de la cuve-matière elle soit livrée de suite à la consommation sans être mélangée d'aucune autre espèce de bière; à défaut d'une de ces conditions, toute la petite bière fabriquée sera soumise au droit, indépendamment des peines encourues pour fausse déclaration, s'il y a lieu.

Art. 115. Les bières destinées à être converties en vinaigres sont assujetties aux mêmes droits de fabrication que les autres bières.

Les quantités passibles du droit seront évaluées, lorsque ces bières auront été fabriquées par infu-

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

sion, en comptant pour chaque brassin la contenance de la cuve dans laquelle le produit des trempes aura dû être réuni pour fermenter, lors même qu'elle ne serait pas entièrement pleine.

Il sera déduit sur la contenance de la chaudière ou de la cuve, quelles que soient les quantités fabriquées, pourvu qu'elles n'excèdent point la contenance des vaisseaux, 20 p. 100 pour tous les déchets de fabrication, d'ouillage, de coulage, d'évaporation et autres accidents.

En cas d'excédents à la contenance de la chaudière ou de la cuve, il sera fait application des peines établies par l'article 111 pour les autres bières.

ART. 116. Il ne pourra être fait usage, pour la fabrication de la bière, que de chaudières de 6 hectolitres et au-dessus.

Il est défendu de se servir de chaudières qui ne seraient pas fixées à demeure et maçonnées.

Les brasseries ambulantes sont interdites, et néanmoins la régie pourra les permettre suivant les localités.

ART. 117. Les brasseurs seront tenus de faire au bureau de la régie la déclaration de leur profession et du lieu où seront situés leurs établissements; ils seront, en outre, obligés de déclarer par écrit la contenance de leurs chaudières, cuves et bacs, avant de s'en servir; ils fourniront l'eau et les ouvriers nécessaires pour vérifier, par l'empotement de ces vaisseaux, les contenances déclarées. Cette déclaration sera rédigée en leur présence par des employés de la régie, et il en sera dressé procès-verbal.

Chaque vaisseau portera un numéro et l'indication de sa contenance en hectolitres.

ART 118. Il est défendu de changer, modifier ou altérer la contenance des chaudières, cuves et bacs, ou d'en établir de nouveaux, sans avoir fait la déclaration par écrit vingt-quatre heures d'avance. Cette déclaration contiendra la soumission de ne faire usage desdits ustensiles qu'après que leur contenance aura été vérifiée conformément à l'article précédent.

ART. 120. Tout brasseur sera tenu, chaque fois qu'il voudra mettre le feu sous ses chaudières, de déclarer au moins quatre heures d'avance dans les villes et douze heures dans les campagnes :

1° Le numéro et la contenance des chaudières qu'il voudra employer, et l'heure de la mise de feu sous chacune;

2° Le nombre et la quantité des brassins qu'il devra fabriquer avec la même drêche;

3° L'heure de l'entonnement de chaque brassin;

4° Le moment où l'eau sera versée sur les marcs pour fabriquer la petite bière sans ébullition, exempte du droit, et celui où elle devra sortir de la brasserie.

Les brasseurs qui voudront faire, pour la fabrication du vinaigre, un ou plusieurs brassins par infusion, déclareront, en outre, la contenance de la cuve dans laquelle toutes les trempes devront être réunies pour fermenter.

Le préposé qui aura reçu une déclaration en remettra une ampliation, signée de lui, au brasseur, lequel sera tenu de la représenter à toute réquisition des employés pendant toute la durée de la fabrication.

ART. 121. La mise de feu sous une chaudière supplémentaire pourra être autorisée, sans donner ouverture au payement du droit de fabrication, pourvu qu'elle ne serve qu'à chauffer les eaux nécessaires à la confection de la bière et au lavage des ustensiles de la brasserie. Le feu sera éteint sous la chaudière supplémentaire, et elle sera vidée aussitôt que l'eau destinée à la dernière trempe en aura été retirée.

ART. 122. Les brasseurs sont autorisés à se servir de hausses mobiles qui ne seront point comprises dans l'épalement, pourvu qu'elles n'aient pas plus de 1 décimètre (environ 4 pouces de hauteur).

ART. 123. Toutes les constructions en charpentes, maçonneries ou autrement, qui seront fixées à demeure sur les chaudières, et qui s'étendront sur plus de moitié de leur contour, seront comprises

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

dans l'épalement; les brasseurs devront en conséquence les détruire ou faire les dispositions convenables pour qu'elles puissent être épalées.

Art. 124. Toute brasserie en activité portera une enseigne sur laquelle sera inscrit le mot *brasserie*.

Les brasseurs de profession apposeront sur leurs tonneaux une marque particulière, dont une empreinte sera déposée par eux au bureau de la régie, au moment où ils feront la déclaration prescrite par l'article 117.

Art. 125. Les brasseurs seront soumis aux visites et vérifications des employés, et tenus de leur ouvrir à toute réquisition leurs maisons, brasseries, ateliers, magasins, caves et celliers, ainsi que de leur représenter les bières qu'ils auront en leur possession. Ces visites ne pourront avoir lieu dans les maisons non contiguës aux brasseries ou non enclavées dans la même enceinte.

Ils seront également tenus de faire sceller toute communication des brasseries avec les maisons voisines autres que leur maison d'habitation.

Art. 126. Les brasseurs pourront avoir un registre coté et paraphé par le juge de paix, sur lequel les employés consigneront le résultat des actes inscrits à leurs portatifs.

Art. 127. Les brasseurs auront avec la régie des contributions indirectes, pour les droits constatés à leur charge, un compte ouvert qui sera réglé et soldé à la fin de chaque mois.

Les sommes dues pourront être payées en obligations dûment cautionnées, à trois, six ou neuf mois de terme, pourvu que chaque obligation soit au moins de 300 francs.

Art. 128. Les particuliers qui ne brassent que pour leur consommation, les collèges, les maisons d'instruction et autres établissements publics, sont assujettis aux mêmes taxes que les brasseurs de profession, et tenus aux mêmes obligations, excepté au payement de la licence.

Néanmoins, les hôpitaux ne seront assujettis qu'à un droit proportionnel à la qualité de la bière qu'ils font fabriquer pour leur consommation intérieure; ce droit sera réglé par deux experts, dont l'un sera nommé par la régie et l'autre par les administrateurs des hôpitaux. En cas de désaccord, le tiers arbitre sera nommé par le préfet.

Art. 129. Toute contravention aux dispositions du présent chapitre sera punie d'une amende de 200 à 600 francs.

Les bières trouvées en fraude et les chaudières qui ne seraient pas fixées à demeure et maçonnées seront en outre saisies et confisquées.

Art. 130 à 137, concernant les dispositions spéciales à Paris, et annulées depuis par un article de la loi du 12 décembre 1830.

Art. 144. Toute personne assujettie par le présent titre à une déclaration préalable, en raison d'un commerce quelconque de boissons, sera tenue en faisant ladite déclaration, et sous les mêmes peines, de se munir d'une licence.

Art. 171 (titre IV). Toute contravention relative au droit de licence sera punie d'une amende de 300 francs.

Art. 235 (titre VII). Les visites et exercices que les employés seront autorisés à faire chez les redevables ne pourront avoir lieu que pendant le jour; cependant ils pourront être faits la nuit dans les brasseries lorsqu'il résultera des déclarations que ces établissements sont en activité.

Art 236. Les visites et vérifications que les employés sont autorisés à faire pendant le jour seulement ne pourront avoir lieu que dans les intervalles de temps déterminés :

Pendant les mois de janvier, février, novembre et décembre, depuis 7 heures du matin jusqu'à 7 heures du soir;

Pendant les mois de mars, avril, septembre et octobre, depuis 6 heures du matin jusqu'à 7 heures du soir;

Pendant les mois de mai, juin, juillet et août, depuis 5 heures du matin jusqu'à 8 heures du soir.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Une déclaration faite à 5 heures du soir, et portant que le feu sera mis sous la chaudière le lendemain à 4 heures du matin, ne donne pas le droit de s'introduire pendant la nuit chez un brasseur; les employés ne peuvent s'y présenter qu'à l'heure indiquée pour la mise de feu, l'activité n'étant légalement présumée commencer que du moment où, suivant la déclaration, les opérations de fabrication doivent être entamées.

EXTRAIT DE LA LOI DU 23 JUILLET 1820.

Le droit de fabrication sera restitué sur les bières qui seront exportées à l'étranger ou pour les colonies françaises.

Pour obtenir la restitution du droit de fabrication sur les bières à exporter, le brasseur fait préalablement une déclaration au bureau de la régie. Il lui est délivré un acquit-à-caution.

EXTRAIT DE LA LOI DU 1^er^ MAI 1822.

Il ne pourra être fait application de la taxe de la petite bière que lorsqu'il aura été préalablement fabriqué un brassin de bière forte avec la même drêche et pourvu, d'ailleurs, que cette même drêche ait subi, pour le premier brassin, au moins deux trempes; qu'il ne soit entré dans le second brassin aucune portion des matières résultant des trempes données pour le premier; qu'il n'ait été fait aucune addition de drêche, et que le second brassin n'excède point de contenance le brassin de bière forte. S'il était fabriqué plus de deux brassins avec la même drêche, le dernier seulement serait considéré comme petite bière.

Indépendamment des obligations imposées par l'article 120 de la loi du 28 avril 1816, les brasseurs indiqueront dans leurs déclarations l'heure à laquelle les trempes de chaque brassin devront être données.

A défaut d'accomplissement des conditions ci-dessus, tout brassin sera réputé de bière forte et imposé comme tel.

D'après les dispositions qui précèdent, les articles 107 et 108 de la loi du 28 avril 1816 et 86 de la loi du 25 mars 1817 sont abrogés.

LOI DU 23 AVRIL 1836.

ARTICLE UNIQUE. L'exercice du droit, attribué par l'article 117 de la loi du 28 avril 1816 aux employés de la régie des contributions indirectes, de vérifier par l'empotement la contenance des chaudières, cuves et bacs déclarés par les brasseurs, ne peut être empêché par aucun obstacle du fait de ces brasseurs; ceux-ci doivent toujours être prêts, par eux-mêmes ou par leurs préposés, à fournir l'eau et les ouvriers nécessaires, et à déférer aux réquisitions des employés.

EXTRAIT DE LA LOI DU 1^er^ OCTOBRE 1871.

ART. 4. Le droit à la fabrication des bières sera porté, pour la bière forte, à 3 fr. 60 l'hectolitre, décimes compris; pour la petite bière, à 1 fr. 20.

ART. 6. A partir du 1^er^ octobre 1871, les droits de licence seront perçus, d'après le tarif suivant, sur les assujettis qui y sont dénommés :

Brasseurs : dans les départements de l'Aisne, des Ardennes, de la Côte-d'Or, de la Meurthe, du Nord, du Pas-de-Calais, du Rhône, de la Seine, de la Seine-Inférieure, de Seine-et-Oise et de la Somme, 100 francs; dans les autres départements, 60 francs.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

RÈGLEMENT RELATIF À LA FABRICATION GENRE BAVAROIS.

Le 9 septembre 1851, l'Administration édicte un nouveau règlement, à propos de la tolérance des hausses fixes de 35 p. 100 concédées aux brasseurs :

Faculté pour le brasseur, lors de la réunion générale des trempes, de faire entrer dans la chaudière de fabrication, surmontée à cet effet de hausses, une quantité de métiers supérieure de 35 p. 100 à la contenance brute de la chaudière, sous la condition toutefois que l'excédent de métiers sera toujours absorbé à la fin de l'ébullition.

Autorisation de donner aux hausses une dimension suffisante pour qu'au delà de la hauteur représentant 35 p. 100 de la capacité des chaudières il reste pour le jeu de l'ébullition un espace de 0 m. 05.

Obligation pour les brasseurs de réunir la totalité des métiers dans la chaudière de fabrication, et cela dans le délai strictement nécessaire :

Si la fabrication a lieu à malt clair, au moment de la rentrée d'une portion quelconque de la deuxième et dernière trempe. Si la fabrication a lieu à malt trouble, au moment de la rentrée d'une portion quelconque de la trempe de repassage ou de clarification. Défense par conséquent de mettre alors en réserve des métiers destinés à alimenter ultérieurement la chaudière.

Obligation de faire connaître dans les déclarations de mise de feu l'heure à laquelle commencera la réunion des trempes, sous la réserve toutefois qu'en cas d'anticipation ou de retard, par des circonstances imprévues, il suffira que les circonstances soient relatées sur l'ampliation des déclarations.

Défense, en cas de fabrication d'après le procédé à malt trouble, de faire subir aux métiers une ébullition véritable, une cuisson proprement dite, avant le commencement de la réunion générale et définitive dans la chaudière de fabrication.

Défense, en cas de fabrication d'après le procédé à malt clair, de mettre les métiers en ébullition plus de deux heures avant le moment déclaré pour la réunion générale et définitive dans la chaudière de fabrication.

Défense de procéder au houblonnage avant le commencement de la réunion des trempes, et tant qu'il reste au dehors de la chaudière de fabrication une quantité de métiers supérieure à l'excédent de 35 p. 100 dont l'emploi est autorisé.

§ 2. ABRÉGÉ DE LA LÉGISLATION ITALIENNE SUR LA FABRICATION DE LA BIÈRE.

Les droits sont perçus d'après le moût sur le bac refroidissoir, à une température de 12 degrés d'après le saccharomètre centésimal. Ils sont fixés à 0 lire 60 par degré-hectolitre, avec une limite minimum de 8 degrés et maximum de 16 degrés, et ils sont payables par anticipation suivant la déclaration du brasseur. Si la production réelle se trouve plus élevée que celle déclarée, le brasseur complète le payement. Pour les petites brasseries, l'Administration a le droit de contracter des forfaits spéciaux (abonnements) pour la durée d'un an au plus. La circulation de la bière dans l'intérieur se fait sans obstacles. Les communes ont le droit de prélever une taxe communale, de 3 lire au maximum, sur toutes les bières importées ou fabriquées sur leur territoire. Le droit d'entrée sur la bière est de 15 lire par hectolitre d'après le tarif général et de 2 lire d'après le tarif conventionnel.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

§ 3. Législation belge sur la fabrication de la bière.

Loi concernant l'accise sur les bières [1].

CHAPITRE PREMIER.

Base de l'impôt.

Article premier. L'accise sur la fabrication des bières, qu'elles soient destinées à la consommation ou à être converties en vinaigre, est perçue, au choix du brasseur, d'après l'une des deux bases suivantes :

A. D'après la quantité de farine déclarée;

B. D'après la capacité de la *cuve-matière*.

Art. 2. On ne peut travailler simultanément dans une même brasserie sous le régime des *litt. A* et *B* de l'article précédent.

CHAPITRE II.

Accise d'après la quantité de farine déclarée.

Art 3, § 1er. Le taux de l'accise est fixé à 0 fr. 10 par kilogramme de farine.

§ 2. Le rendement légal est fixé à 25 litres de moût, à la température de 17°,5 centigrades, ramenés à 1 degré de densité par kilogramme de farine déclaré.

Art. 4. La densité du moût est établie par degré et dixième de degré du densimètre au-dessus de 100 (densité de l'eau), à la température de 17°,5 centigrades, dans les conditions à déterminer par le Ministre des finances.

Art. 5. Les déclarations concernant les versements en cuve-matière ou autres vaisseaux ne peuvent avoir lieu que pour des quantités indivisibles de 20, 25, 30, 35, 40, 45 ou 50 kilogrammes par hectolitre de capacité.

Art. 6. § 1er. Les farines destinées au brassin sont disposées dans des sacs d'un poids uniforme, à proximité de la cuve-matière, ou dans une trémie jaugée, d'un accès facile et placée au-dessus de ce vaisseau, au moins deux heures avant l'heure déclarée pour le commencement des travaux.

§ 2. Lorsque des abus seront constatés dans une usine, le Ministre des finances pourra y interdire l'usage de la trémie pour le contrôle du chargement.

§ 3. A défaut d'espace suffisant dans le local où est placée la cuve-matière, un autre local peut être agréé par l'Administration.

§ 4. La farine ne peut être versée dans la cuve-matière plus de trente minutes avant l'heure déclarée pour le commencement des travaux.

[1] Chambre des représentants :

Session de 1883-1884. — *Annales parlementaires.* — Développements de la proposition de loi, présentés par M. Tack. Séance du 29 janvier 1884, p. 348-351.

Session de 1884-1885. — *Documents parlementaires.* — Discussion. Séance des 24 juin 1885, p. 1364-1366; 25 juin, p. 1367-1380; 26 juin, p. 1381-1395, et 30 juin, p. 1401-1404. — Adoption. Séance du 30 juin, p. 1404.

Sénat :

Session de 1884-1885. — *Documents parlementaires.* — Rapport. Séance du 24 juillet 1885, p. 17.

Annales parlementaires. — Discussion et adoption. Séance du 17 août 1885, p. 347-352.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Art. 7. Sont assimilés à la cuve-matière tous vaisseaux, quelle que soit leur forme, servant à une première manipulation de matières farineuses ou saccharines.

Art. 8. Il est permis aux brasseurs de transvaser, en tout ou en partie et à plusieurs reprises, les matières détrempées de la cuve-matière dans une chaudière et *vice versa*.

Art. 9, § 1er. Les quantités de moût produites par chaque brassin sont réunies, avant toute mise en fermentation, dans un ou plusieurs vaisseaux, tels que cuves guilloires, cuves collectrices ou toutes autres cuves, spécialement installées pour la constatation du rendement légal. Les chaudières peuvent être utilisées aux mêmes fins, lorsque le brasseur a déclaré y faire emploi de substances saccharines conformément à l'article 20 ci-après.

§ 2. Ces vaisseaux doivent être facilement accessibles aux employés et agréés par l'Administration.

§ 3. Ils sont jaugés comme les cuves-matières et munis d'échelles métriques ou de bâtons de jauge conformes au modèle officiel et qui doivent être maintenus par le brasseur en bon état de conservation.

§ 4. Tous les tuyaux existant entre le local où sont établis les vaisseaux mentionnés au paragraphe 1er du présent article et une autre partie de la brasserie doivent être compris dans la déclaration prescrite par l'article 5 de la loi du 2 août 1822, à moins qu'ils ne soient placés en évidence sur tout leur parcours.

Art. 10, § 1er. Les moûts recueillis comme il est dit à l'article 9 restent, pendant une ou deux périodes d'une heure, à la disposition des agents de la surveillance.

§ 2. Une troisième période d'une heure pourra être autorisée par l'Administration si l'utilité en est reconnue.

§ 3. Deux heures au moins avant le commencement de ces périodes, le brasseur pourra les retarder de deux heures par une inscription faite à l'encre au verso de l'ampliation de la déclaration de travail.

§ 4. Les employés constatent durant les périodes mentionnées aux paragraphes précédents la densité et le volume des moûts chaque fois qu'ils le jugent convenable.

§ 5. Il est interdit de confondre, avant l'expiration de ces périodes, les produits du brassin auquel elles se rapportent avec les produits d'un autre brassin. Le Ministre des finances peut accorder, relativement à l'exécution de cette disposition, les facilités que le mode de fabrication de certaines bières rendrait nécessaires.

Art. 11. Les brasseurs sont obligés de tenir constamment à la disposition des employés: une balance ou une bascule, des poids, des mesures, des bâtons de jauge et de la lumière, ainsi que de donner à ces agents les facilités nécessaires pour leur permettre de se rendre compte des quantités de matières imposables employées au brassin et de la densité des liquides qui en forment le produit.

Art. 12. Tout excédent de plus de 2 litres et demi sur le rendement légal, tel qu'il est fixé par le second paragraphe de l'article 3, est puni d'une amende de 0 fr. 50 par litre, indépendamment du payement des droits sur la totalité de l'excédent, sans que l'amende puisse être inférieure à 1,000 francs.

Art. 13, § 1er. Toute soustraction de moût au payement de l'impôt est punie d'une amende de 25 francs par hectolitre de capacité des cuves-matières et chaudières mentionnées dans la déclaration de travail.

§ 2. Tout moyen employé pour entraver ou fausser le contrôle des moûts est puni conformément au paragraphe précédent.

§ 3. Il en est de même de l'existence de moût, avant l'expiration des périodes mentionnées à l'article 10, partout ailleurs que dans les vaisseaux repris à la déclaration de profession.

§ 4. Est punie de la même peine l'existence de tuyaux clandestins, ainsi que celle de vaisseaux non déclarés et portant des traces d'un usage illicite.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

§ 5. En cas de découverte d'un tuyau clandestin, les employés peuvent rechercher, même dans une maison voisine, le vaisseau auquel il aboutit.

§ 6. Si cette recherche n'amène aucun résultat, les dégâts qu'elle aurait éventuellement occasionnés sont réparés aux frais du Trésor.

ART. 14. Si, pour l'un ou l'autre des frais indiqués aux deux articles précédents, un brasseur est constitué plusieurs fois en contravention pendant une période de trois ans, l'amende est double pour la première récidive et triple pour la deuxième et les suivantes.

CHAPITRE III.

ACCISE D'APRÈS LA CAPACITÉ DE LA CUVE-MATIÈRE.

ART. 15, § 1er. Le taux de l'accise est fixé à 4 francs par hectolitre de capacité de la cuve-matière.

§ 2. Ce droit est augmenté d'un tiers lorsque les brasseurs déclarent employer de la farine dans une chaudière.

ART. 16. Les numéros 1 à 5 de l'article 16 de la loi du 2 août 1822 sont remplacés par les dispositions suivantes :

1° La farine ou mouture doit être travaillée dans une chaudière dont la contenance ne peut dépasser de plus d'un dixième celle de la *cuve-matière* et dans laquelle il n'existe ni double enveloppe, ni réchauffeur, ni extracteur, ni faux fonds;

2° Le travail doit s'effectuer avec les métiers provenant de la *cuve-matière;*

3° Le numéro et la contenance de la chaudière, ainsi que la durée du travail, doivent être déclarés comme pour la *cuve-matière.*

ART. 17. Il ne peut exister, dans les chaudières autres que celle déclarée conformément à l'article précédent, ainsi que dans les réverdoirs ou vaisseaux de réserve, de métiers accusant, après un repos de vingt-quatre heures dans une éprouvette graduée, un dépôt épais représentant un volume supérieur à 4 p. 100 de la capacité de la *cuve-matière.*

CHAPITRE IV.

DISPOSITIONS GÉNÉRALES.

ART. 18. Si le montant des droits sur les bières et vinaigres fabriqués pendant la première ou la seconde année de la mise en vigueur de la présente loi, déduction faite des quantités exportées avec décharge de l'accise, atteint 15, 16, 17 ou 18 millions, l'impôt fixé par les articles 3 et 15 sera respectivement réduit de 5, 10, 15 ou 20 p. 100.

ART. 19. Le Gouvernement constatera par arrêté royal, au plus tard les 31 janvier 1887 et 1888, le montant des droits dont il s'agit à l'article précédent. Il fixera, le cas échéant, par le même arrêté, l'époque à partir de laquelle l'impôt modifié sera applicable.

ART. 20. Le Gouvernement peut, aux conditions qu'il détermine, accorder l'exemption totale ou partielle de l'impôt sur la fabrication des bières au moyen de substances saccharines soumises à l'accise.

ART. 21, § 1er. Le versement et le mouillage de la farine dans la cuve-matière peuvent s'effectuer simultanément, pour autant que ces opérations soient terminées endéans les délais ci-après, qui courent à partir de l'heure déclarée pour le commencement du travail dans ladite cuve :

Vingt-cinq minutes pour une cuve-matière de 30 hectolitres au moins;

Trente-cinq minutes pour une cuve-matière de 30 à 45 hectolitres;

Quarante-cinq minutes pour une cuve-matière de plus de 45 hectolitres.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

§ 2. L'existence non justifiée de farine ou de toute autre matière propre à faire de la bière, dans le local où se trouve la cuve-matière, dans celui où est placée la trémie et éventuellement dans le local qui aurait été agréé conformément à l'article 6, § 3, est interdite :

A. Passé le délai mentionné au paragraphe 1er ci-dessus, dans les brasseries où l'on use de la faculté accordée par ledit paragraphe :

B. A partir du moment où l'on commence le mouillage de la farine dans toutes les autres brasseries.

§ 3. Pareille défense est faite en ce qui concerne le local où se trouve la chaudière déclarée conformément à l'article 16, aussitôt que des métiers sont introduits dans un vaisseau autre que ladite chaudière et le réservoir.

ART. 22, § 1er. Par modification à l'article 13 de la loi du 2 août 1822, la déclaration de travail doit être faite, au plus tard, entre 9 heures avant midi et 3 heures après midi, l'avant-veille du jour fixé pour le commencement des travaux dans la cuve-matière, si la brasserie est située dans une commune qui n'est pas le chef-lieu d'une section et la résidence du receveur des accises.

§ 2. La déclaration de travail doit être complétée par les indications suivantes :

15° Si le brasseur entend ou non payer l'accise d'après la quantité de farine déclarée et, dans l'affirmative, quelle est (en poids) cette quantité;

16° S'il usera ou non de la faculté d'effectuer simultanément le verement et le mouillage de la farine dans la cuve-matière;

17° Si les matières seront ou non transvasées de la cuve-matière dans une chaudière et *vice versa*, et dans ce cas le numéro et la contenance de cette chaudière;

18° La période ou les périodes de temps dont parle l'article 10, avec indication des vaisseaux qui seront employés pour la réunion des moûts à vérifier.

§ 3. Le temps fixé par le tarif annexé à la loi du 2 août 1822, en ce qui concerne la durée du travail dans la cuve-matière pour un brassin de bière brune, est applicable à la fabrication des bières jaunes et blanches.

ART. 23, § 1er. Le premier alinéa de l'article 17 de la loi du 2 août 1822 est remplacé par la disposition suivante :

Les brasseurs qui seront convaincus d'avoir fait usage de cuves-matières ou de chaudières autres que les ustensiles qu'ils ont compris dans la déclaration de travail seront punis d'une amende de 1,000 francs, outre le payement des droits fraudés.

§ 2. L'amende pour toute contravention prévue par les deuxième et troisième alinéas du même article est portée à 5,000 francs.

ART. 24. Les brasseurs sont tenus de laisser à la disposition des agents de l'Administration, au moins jusqu'à l'heure déclarée pour la fin de l'entonnement des bières, les ampliations des déclarations de travail. Ils doivent également conserver dans leur usine un livret sur lequel les employés annotent la situation des travaux.

ART. 25. En cas de contestation, soit sur l'existence illégale de matières dans un vaisseau non déclaré à cet usage ou dans l'usine ou ses dépendances, soit sur la nature et la richesse des moûts, les brasseurs doivent, à la demande des employés, leur fournir deux bouteilles d'échantillons d'un demi-litre au moins de chacune des substances en litige.

ART. 26. La décharge de l'accise sur les bières et vinaigres exportés ou déposés en entrepôt public, dont parlent les articles 56 et 59 de la loi du 2 août 1882, reste fixée à 2 fr. 50 par hectolitre.

ART. 27. Les contraventions à la présente loi, non spécialement prévues par les dispositions qui précèdent, sont punies d'une amende de 1,000 francs, indépendamment du payement des droits fraudés.

ART. 28. Les articles 1er et 19 de la loi du 2 août 1822 sont abrogés.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

ART. 29. L'article 16 de la loi du 18 juillet 1860 est applicable à la perception de l'accise sur les bières et vinaigres.

ART. 30. Pour faciliter l'introduction du mode de prise en charge institué par la lettre *A* de l'article 1^er^, les brasseurs seront autorisés, s'ils en font la demande, à effectuer, en présence des employés, trois brassins d'essai pour lesquels ils ne seront tenus de payer l'accise que d'après le rendement constaté à l'achèvement des travaux.

ART. 31. La présente loi sera obligatoire à partir du 1^er^ janvier 1886.

§ 4. LÉGISLATION DU ROYAUME-UNI DE LA GRANDE-BRETAGNE ET DE L'IRLANDE SUR LA FABRICATION DE LA BIÈRE, EN VIGUEUR DEPUIS LE 1^er^ OCTOBRE 1880.

Licence du brasseur.

10. A partir du 1^er^ octobre 1880, les droits suivants seront payés par les brasseurs : pour une patente prise par un brasseur, *pour la vente*, 1 livre sterling; pour une patente prise par tout autre brasseur, 6 shellings.

Chaque patente sera donnée en la forme arrêtée par les employés de l'accise et ne sera accordée que contre payement des droits respectifs. Elles expirent le 30 septembre de chaque année.

Toute personne qui brasse sans posséder une telle patente encourra une amende de 100 livres, et tous les moûts, bières et ustensiles trouvés en sa possession seront confisqués.

Droits d'accise sur la bière.

11. A partir du 1^er^ octobre 1880, il sera prélevé, sur la bière brassée dans le royaume, un droit calculé d'après la pesanteur spécifique des moûts, à raison de 6 shellings 3 pence par 36 gallons[1] de moûts à la densité de 1,057 degrés et ainsi en proportion pour différentes quantités et densités.

Équivalent.

12. 42 livres de malt ou grain de toutes espèces, ou 28 livres de sucre seront considérées comme l'équivalent d'un boisseau[2] de malt et l'expression *boisseau de malt* s'appliquera à ses équivalents ou telles quantités de malt, grain, sucre ou autres matières qui lui sont équivalentes.

Prise en charge du droit.

13. Tout brasseur sera censé avoir brassé 36 gallons de moût à la densité de 1,057 degrés par 2 boisseaux de malt déclarés ou employés par lui.

Le droit sur la bière brassée par un brasseur autre qu'un brasseur pour la vente sera calculé d'après la quantité de moût en relation avec les matières employées comme précédemment.

Le droit sur la bière brassée par un autre brasseur pour la vente sera calculé par chaque 36 gallons de moût produits à la densité originelle de 1,057 degrés, et ainsi en proportion pour toute différence en quantité et densité, comme il sera déclaré par le brasseur dans ses livres, ou comme il sera constaté par les agents de fisc :

A. Si la quantité de moût qui est censée avoir été produite proportionnellement aux matières employées excède en quantité et densité de plus de 4 p. 100 le moût produit de telles matières, le droit era imposé relativement à l'excédent au-dessus de ces 4 p. 100.

[1] Le gallon contient 4 lit. 54. — [2] Le boisseau contient 36 lit. 34.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

B. Pour les pertes accidentelles qui arrivent dans le brassage de la bière, une déduction de 6 p. 100 sera accordée sur la quantité de moût produite.

C. Quand les matières employées en brasserie par un brasseur pour la vente paraissent aux agents du fisc de telle nature qu'une certaine déduction pourrait être faite sur la quantité imposable, relativement aux matières employées, ils pourront faire cette déduction de façon à offrir un juste dédommagement au brasseur.

14. Un saccharomètre approuvé et des tables correspondantes seront employés pour constater la quantité relativement à la densité de tous les moûts, et, en calculant la densité, un degré de densité sera considéré comme égal à la millième partie de la densité de l'eau distillée à 60 degrés F.

La quantité et la densité ainsi reconnues seront considérées comme les vraie quantité et densité de ces moûts.

15. Quand la fermentation a commencé dans ces moûts, de façon que la densité originelle ne puisse plus être reconnue par le saccharomètre, cette densité sera déterminée de la manière suivante:

1° Un échantillon sera puisé à une partie quelconque de ces moûts, et une certaine quantité mesurée à la température de 60 degrés F. sera distillée;

2° La partie distillée et le résidu seront chacun ramenés avec de l'eau distillée au volume pris avant la distillation et la densité de chacun sera prise;

3° Le nombre de degrés dont la densité du liquide distillé est moindre que la densité de l'eau distillée sera considéré comme la teneur alcoolique du liquide distillé.

Les degrés de densité originelle correspondant à cette indication alcoolique dans la table annexée à cette loi, ajoutés à la densité spécifique du résidu, seront considérés comme la densité originelle du moût.

16. Le droit sur les bières sera dû immédiatement, tel qu'il est établi par l'accisien, mais, dans le cas d'un brasseur pour la vente, le percepteur du Trésor pourra admettre le payement à la fin du mois pour tous les brassins faits dans le courant de ce mois, et, dans ce cas, la somme des quantités de moûts qu'on juge devoir être brassées relativement aux matières employées et la somme des quantités de moûts réellement produits seront traitées comme le produit d'un seul brassin, et le percepteur peut, s'il le juge convenable, retarder le payement du droit jusqu'au terme qui pourra être prescrit, sans que l'époque du payement puisse dépasser le quinzième jour du mois suivant celui dans lequel le droit a été imposé.

17 *a.* Si le brasseur est en retard de payement, le percepteur peut, sur un warrant signé par lui, autoriser toute personne à saisir toute bière ou malt ou autres matières pour brasser, vaisseaux et appareils appartenant au brasseur, ou se trouvant dans les locaux à l'usage ou en possession du brasseur ou de ses associés, et de vendre tels articles aux enchères publiques, en en donnant avis six mois d'avance au brasseur.

b. Le produit de la vente sera appliqué au payement des frais de la saisie et de la vente et à l'acquittement des droits dus par le brasseur, et le boni lui sera remboursé.

c. En cas de saisie de bière ou autre matière, le brasseur peut, jusqu'au moment de la vente, retirer le tout en payant la valeur des objets saisis.

18. *Cet article prévoit le cas où des matières ou moûts seraient brûlés ou endommagés par cas de force majeure, le droit étant alors restitué après que la preuve en aura été dûment faite.*

Brasseur pour vendre.

19. Toute personne qui brasse de la bière pour l'usage de quelque autre personne, à un endroit autre que la propriété de la personne à l'usage de qui la bière est brassée, et toute personne patentée pour vendre de la bière et qui brasse de la bière, est réputée brasseur pour vendre.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

20. Un livre, dans les formes prescrites, sera délivré par un agent à tout brasseur pour vendre, et les inscriptions et déclarations suivantes devront y être faites:

1° Le brasseur tiendra ledit livre, dans quelque partie déterminée de sa brasserie, en tout temps à la disposition des agents du fisc qui auront le droit d'inspecter ce livre et d'en prendre des extraits;

2° Le brasseur déclarera séparément dans ce livre la quantité de malt, grain et sucre qu'il a l'intention d'employer dans son prochain brassin, et aussi les jours et heure de ce brassin;

3° Quant aux jour et heure du brassin, le brasseur fera sa déclaration vingt-quatre heures au moins avant le commencement du brassage du grain ou de la dissolution du sucre; quant à la quantité de malt, grain et sucre, deux heures au moins avant l'heure déclarée pour le brassin;

4° Le brasseur devra déclarer, deux heures au moins avant l'heure indiquée pour le commencement du brassin, l'heure à laquelle tous les moûts seront extraits de la cuve-matière;

5° Le brasseur, dans l'heure qui suit la réunion des moûts, ou, si les moûts ne sont pas réunis avant 9 heures du soir, avant 9 heures du matin du jour suivant, déclarera les quantités et densité des moûts qu'il a produits de chaque brassin et aussi donnera l'indication et le nombre des vaisseaux qui renferment ces moûts;

6° Le brasseur devra indiquer la date à laquelle chaque déclaration est faite;

7° Le brasseur ne déguisera, effacera ou altérera aucune déclaration ou inscription faite dans le livre ou n'y fera aucune déclaration qui ne serait pas conforme à la vérité.

8° Le brasseur, s'il en est requis par les agents du fisc, devra envoyer aux agents commis à cette fin, quarante-huit heures avant que son prochain brassin ne doive commencer, un extrait écrit de ses déclarations.

Pour toute contravention à cet article, le brasseur encourra une amende de 100 livres.

21. *Relatif aux inscriptions à faire sur les récipients et sur les portes des brasseries.*

22. *Relatif aux déclarations à faire des locaux et ustensiles employés dans le brassage.*

23. Tous les grains placés dans la cuve-matière doivent rester intacts (ne peuvent être enlevés) pendant l'espace d'une heure après l'heure déclarée dans le livre pour la fin du soutirage des moûts, à moins que l'accisien n'ait pris compte de ces grains.

Tous les moûts seront transportés, successivement et dans l'ordre habituel du brassage, dans le réverdoir, les chaudières, les refroidissoirs et les cuves guilloires ou le vaisseau collecteur, et ne pourront être déplacés de ce dernier vaisseau jusqu'à ce que l'agent en ait jaugé la quantité exacte, ou jusqu'après l'expiration d'un délai de douze heures à partir de l'heure où ces moûts sont réunis dans ce récipient.

Quand les moûts auront commencé à être réunis dans la cuve guilloire ou le vaisseau collecteur, l'écoulement dans ledit vaisseau devra être terminé dans l'espace de deux heures.

Pour toute contravention à cet article, le brasseur encourra une amende de 100 livres.

24. Si la densité originelle des moûts contenus dans le vaisseau collecteur dépasse, à quelque période que ce soit, de 5 degrés la densité déclarée dans le livre par le brasseur, ou reconnue et constatée par l'accisien, ces moûts seront considérés comme le produit d'un nouveau brassin et chargés en conséquence.

25. Tout brasseur tiendra le produit d'un brassin séparé du produit de tout autre brassin pendant l'espace de vingt-quatre heures, à moins qu'un compte du premier produit n'ait été pris plus tôt par l'accisien.

Il ne mêlera pas le produit d'un brassin avec celui d'un autre brassin, excepté dans ses cuves ou tonneaux de caves, à moins qu'il n'en ait donné notification par écrit au percepteur, et il devra spécifier dans sa déclaration les quantités et densités des moûts ainsi mélangés.

Toutefois, si un brasseur a des moûts d'une faible densité, ne dépassant pas 25 degrés, il pourra,

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

s'il le juge utile, réserver ces moûts pour les mélanger avec le produit de son prochain brassin, mais dans ce cas, il gardera toutes ces réserves dans la chaudière ou les vaisseaux réchauffeurs.

Pour toute contravention à cet article, 100 livres d'amende.

Échantillons.

26. L'accisien peut prendre des échantillons de tous les moûts ou bières; le brasseur peut remuer ces liquides avant que l'échantillon ne soit puisé.

27. Si un brasseur cache des moûts pour empêcher l'accisien d'en prendre note, ou mêle quelque sucre aux moûts ou à la bière, de façon à en accroître la quantité ou la densité après que ces moûts ou bières ont été jaugés et pris en charge par l'accisien, il encourra, pour chaque contravention, une amende de 100 livres, et le tout sera confisqué.

28. Tout brasseur doit se pourvoir de mesures, poids et autres ustensiles convenables, pour donner toute facilité aux accisiens de remplir leur mission.

Il doit aussi prêter son assistance aux employés, leur fournir la lumière et autres objets dont ils pourraient avoir besoin.

Pour toute contravention, une amende de 100 livres.

29. Un accisien peut, en tous temps, soit de jour, soit de nuit, entrer dans toute partie des locaux d'une brasserie pour prendre note des matières employées ou destinées à être employées dans le brassage, ou des moûts et bières produites.

Si un officier ou agent, après avoir demandé l'entrée dans les locaux à une porte, et fait connaître sa qualité, n'est pas immédiatement introduit, l'agent et toute personne agissant pour l'aider peut en tous temps, de jour ou de nuit (mais dans la nuit seulement, en présence d'un officier de paix), casser et ouvrir toute porte ou fenêtre des locaux, ou percer toute muraille dans le but d'obtenir son admission dans les locaux, et le brasseur sera puni d'une amende de 100 livres.

30. Si un agent a des raisons de croire qu'un tuyau ou récipient quelconque est déguisé dans le sol, il pourra en tout temps, de jour ou de nuit (mais pendant la nuit en présence d'un officier de paix seulement), démolir telle partie des locaux, creuser le sol de la propriété adjoignante pour rechercher ces tuyaux ou vaisseaux.

Si l'agent trouve ces tuyaux, il pourra entrer dans tout local ou propriété dans lesquels le tuyau aboutit et démolir toute partie de maison ou autre pour rechercher les vaisseaux auxquels aboutissent ces tuyaux.

En cas de contravention constatée, une amende de 100 livres.

Si les recherches n'aboutissent pas, le brasseur sera dédommagé.

31. Toutes entraves qu'on apporterait aux accisiens dans l'exécution de leurs fonctions seront punies d'une amende de 100 livres.

Brasseurs autres que ceux pour la vente de la bière ou brasseurs privés.

32. Le brasseur privé, avant de commencer à brasser, déclarera, dans les formes prescrites, la quantité de malt, grain ou sucre qu'il a l'intention d'employer dans son brassin. Cette déclaration écrite devra être produite à la demande des accisiens.

En cas de contravention ou d'altération de la déclaration: 10 livres d'amende.

33. Un accisien peut appeler un brasseur privé en témoignage devant un juge de paix, pour y déclarer que ses inscriptions sont conformes et exactes.

Le montant du droit et l'époque du payement seront désignés par le percepteur.

Si la maison occupée par le brasseur privé n'a pas un revenu annuel de plus de 10 livres (250 fr.), la bière brassée par lui sera libre de tous droits.

IMPRIMERIE NATIONALE.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

34. Un brasseur privé ne peut brasser de la bière que pour son propre usage ou celui de ses ouvriers dans le cours de leur travail.

Le brasseur privé ne peut brasser que dans sa propriété ou, si sa maison a un revenu annuel de moins de 10 livres, dans un local qui lui est prêté gratuitement par un autre brasseur privé.

Tout brasseur qui contrevient à ces prescriptions, ou qui offre en vente la bière brassée par lui, encourt une amende de 10 livres.

35. Tout accisien peut en tout temps visiter un local déclaré comme brasserie domestique.

§ 5. Législation des États-Unis sur la fabrication de la bière.

Déclaration préliminaire du brasseur.

Art. 3335. Avant de se livrer à l'exploitation d'une brasserie, de reprendre ou de continuer des affaires interrompues, tout brasseur doit en avertir le percepteur du district dans lequel il compte s'établir. Il doit déclarer le nom de la personne, de la compagnie ou de la corporation exploitante, ainsi que la firme sous laquelle les affaires seront faites. Il donnera les noms des membres de cette compagnie, corporation ou firme, en indiquant leur domicile respectif; il décrira les bâtiments et les locaux de l'usine et en désignera le propriétaire.

Engagement du brasseur envers l'État.

Art. 3336. En remettant la déclaration prescrite ci-dessus, et, par la suite, le 1er mai de chaque année, tout brasseur s'engagera vis-à-vis des États-Unis, et le chiffre de son engagement doit être approuvé par le percepteur du district, pour une somme double du montant des droits que, selon l'évaluation du percepteur, il pourra avoir à payer chaque mois, s'obligeant à acquitter la taxe prescrite par la loi sur toute bière, bière de garde, porter, ale ou toutes autres boissons fermentées fabriquées par lui ou pour lui, et cela, avant que celles-ci ne soient vendues ou livrées à la consommation, sauf, cependant, dans les cas exceptionnels pour lesquels il sera pourvu plus loin. Il s'engagera, en outre, à tenir ou à faire tenir, de la manière et pour l'usage spécifiés ci-après, un livre qui sera soumis à l'inspection des employés de l'Administration, ainsi que l'exige la loi; à se conformer à tous égards, sans fraude et sans subterfuge, aux prescriptions de la loi relative à la fabrication et à la vente des boissons fermentées.

Livre et rapports mensuels du brasseur.

Art. 3337. Celui qui possède ou occupe soit une brasserie, soit des locaux employés à la fabrication des boissons fermentées, ou qui a de tels locaux soumis à son contrôle ou à sa gérance comme agent du propriétaire ou de l'occupant; qui a, en outre, en sa possession ou confiés à sa garde, du matériel, des ustensiles ou des appareils employés dans ces locaux à la fabrication de la bière ou de toute autre boisson fermentée, soit en qualité de propriétaire, d'agent, ou de gérant, doit, chaque jour, inscrire ou faire inscrire dans un livre, qu'il garde à cet effet, l'espèce des boissons, la quantité qu'il estime avoir produite et la quantité livrée à la consommation et vendue, exprimées l'une et l'autre en barrels ou fractions de barrel. Il a l'obligation d'inscrire ou de faire inscrire tous les jours, dans un livre spécialement tenu à cet effet, le relevé de toutes les matières premières achetées par lui pour servir à la production des boissons fermentées, y compris le grain et le malt. Il doit, pour le dixième jour de chaque mois, remettre au percepteur ou à son suppléant, par écrit et en double exemplaire, un rapport véridique, extrait de son livre, indiquant la quantité de bière qu'il estime

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

avoir brassée et la quantité exacte qu'il a vendue ou livrée à la consommation dans le courant du mois précédent. Il devra vérifier ce rapport et en certifier l'exactitude sous serment prêté, selon la formule légale, par devant le percepteur ou son suppléant. Les livres dont la tenue est prescrite ci-dessus doivent toujours se trouver prêts à être inspectés par n'importe quel percepteur, suppléant du percepteur ou agent du «revenu intérieur» qui pourra aussi en prendre copie.

Vérification mensuelle des livres.

ART. 3338. Les inscriptions dans ces livres devront, pour le dixième jour de chaque mois, être certifiées conformes, sous serment, par la personne qui les aura faites. Ce serment, écrit dans le livre au bas des écritures qu'il concerne et contresigné par le percepteur, doit, dans sa forme, être libellé comme suit : «Je jure (ou j'affirme) que les inscriptions qui précèdent ont été faites par moi et qu'elles établissent fidèlement, conformément à ce que je connais, le chiffre présumé de toutes les boissons qui ont été brassées, la quantité qui a été vendue et celle qui a été transportée hors de la brasserie exploitée par..... dans le district de.....; de plus, je jure que je n'ai connaissance d'aucune chose ou matière dont la loi requiert l'inscription dans ce rapport et qui y aurait été omise.» Le propriétaire ou le gérant de l'usine, dans le cas où les écritures originales n'auraient pas été faites par lui, devra y joindre le serment suivant écrit comme il est dit ci-dessus : «Je jure (ou j'affirme) qu'à ma connaissance, les écritures ci-dessus relèvent toutes matières dont l'inscription est exigée par la loi, qu'elles sont exactes et sincères, et que j'ai employé tous les moyens en mon pouvoir pour m'en assurer.»

Taux de l'impôt sur les boissons fermentées.

ART. 3339. Il sera payé pour toute bière, ale, porter ou toutes autres boissons fermentées similaires brassées ou fabriquées, mises en circulation, vendues ou livrées à la consommation aux États-Unis, quel que soit le nom que porte la boisson, un impôt de 1 dollar pour chaque barrel d'une contenance n'excédant pas 31 gallons; et une redevance proportionelle pour toute autre quantité ou fraction de barrel. La quotité de l'impôt perçu sur les fractions de barrel sera déterminée par moitié, tiers, quart, sixième et huitième. Toute fraction de barrel contenant moins de 1/8 sera comptée pour 1/8; plus de 1/8 et moins de 1/6, pour 1/6; plus de 1/6 et moins de 1/4, pour 1/4; plus de 1/4 et moins de 1/2, pour 1/2; plus de 1/2 et moins de 1 entier, pour 1 barrel; plus de 1 barrel et moins de 63 gallons, pour 2 barrels. La taxe sera payée par le propriétaire ou par le gérant de la brasserie ou des locaux dans lesquels les boissons fermentées auront été fabriquées, de la manière et au moment ci-après spécifiés.

Brasseur se soustrayant au payement de l'impôt. — Vérification des livres.

ART. 3340. Tout propriétaire ou gérant d'une brasserie, de cuves ou d'ustensiles employés à la fabrication de la bière, qui se soustrait ou tâche de se soustraire au payement de la taxe; qui néglige ou refuse de tenir ses livres exactement et sincèrement de la manière prescrite; qui ne remplit pas ou néglige de faire remplir les formalités exigées par la loi; qui falsifie intentionnellement ses livres ou fait de faux rapports, les laisse faire ou les fait faire, encourt, pour chaque délit, la confiscation de toutes les bières faites par lui ou pour lui et de tous les ustensiles, cuves et appareils ayant servi à la fabrication; il est, en outre, frappé d'une amende de 500 dollars au moins et de 1,000 dollars au plus; enfin, jugé coupable d'un fait délictueux, il sera emprisonné pour un terme n'excédant pas un an. Tout brasseur qui néglige de tenir des livres; qui refuse d'en fournir les extraits ou les rapports imposés par la loi; qui ne permet pas aux inspecteurs l'examen de ces livres de la manière stipulée, sera condamné pour chaque refus à une amende de 300 dollars.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Achat des timbres.

ART. 3341. L'Administration fera préparer, pour servir au payement de cette taxe, des timbres convenables portant l'indication du montant de la redevance à payer par double barrel, barrel, demi, tiers, quart, sixième et huitième de barrel de boisson fermentée. (Elle fera également préparer des formules de permis dont l'usage sera spécifié ci-après.) Elle fournira ceux-ci et ceux-là aux percepteurs du revenu intérieur, lesquels devront avoir en tout temps, et tenir à la disposition des intéressés, une quantité suffisante de permis et une quantité de timbres double du chiffre de la vente mensuelle dans leur district, s'il s'y trouve soit une brasserie, soit un magasin de brasserie. Ces timbres ne pourront être vendus, et ces permis ne seront délivrés par lesdits percepteurs qu'aux seuls brasseurs de leurs districts respectifs. Les percepteurs tiendront un compte exact du nombre de permis délivrés, ainsi que du nombre et de la valeur des timbres vendus par eux à chacun des brasseurs. Sur le montant de la vente des timbres à chaque brasseur, et pourvu qu'ils soient employés par lui, dans ses propres affaires, l'Administration lui concède une déduction de 7.5 p. 100. Le montant, payé au Trésor par les percepteurs, du produit de la vente des timbres délivrés aux brasseurs, sera compris dans l'évaluation de la commission due à ces percepteurs.

Manière d'apposer les timbres sur les fûts. — Fraude, omission. — Pénalité.

ART. 3342. Tout brasseur recevra les timbres qui lui seront nécessaires du percepteur du district dans le ressort duquel sera située sa brasserie ou ses magasins à bière et non d'autre part, à moins que ledit percepteur ne néglige de les lui fournir sur sa demande. Il fixera le timbre portant l'indication du taux de la redevance imposée à cette boisson sur le trou de vidange de chaque muid, tonneau ou récipient contenant de la bière, lorsque celui-ci sera vendu ou transporté hors de la brasserie (hormis, cependant, le cas de transport avec permis pour lequel il est pourvu ci-après). Au moment de la mise en perce du fût, le timbre doit être annulé en faisant passer au travers le robinet par lequel la bière sera tirée, ou un fausset d'air de même grandeur, dans le cas où le tonneau serait entamé par le trou de bonde. (Chaque tonneau n'aura que deux trous : l'un sur le côté et l'autre dans le fond.) Le timbre pourra également être annulé par l'apposition, soit écrite, soit imprimée, du nom de la personne, de la firme ou de la corporation par laquelle la bière a été fabriquée, ou encore simplement par l'apposition des lettres initiales de ce nom avec la date de l'annulation. Tout brasseur qui négligera ou refusera de fixer et d'annuler le timbre prescrit par la loi et de la manière qu'elle spécifie ci-dessus; qui fixera sur un fût un timbre faux ou frauduleux, ou qui, en connaissance de cause, permettra de le faire, payera une amende de 100 dollars pour chaque tonneau sur lequel cette omission frauduleuse se sera produite; il subira en outre un emprisonnement dont la durée n'excédera pas un an.

Vente, transport et achat de boissons fermentées dans des fûts sans timbre, ou portant un timbre faux ou ayant déjà servi. — Pénalité.

ART. 3343. Sera condamné à une amende de 100 dollars et à un emprisonnement dont la durée n'excédera pas une année, le brasseur, le charretier, ou toute personne qui vend, transporte, reçoit ou achète une boisson fermentée provenant d'une brasserie ou d'un magasin de brasserie, lorsque cette boisson est contenue dans un muid, dans un tonneau ou dans tout autre récipient sur lequel le timbre ou le permis de transport, prescrit par la loi, n'a pas été appliqué; ou sur lequel un timbre ou un permis faux est apposé; ou, encore, sur lequel on a employé pour la seconde fois un timbre ou un permis déjà annulé antérieurement. Il en est de même de la personne qui a aidé le fraudeur, de quelque façon que ce soit, et en connaissance de cause.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Soustraction de la bière hors d'un fût sans timbre, portant un timbre faux ou ayant déjà servi. — Pénalité.

ART. 3344. Si un détaillant ou toute autre personne soustrait ou aide à la soustraction d'une boisson fermentée hors du muid, d'un tonneau ou de tout autre récipient, sans annuler ou détruire le timbre qui doit y être fixé; s'il soustrait ou aide à la soustraction d'une boisson fermentée hors du muid, d'un tonneau ou de tout autre récipient sur lequel le timbre n'a pas été apposé, ou sur lequel un timbre faux est appliqué, il sera condamné à 100 dollars d'amende et à un emprisonnement dont la durée n'excédera pas un an.

Transport de la bière sans timbre pour l'emmagasinage.

ART. 3345. Tout brasseur peut, sans qu'il soit nécessaire de fixer aucun timbre sur les fûts, transporter ou faire transporter la bière de sa propre fabrication hors de sa brasserie ou de tout autre lieu de préparation, vers un dépôt ou un magasin quelconque exclusivement employé pour l'emmagasinage ou la vente en gros de la bière et occupé par lui, mais non ailleurs que dans l'endroit déclaré, que ce dépôt soit situé dans le même district de perception que sa brasserie ou dans tout autre. Cette bière devra être reconnue comme étant de la bière de garde; elle doit être transportée dans des fûts d'une contenance d'au moins 6 barrels et par quantité d'au moins 50 barrels à la fois. A cet effet, le percepteur du district dans le ressort duquel la bière a été fabriquée remettra un permis au brasseur sur la demande de ce dernier et de la manière que l'Administration aura prescrite. Ce permis devra être fixé sur chaque tonneau ou récipient que l'on transportera, et annulé ou détruit de la manière prescrite par l'Administration, à charge d'encourir les mêmes pénalités que celles relatives à la non-annulation des timbres. Quand la bière quittera le dépôt ou le magasin susmentionné, le brasseur devra timbrer les tonneaux qui la contiendront de la même manière et en s'exposant, en cas d'omission, aux mêmes pénalités que s'ils avaient dû être timbrés à la sortie de la brasserie, comme il est dit précédemment. Le percepteur du district dans le ressort duquel un semblable dépôt ou magasin sera situé devra fournir les timbres nécessaires au brasseur comme si la bière avait été fabriquée dans son district.

Contrefaçon des timbres, vente ou emploi de faux timbres. — Pénalités.

ART. 3346. Toute personne qui contrefait les timbres ou les permis; qui vend ou se sert de timbres ou de permis faux; qui concourt à leur impression ou à leur préparation; qui imite les timbres ou les permis sans y être légalement autorisée; ou qui procure à d'autres les moyens de le faire, sera emprisonnée pour un an au moins, et pour cinq ans au plus.

Transport des bières acides ou gâtées dans des fûts spéciaux, non revêtus de timbres.

ART. 3347. Lorsque des boisssons fermentées deviennent aigres et se dénaturent de manière à ne plus pouvoir être employées comme telles, le brasseur peut les vendre pour servir à d'autres industries. Il peut les transporter aux endroits où elles seront utilisées, dans des tonneaux ou dans d'autres récipients différents de ceux que l'on emploie ordinairement pour les boissons fermentées, pourvu qu'ils aient une contenance respective d'au moins 1 barrel et qu'ils portent la mention de la nature de leur contenu, et cela, sans qu'il soit nécessaire d'y apposer soit un timbre, soit un permis quelconque.

Brasseurs vendant au détail dans leur brasserie. — Emploi du timbre et compte spécial à tenir dans ce cas.

ART. 3348. Tout brasseur qui vend la bière en détail, soit à sa brasserie, soit dans un autre endroit où celle-ci a été préparée, apposera d'abord le timbre requis sur chaque fût ou récipient quelconque contenant cette bière et l'annulera ensuite immédiatement. Il tiendra compte de la quantité

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

ainsi vendue par lui; du nombre et de la capacité des tonneaux dans lesquels la bière se trouvait. Tous les mois, il remettra au percepteur un rapport sur cette opération, rapport qu'il certifiera exact sous serment.

Indication sur les fûts du nom du fabricant et du lieu de fabrication. Démarquage des tonneaux. — Pénalités.

ART. 3349. Tout brasseur devra marquer ou faire marquer les tonneaux et les autres récipients, contenant la bière fabriquée par lui, avant de la vendre ou de la transporter hors de la brasserie ou hors de tout autre local dans lequel elle aura été préparée. Cette marque, qui sera brûlée dans le bois des fûts, indiquera le nom de la personne ou de la société par qui la boisson aura été fabriquée, ainsi que le lieu de sa fabrication. Toute personne, autre que le propriétaire ou son agent autorisé, qui enlève ou détruit intentionnellement ces marques, sera punie d'une amende de 50 dollars pour chaque fût dont la marque aura été changée ou effacée. Il est fait exception à cette prescription lorsqu'un brasseur achète d'un autre brasseur de la bière achevée et prête à être vendue, à l'effet d'en pourvoir sa clientèle. Après avoir prévenu par écrit le percepteur de son intention, et suivant les règles que l'Administration aura prescrites, l'acheteur peut fournir ses propres tonneaux, portant l'indication de sa firme et de l'endroit où son usine est située, pour les faire remplir par le vendeur avec la bière ainsi achetée. Le timbre doit être fixé et annulé, comme il est dit ci-dessus, par le fabricant de la bière vendue et avant le transport de celle-ci.

Permission donnée au brasseur de transporter et de continuer son industrie à un autre endroit pour cause d'accident.

ART. 3350. Chaque fois qu'il est nécessaire, de l'avis conforme du percepteur de district, de faire des réparations à une brasserie, qu'elles soient la conséquence d'un accident produit par le feu ou par l'eau ou qu'elles soient rendues nécessaires par toute autre circonstance, il sera permis au brasseur de continuer son industrie pour un temps déterminé, soit en totalité, soit en partie à tout autre endroit dans le même district ou dans un district voisin. A cet effet, le percepteur délivrera au brasseur un permis dont la durée sera limitée par l'Administration et qui l'autorisera, vu les circonstances, à continuer son industrie ailleurs, en totalité ou en partie, et pour le temps stipulé par le permis. Dans ce cas, le brasseur ne payera pas une taxe nouvelle.

Taxation du moût non fermenté vendu à d'autres brasseurs.

ART. 3351. Du moût de n'importe quelle espèce, dans les premières phases de la fermentation, et reconnu comme n'étant pas complètement fermenté, peut être vendu par un brasseur à un autre brasseur dans le but de reproduire une fermentation nouvelle ou de revivifier de la bière vieillie ou éventée. Dans ce cas, le vendeur n'aura pas à payer l'impôt; le droit sera acquitté par l'acheteur lorsque ce moût aura été mélangé avec la bière vieille et vendue par lui, ainsi que la loi le prescrit. Cette vente ou cette transaction sera soumise aux restrictions et aux règlements que l'Administration pourra prescrire.

Confiscation des boissons fermentées sorties du magasin et pour lesquelles l'impôt n'a pas été acquitté. Preuve de la fraude.

ART. 3352. Hormis le cas où elle est couverte par un permis de transport, toute boisson fermentée pour laquelle l'impôt n'a pas été payé, qui est vendue ou transportée hors d'une brasserie, d'un magasin ou d'un autre local dans lequel elle a été préparée, peut être confisquée dans quelque lieu qu'elle se trouve. L'absence du timbre sur n'importe quel tonneau contenant de la bière, après la vente ou le transport hors de l'usine où elle a été fabriquée, doit être considérée par chacun comme une preuve évidente du non-payement de l'impôt.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Enlèvement ou dégradation des timbres par d'autres que par le propriétaire de la bière.

ART. 3353. Tout autre que l'acheteur ou le propriétaire d'une boisson fermentée quelconque, son agent ou celui qui travaille sous ses ordres, qui arrache ou dégrade intentionnellement le timbre ou le permis fixé sur un tonneau contenant cette boisson, sera passible d'une amende de 50 dollars pour chaque fût duquel le timbre ou le permis aura été enlevé ou altéré. Il sera en outre responsable, vis-à-vis de l'acheteur ou du propriétaire, pour tout dommage qu'il leur aurait causé par ce fait.

Soustraction de la bière, hors de fûts non timbrés, pour la mettre en bouteilles dans des bâtiments servant de brasserie.

ART. 3354. Toute personne qui extrait de la bière hors d'un tonneau sur lequel le timbre requis n'a pas été apposé, et cela dans l'intention de la mettre en bouteille, ou qui, pour en faire commerce mettra de la bière en bouteille soit dans une brasserie, soit dans tout autre lieu où l'on en fabrique, soit même dans un bâtiment ayant une communication directe avec une brasserie ou un magasin à bière, sera passible d'une amende de 100 dollars, et les ustensiles employés pour cet objet seront confisqués.

Outre les prescriptions légales principales concernant le recouvrement de l'acccise sur les boissons fermentées, nous trouvons dans les lois générales, relatives à la rentrée des impôts, différents articles ayant rapport à la brasserie. Ils offrent un intérêt trop secondaire pour que nous en donnions la traduction complète ; qu'il nous suffise d'en mentionner les principales dispositions :

Les brasseurs seront soumis aux mêmes déclarations que les autres industriels. Ces déclarations servent de base à la patente ou taxe spéciale fixe que la plupart des industries ont à acquitter aux États-Unis (art. 3232 à 3236).

La feuille d'acquit de la taxe spéciale est revêtue d'un timbre du Gouvernement; elle doit, sous peine d'amende, être affichée d'une manière apparente dans l'établissement industriel qui la comporte.

Celui qui exerce le commerce de brasseur ou de marchand de bières en gros ou en détail, avant d'avoir acquitté la taxe, sera puni d'une amende de 10 à 500 dollars (art. 3242).

Les taxes spéciales sont imposées comme suit :

Les brasseurs payeront 100 dollars. Toute personne qui fabrique des boissons fermentées, n'importe de quelle espèce ou sous quelle dénomination, est considérée comme brasseur. Cependant, celui qui fabriquera moins de 500 barrels ne payera que 50 dollars.

Les détaillants de boissons payeront 25 dollars. Celui qui vend ou met en vente des boissons fermentées indigènes ou d'origine étrangère en quantité de moins de 5 gallons à la fois, sera considéré comme détaillant. Par contre, si la quantité vendue en une fois excède 5 gallons, il sera considéré comme marchand en gros. Les marchands en gros payeront 100 dollars (art. 3244).

La taxe est réduite de 5 dollars pour le détail et de 50 dollars pour le gros, si le négociant imposé ne vend que la bière proprement dite, à l'exclusion de toute autre boisson. Le brasseur qui vend sa bière dans les fûts originaux et revêtus du timbre d'accise ne payera pas cette taxe.

Le percepteur et les employés de l'administration des revenus intérieurs ont le devoir de faire rapport à leur chef de district, endéans les dix jours, sur toute amende ou pénalité appliquée, confiscation opérée ou contravention constatée par eux.

Si un percepteur, un inspecteur ou tout autre employé de l'Administration divulgue ou fait connaître les procédés, la méthode de travail ou la disposition des appareils d'une fabrique ou manufacture visitée par lui, dans l'exercice de ses fonctions, il sera puni d'une amende de 1,000 dollars au

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

plus, et d'un emprisonnement dont la durée n'excédera pas une année. En outre, il sera congédié et il ne pourra occuper par la suite ni fonction, ni emploi relevant du Gouvernement (art. 3167).

Des peines extrêmement sévères frappent les employés qui favorisent la fraude, y participent ou en tirent un bénéfice quelconque; il en est de même pour ceux qui contresignent des rapports faux dans les livres des brasseurs, etc.

On ne commencera aucune poursuite judiciaire pour recouvrement d'une taxe ou d'une amende non payée sans l'autorisation de l'Administration supérieure (art. 3214).

Tout retard dans le payement d'une taxe ou d'un impôt, dû à l'État, sera puni d'une augmentation de 5 p. o/o sur le montant de la dette; de plus les intérêts au taux de 1 p. o/o par mois, à partir du jour auquel cette dette était recouvrable, seront comptés au débiteur. Lorsque la taxe ainsi augmentée n'est pas payée à la réquisition nouvelle du percepteur, il peut, après dix jours, opérer une saisie destinée à en couvrir le montant ou prendre une hypothèque sur les biens du débiteur au profit des États-Unis (art. 3185 et 3186).

L'Administration des revenus intérieurs, avec le consentement du Ministre des finances, peut arrêter, par une transaction toute affaire civile ou criminelle résultant d'une infraction aux lois sur la perception des revenus intérieurs (art. 3229).

Les boissons fermentées, transportées ou embarquées sous une autre dénomination que celle qui leur est propre et reconnue, sont confisquées. Celui qui s'est rendu coupable de cette contravention sera condamné à une amende de 500 dollars (art. 3449).

Toute marchandise imposable ou tout matériel servant à sa fabrication, qui est transporté, ou caché en n'importe quel endroit dans l'intention d'éviter le payement de tout ou d'une partie de l'impôt, sera confisquée au profit du Trésor, ainsi que tout ce qui aura servi au transport : vaisseau, charrette, voiture, chevaux, etc. Le délinquant, ou tout autre qui aura participé à la contravention, sera passible d'une amende de 500 dollars (art. 3450).

Toute dette contractée par l'achat de produits imposables soustraits à l'impôt est légalement irrécouvrable; toute somme payée par suite d'une semblable transaction sera confisquée (art. 3456).

Dans le cas où une marchandise saisie est sujette à se détériorer, ou ne peut être conservée sans grands frais, elle sera vendue de suite au plus offrant (art. 3459).

Les juges des cours de districts (arrondissements) et ceux de districts (cantons) des États-Unis peuvent, dans le ressort de leur juridiction respective, délivrer des autorisations d'enquête permettant aux préposés de la recette des revenus intérieurs de visiter des établissements industriels. Ces autorisations ne seront données que dans le cas où les préposés feront serment, par écrit, qu'ils ont des raisons de croire et qu'ils croient qu'une fraude est commise ou a été commise dans les établissements susdits (article 3262).

Celui qui, volontairement et en connaissance de cause, affirme sous serment une chose fausse, sera déclaré coupable de parjure et subira les peines comminées contre ce crime (art. 42 de la loi de 1864).

Celui qui simulera un permis ou tout autre document relatif aux dispositions de la loi, qui signera faussement ou frauduleusement un de ces documents, qui le fera faire ou qui conseillera de le faire, sera passible d'un emprisonnement d'un an au moins et de cinq ans au plus (art. 99 de la loi du 20 juillet 1868).

§ 6. Législation de l'union fiscale de l'Allemagne du Nord.

La taxe porte sur la brasserie, et non plus sur la bière; elle repose sur les matières premières servant à la confection de cette boisson, quels que soient d'ailleurs les pro-

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

cédés de fabrication. Calquée sur la législation anglaise, à laquelle elle a emprunté sa réglementation sur la préparation du malt, la législation allemande a dû, pour se tenir au courant des progrès de l'industrie, s'en écarter récemment en taxant, au lieu de les proscrire comme en Angleterre, toutes les matières qui peuvent accompagner ou remplacer le malt dans la confection de la bière. L'article 1er de la loi du 31 mai 1872, en vigueur aujourd'hui, est ainsi conçu : « L'impôt de brasserie sera perçu, d'après le tarif suivant, sur les substances ci-après dénommées, lorsqu'elles servent à la fabrication de la bière, savoir :

	Par 100 kilogr.
1° Grains (blés égrugés, malt)	3f 00c
2° Riz (moulu et non moulu)	5 00
3° Amidon vert contenant au moins 30 p. 100 d'eau	5 00
4° Amidon autre que celui qui précède, fécule d'amidon, y compris fécule de pommes de terre et dextrine	7 50
5° Sucre de toute espèce (d'amidon, de raisin, etc) et solution de sucre	10 00
6° Mélasses de toute espèce	7 50
7° Tous les autres succédanés du malt	10 00

« Le Conseil fédéral pourra toutefois, sauf approbation du Reichstag, modérer la taxe de 10 francs afférente aux succédanés du malt compris au numéro 7, selon leur valeur réelle pour le brassage.

« Les mélanges composés de substances passibles de taxes différentes acquittent le droit qui frappe la substance la plus fortement imposée d'entre elles. »

Cette tarification a pour base le malt d'orge; les autres substances sont taxées d'après leur richesse saccharine, ou leur valeur réelle pour le brassage, comparée à celle du malt d'orge.

En vue d'assurer la perception, les déclarations générales pour l'exercice de l'industrie de la brasserie doivent être faites comme en France; les substances comprises au tarif sous les numéros 1 à 4 doivent être déposées dans des locaux désignés par la régie, et celles des numéros 5 à 7 sont l'objet d'une plus grande surveillance dans les locaux isolés de la brasserie (art. 13 de la loi précitée). Pour ces dernières substances, sucres et mélasses, le système de la déclaration vérifiable à chaque instant est prescrit; un registre d'exercice, tenu constamment à jour, suit les divers mouvements de ces matières; il est représenté, à toute réquisition, aux employés chargés d'établir la balance des entrées et des sorties, et de s'assurer par un inventaire de l'existence des restes (art. 14). En outre, pendant l'inactivité de la brasserie, non seulement les portes des foyers des chaudières, mais encore tous les vaisseaux servant à la fabrication, peuvent être mis sous scellés (art. 11).

Avant de commencer ses opérations, le brasseur fait, par écrit, une déclaration indiquant l'espèce et la quantité de substances tarifées qu'il veut employer pour chaque brassin, le jour et l'heure de la jetée des trempes et la quantité de bière qu'il compte

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

tirer des matières désignées. Cette déclaration peut être faite pour chaque brassin séparément, ou, par brassin, pour toute une période.

La déclaration précédente suffit pour le malt, que le service suit facilement à cause des règlements sur la mouture; mais, pour les substances autres que le malt, une déclaration spéciale doit être faite, en double expédition, trois jours au moins avant la jetée des trempes, énonçant les locaux où elles sont placées et les phases diverses de la fabrication; de plus, pour les substances nos 5, 6 et 7, il est spécifié que leur entrée dans la fabrique doit être opérée pendant la période comprise entre le commencement de la jetée des trempes et l'achèvement de la cuisson du moût (art. 18).

La jetée des trempes, pour la facilité de la surveillance, ne peut avoir lieu que pendant les jours ouvrables, de 4 heures ou 6 heures du matin à 10 heures du soir, suivant la saison. Elle ne peut être opérée qu'après l'arrivée d'un employé, ou, en cas de retard ou d'absence de cet employé, qu'une heure après l'heure indiquée dans la déclaration pour le commencement de cette opération (art. 20). Si l'agent se présente, il est procédé devant lui à la pesée des substances, au moyen de balances que doit avoir chaque brasseur. Le travail dans la cuve-matière est considéré comme terminé quand les métiers commencent à bouillir dans la chaudière (art. 19).

Le malt employé à la fabrication du vinaigre paye le même droit que celui utilisé à la préparation de la bière.

Est exempte d'impôt la bière de ménage, quand la consommation ne dépasse pas le chiffre de dix personnes ayant plus de 14 ans, à la condition qu'elle ne soit pas vendue et que le chef de famille ne soit pas débitant de bière (art. 5). Cette exemption est indispensable dans les vastes contrées du littoral du Sleswig-Holstein, du Hanovre, du Mecklembourg, de la Poméranie et de la Prusse orientale, où cette boisson doit suppléer à l'insuffisance et à l'insalubrité de l'eau potable.

Toute infraction non frauduleuse est punie de peines disciplinaires. Toute fraude est passible d'une amende quadruple du droit fraudé, sans que son chiffre puisse être inférieur à 37 fr. 50 (art. 30); en cas de récidive, l'amende est octuplée du droit fraudé (art. 33); l'application de la récidive ne se prescrit que par trois ans (art. 36); à la troisième infraction pendant une période de trois ans, l'établissement est fermé pour un an.

La fabrication de la bière est libre; elle peut recevoir tous les perfectionnements. Le brasseur est toutefois obligé d'avoir des locaux spéciaux, quelques-uns même isolés pour recevoir les matières premières, et de tenir pour certaines d'entre elles un livre d'exercice. Ces matières, qui sont d'un usage commun dans l'économie domestique, ne peuvent être entravées en aucune façon dans leur circulation et réclament, par conséquent, une surveillance incessante et difficile, afin d'empêcher qu'elles ne soient utilisées abusivement dans les brasseries. Cette surveillance, pour être complète, ne dispense nullement de celle qui s'exerce pendant toute la période de la fabrication, en vue de constater l'exactitude des déclarations qui fixent, tout d'abord, le montant de la perception.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

§ 7. Législation fiscale en Bavière.

Le malt seul, dont la circulation et la mouture sont soumises à une réglementation sévère, est assujetti à la taxe; tous les succédanés du malt sont interdits.

Il est traité dans des moulins publics ou bien dans des concasseurs munis d'un compteur faisant connaître la qualité et la quantité de malt; en dehors des heures déclarées pour le travail, ils sont mis sous scellés. Dans les moulins publics, le meunier prête son concours aux employés, soit en exigeant que les formalités à la circulation soient observées, soit en suivant le compte des entrées et des sorties pour chaque brasseur. De son côté, le brasseur est obligé de tenir un livre d'exercice, comme en Prusse, et c'est sur ce registre que les employés établissent, chaque trimestre, les droits dus par le fabricant sur les quantités mises en fabrication.

Nouvelle loi relative au remboursement du droit sur la bière exportée de Bavière.

La loi du 8 décembre 1889 établit comme suit le montant du remboursement des droits sur la bière :

A partir du 1er janvier 1890, la bière exportée jouira d'une bonification de :

Par hectolitre de bière brune	2 m. 60
Par hectolitre de bière blanche	1 m. 00
Pour quantités jusqu'à 12,000 hectolitres dans l'année :	
Par hectolitre de bière brune pour quantités au delà de 12,000 jusqu'à 60,000 hectolitres	2 m. 75
Par hectolitre de bière brune pour quantités au delà de 60,000 hectolitres.	2 m. 80
Par hectolitre jusqu'aux premiers 2,400 hectolitres aux brasseries jouissant de l'accise réduite	2 m. 10
Pour la bière de ménage et la bière corrompue	0 m. 00

La bière en bouteilles doit être exportée en bouteilles uniformes, par quantités d'au moins 60 litres.

Les intermédiaires (agents) peuvent exporter aux mêmes conditions la bière d'une seule et même brasserie, dans les tonneaux originaux, pourvu que la brasserie paye 6 marks d'accise sur le malt.

§ 8. Législation fiscale en Autriche.

Loi fondamentale.

L'impôt sur la bière se compose d'une taxe à la fabrication, calculée d'après la quantité et la richesse saccharine du moût, et d'un droit d'entrée dans certaines villes qualifiées *fermées* (*geschlossen*), lequel droit est perçu au profit du Trésor.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Le droit à la fabrication est constaté après la cuisson du moût et avant sa mise en fermentation. Ce système de taxe est appuyé de la déclaration du fabricant constamment vérifiable, déclaration qui, même isolée, constitue le procédé de surveillance le plus parfait et le plus efficace contre la fraude.

A chaque mise de feu, le brasseur doit rédiger une déclaration, en double expédition, qu'il remet au bureau de la régie vingt-quatre heures avant de commencer. Cette pièce indique : le jour et l'heure de la mise de feu sous les chaudières, le jour et l'heure de la fin de l'opération, sans que sa durée soit limitée d'une façon quelconque, le numéro et la contenance des bacs refroidissoirs, le numéro de la cuve guilloire, le numéro et la contenance des cuves de fermentation suivant chaque procédé, le numéro et la contenance des tonneaux de dépôt. Elle spécifie, en outre, la quantité de bière à fabriquer et le degré saccharimétrique à donner au moût, degré mesuré au saccharimètre de Balling. Une seule déclaration peut suffire pour plusieurs fabrications, à condition que chacune d'elles indique tous les détails ci-dessus. Le droit de consommation est liquidé d'après la déclaration, et la quittance du receveur sert d'autorisation de commencer.

Les heures déclarées pour toutes les opérations doivent être rigoureusement observées. Il n'est pas permis de produire de la bière de seconde cuisson, ni une autre bière de qualité inférieure, sans déclaration et sans payement de l'impôt. Il est interdit, d'une manière générale, et sauf autorisation spéciale, de revivifier la vieille bière, devenue aigre ou gâtée. L'exemption d'impôt est toutefois accordée à la boisson fabriquée au moyen de l'eau froide jetée sur la drêche qui a déjà servi pour un brassin, sans aucune cuisson du produit de cette dernière trempe.

Le degré saccharimétrique déclaré pour le moût ne peut, à moins d'une autorisation spéciale, dépasser 20 degrés; s'il est inférieur à 12 degrés, le droit est calculé comme si le moût marquait 12 degrés (art. 4 de la loi du 19 décembre 1857).

La fabrication commence à la mise de feu sous la chaudière; elle n'est achevée, au point de vue des droits, que lorsque le moût est au bac refroidissoir, calme et froid.

Pour calculer la taxe, on multiplie, d'après la déclaration, la quantité par le nombre de degrés saccharimétriques, et le produit par le taux légal fixé par hectolitre et par degré.

Le brasseur doit se pourvoir, à ses frais, du saccharimètre et du thermomètre officiels. Il tient, en outre, un registre dit *livre d'exercice,* sur lequel il inscrit : au fur et à mesure de l'accomplissement des opérations, la provenance, la nature et la quantité des matières premières, avec la date de leur achat et les noms et prénoms des vendeurs; au moment de la fabrication, la date de sa déclaration de mise de feu, le numéro de la quittance que le receveur lui a délivrée, la nature et la quantité des matières employées, la quantité et le degré saccharimétrique du moût et la quantité de bière entonnée; à la sortie, la date de la vente, la qualité et les quantités vendues, ainsi que le nom et la demeure de l'acquéreur. Ce registre, tenu constamment à jour,

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

est arrêté chaque mois, et doit être conservé pendant cinq ans. La copie de la déclaration, toujours déposée dans un lieu désigné de la brasserie, et les inscriptions au registre d'exercice fournissent tous les éléments d'une surveillance efficace.

Les droits sur la bière dans l'Empire d'Autriche.

Le droit fondamental sur la bière perçu par l'État est de 16 kreuzers 7/10 par degré-hectolitre de moût pris à la température de 14 degrés Réaumur sur le bac refroidissoir (*Rühlstock*).

En plus, il est perçu, au profit de l'État : 1° à *Vienne*, 1 flor. 68 kr. par hectolitre de bière; 2° dans les *villes fermées* (*Geschlossenen Städten*) autres que Vienne, 7 kreuzers par degré-hectolitre de moût; 3° divers droits, au profit des villes, cantons, écoles, etc.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

III. *Production de la bière en Autriche-Hongrie du 1er septembre 1878 au 31 août 1888.*

BRASSERIES		ANNÉES.	PAYS.	QUANTITÉS ET DEGRÉS DE MOÛT DÉCLARÉS À L'IMPÔT.																				PRODUIT de L'IMPÔT.	LITRES par tête.
				DEGRÉ SACCHARIMÉTRIQUE DE L'EXTRAIT.																		ENSEMBLE.			
En activité.	En non-activité.			4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20					
				h.	h.	h.	h.	h.	hectol.	hectol.	hectol.	hectol.	hectol.	hectol.	hectol.	hect.	hect.	h.	h.	h.	hectol.	florins.	litres.
2,193	296	1878-79.	Autriche	15	6	2,040	89	138	414,481	5,938,593	1,778,916	1,315,158	876,869	233,758	145,015	1,858	48	24	168	45	10,707,164	19,894,875	59.9
174	"		Hongrie	"	"	"	"	"	1,045	55,969	42,067	296,358	72,117	5,746	649	410	170	"	"	"	43,517	937,492	3.0
2,073	307	1879-80.	Autriche	30	"	1,986	98	"	421,091	6,105,302	1,658,345	1,185,253	845,815	174,907	154,645	2,449	53	60	192	"	10,530,926	19,409,768	52.0
142	"		Hongrie	"	"	"	"	"	822	36,546	41,009	275,737	65,644	6,529	744	150	"	"	"	"	497,152	850,161	2.7
2,092	332	1880-81.	Autriche	36	"	2,393	4	54	459,251	6,582,749	1,841,688	1,363,179	941,089	196,551	146,037	3,873	164	160	144	129	11,530,280	21,260,155	53.0
138	71		Hongrie	"	"	"	"	"	1,478	36,700	49,338	251,935	100,218	19,628	2,936	994	"	"	"	"	455,597	917,771	2.9
1,992	276	1881-82.	Autriche	27	"	1,874	"	"	464,320	6,763,348	1,668,468	1,209,819	978,983	121,573	143,208	2,976	249	276	200	384	11,655,480	21,483,350	52.6
139	59		Hongrie	"	"	"	"	"	1,735	49,817	44,450	191,979	157,227	33,674	8,038	"	"	"	"	"	486,913	1,011,962	3.1
4	"		Bosnie, Herzégovine	"	"	"	"	"	"	"	"	4,977	1,576	418	"	"	"	"	"	"	6,971	14,374	0.6
1,970	272	1882-83.	Autriche	18	"	2,429	252	"	594,851	6,942,125	1,684,544	1,317,487	884,360	114,386	130,745	4,139	368	860	305	219	11,877,088	21,803,865	53.6
124	63		Hongrie	"	"	"	"	"	9,747	48,693	60,069	194,399	196,349	35,946	8,775	150	"	"	"	"	547,051	1,117,913	3.5
4	"		Bosnie, Herzégovine	"	"	"	"	"	"	"	1,100	4,665	640	"	"	"	"	"	"	"	6,405	12,802	0.5
1,934	284	1883-84.	Autriche	6	12	2,603	348	"	524,446	7,216,750	1,799,391	1,634,559	944,951	133,887	127,553	6,466	313	222	275	414	12,394,195	22,785,864	55.9
119	52		Hongrie	"	"	"	"	"	1,344	52,713	63,156	248,866	238,689	37,844	2,694	"	"	"	"	"	645,306	1,318,218	4.1
5	"		Bosnie, Herzégovine	"	"	"	"	"	"	"	2,644	3,729	136	12	"	"	"	"	"	"	6,514	12,671	0.5
1,903	301	1884-85.	Autriche	"	9	2,750	3	"	492,378	7,245,432	1,781,663	1,672,079	968,973	178,497	138,513	4,000	331	276	273	603	12,485,784	22,976,132	56.3
118	47		Hongrie	"	"	"	"	"	3,098	39,236	56,036	266,358	245,616	39,710	4,769	276	180	"	"	"	669,469	1,381,270	5.7
6	"		Bosnie, Herzégovine	"	"	"	"	"	"	"	2,701	2,358	36	"	"	"	"	"	"	"	5,295	10,175	0.4
1,873	263	1885-86.	Autriche	19	"	2,568	21	6	387,656	6,853,921	1,771,330	1,686,314	967,920	134,109	130,020	4,279	1,597	444	293	576	11,961,496	21,992,719	54.0
110	42		Hongrie	"	"	"	"	"	108	37,786	29,646	178,811	300,438	83,456	5,740	130	"	"	"	"	630,135	1,396,178	4.0
7	"		Bosnie, Herzégovine	"	"	"	"	"	"	270	2,693	3,922	234	24	"	"	"	"	"	"	7,443	14,706	0.6
1,853	258	1886-87.	Autriche	3	"	2,449	14	"	311,076	7,315,610	1,890,747	1,928,985	983,480	129,205	148,143	4,576	1,965	666	250	336	12,717,535	23,485,502	57.4
109	41		Hongrie	"	"	"	"	"	333	35,467	36,084	182,335	300,864	71,156	4,314	245	"	"	"	"	630,998	1,392,916	4.0
7	"		Bosnie, Herzégovine	"	"	"	"	"	"	"	1,800	9,164	130	36	"	"	"	"	"	"	11,130	22,062	0.9
1,835	253	1887-88.	Autriche	"	"	2,233	54	"	278,383	7,194,943	1,884,692	1,975,061	934,765	197,585	145,364	4,747	1,497	441	200	780	12,630,565	23,368,990	57.0
107	37		Hongrie	"	"	"	"	"	108	31,708	39,647	151,618	238,856	56,657	3,014	226	"	"	"	"	521,864	1,089,033	3.3
8	2		Bosnie, Herzégovine	"	"	"	"	"	"	"	3,758	11,924	44	"	"	"	"	"	"	"	15,726	30,954	1.3

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

ARTICLE 10.

TABLEAU COMPARATIF DE LA LÉGISLATION FISCALE SUR LA FABRICATION DE LA BIÈRE DANS LES PRINCIPAUX PAYS DU MONDE.

DÉSIGNATION DES ÉTATS.	MODE D'ASSIETTE.	TAUX DU DROIT.	MODE DE PERCEPTION.	PRODUIT BRUT.	PART CONTRIBUTIVE de chaque habitant.
				francs.	fr. c.
FRANCE.....	A la fabrication, sur la capacité, réduite de $\frac{1}{20}$ de la chaudière, à raison de 3 fr. 75 par hectolitre pour la bière forte, et de 1 fr. 25 pour la petite bière, et de taux divers pour la consommation des hospices.	3 fr. 75 par hectolitre de bière forte. 1 fr. 25 par hectolitre de petite bière.	D'après la déclaration de travail et à la fin de chaque mois pour les déclarations du mois.	21,253,260	0 58
BELGIQUE.....	1° A la fabrication sur la capacité de la cuve-matière, à raison de 4 francs par hectolitre; 2° Ou 0 fr. 10 par kilogramme de farine versée.	1 fr. 30 par hectolitre environ.	Au moment de la déclaration, sauf crédit de un à cinq mois, suivant l'importance des droits d'après les déclarations du mois.	15,935,181	2 95
PAYS-BAS.....	A la fabrication, pour les farineux, soit sur les matières premières, soit sur la capacité de la cuve-matière, d'après la déclaration du brasseur, à raison de 2 fr. 10 par hectolitre de capacité de la cuve-matière, ou 7 fr. 35 par 100 kilogrammes de farine non blutée.	1 fr. 3125 par hectolitre environ.	Sur la déclaration, avec un délai de trois mois pour le payement.	1,620,200	0 42
EMPIRE D'ALLEMAGNE.					
CONFÉDÉRATION DU NORD. (22 États), sauf Ostheim, Koenigsberg et pays de Hohenzollern.	1° Sur les matières travaillées à raison de 5 francs, 7 fr. 50 et 10 francs par 100 kilogrammes, suivant les espèces; 2° Ou par abonnement à chiffre fixe ou à chiffre fixe accru des excédents de fabrication.	1 fr. 25 par hectolitre environ.	Sur la déclaration du travail et au moment de cette déclaration, sauf pour le supplément dans les quatre jours de sa constatation.	23,363,750	0 70
SAXE.....	*Idem*.....	*Idem.*	*Idem.*	Confondu dans le produit de la Confédération du Nord.	

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

DÉSIGNATION DES ÉTATS.	MODE D'ASSIETTE.	TAUX DU DROIT.	MODE DE PERCEPTION.	PRODUIT BRUT.	PART CONTRIBUTIVE de chaque habitant.
				francs.	fr. c.
BAVIÈRE.....	A la fabrication, sur la quantité de malt employé, à raison de 5 francs par hectolitre.	2 fr. 07 par hectolitre environ.	Par trimestre, d'après le pesage automatique.	25,967,500	5 17
WURTEMBERG....	A la fabrication, sur la quantité de malt ou succédanés de malt à raison de 3 fr. 86 par hectolitre de malt.	2 fr. 19 par hectolitre de bière brune. 1 fr. 46 par hectolitre de bière blanche.	Par trimestre, d'après la déclaration des quantités portées aux moulins.	7,092,656	3 77
GRAND-DUCHÉ DE BADE.	A la fabrication, sur la capacité de la chaudière, à raison de 1 fr. 12 par hectolitre.	2 fr. 13 par hectolitre environ.	Sur la déclaration de travail et au moment de cette déclaration.	2,802,270	1 82
OSTHEIM ET KOENISBERG.	Même régime que celui de la Bavière, sauf pour le pays de Melpen, qui suit celui de la Confédération du Nord.			9,762	3 25
HOHENZOLLERN...	Même régime que celui de la Confédération du Nord.....			//	//
ALSACE-LORRAINE.	A la fabrication, sur la capacité de la chaudière diminuée de $\frac{1}{20}$, à raison de cette capacité suivant la fabrication. (Régime français de la loi de 1816.)	2 fr. 875 par hectolitre de bière forte. 0 fr. 725 par hectolitre de petite bière.	Par trimestre, d'après la déclaration de travail.	//	//
AUTRICHE-HONGRIE	1° A la fabrication, sur le volume au bac et d'après la densité, à raison de 0 fr. 4175 par hectolitre et par degré; 2° A l'entrée, dans certaines villes, déclarées fermées.	3 fr. 75 par hectolitre environ. 4 fr. 20 à Vienne. 2 fr. 25 par hectolitre ailleurs.	Sur la déclaration, sauf crédit de 2 à 4 mois, suivant la qualité, avec escompte de 4 p. 100 en cas de payement au comptant.	64,133,695	3 06 en Autriche. 0 22 en Hongrie.
GRANDE-BRETAGNE.	Au volume, la densité du moût à 1.057 prise pour base.	6 sh. 3 par 36 gallons, soit 4 fr. 77 par hectolitre.	Payement mensuel.	1,192,510	0 77
ÉTATS-UNIS.....	Impôt unique au volume de bière.	1 dollar par barrel, soit 3 fr. 60 par hectolitre.			
NORVÈGE.....	Au poids de l'orge employé.	17 ocre 1, soit 0 fr. 195 par kilogramme d'orge.			

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

DÉSIGNATION DES ÉTATS.	MODE D'ASSIETTE.	TAUX DU DROIT.	MODE DE PERCEPTION.	PRODUIT BRUT.	PART CONTRIBUTIVE de chaque habitant.
				francs.	fr. c.
Russie.....	Au volume de la bière.	20 kop. par védro = 12 l. 88.			
Italie.....	Au volume et au degré, pris sur le bac.	6 fr. 60 par degré et par hectolitre.			
Espagne.....	Patente annuelle à raison de 40 francs par hectolitre de la chaudière.	//			
Danemark.....	.....	//	Pas d'impôt.....	//	//
Suisse.....	.....	//	*Idem*.....	//	//
Suède.....	.....	//	*Idem*.....	//	//
Indes Orientales.....	.....	//	*Idem*.....	//	//

IMPRIMERIE NATIONALE.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

CONCLUSION.

Malgré les nombreux matériaux dont l'élaboration de ce rapport a nécessité l'étude, on n'a pu qu'indiquer d'une manière générale l'histoire de l'industrie de la bière dans son ensemble, les progrès qu'elle avait réalisés en 1889 et les mérites spéciaux des bières exposées.

Une étude complète sur la section des bières aurait exigé des développements trop considérables.

Malgré l'abstention de quelques pays grands producteurs de bière, l'Exposition universelle de 1889 a présenté, dans un ensemble suffisamment complet, le degré d'avancement de l'industrie de la fabrication de la bière dans le monde entier, plusieurs brasseurs étrangers, qui ne participaient pas à l'Exposition comme exposants, ayant offert leurs bières à la dégustation du public dans les restaurants et dans les débits.

On peut donc dire que les divers types célèbres des bières, soit de fermentation haute, soit de fermentation basse, étaient réunis au Champ de Mars, et ont été l'objet d'études aussi approfondies que variées.

Si quelques pays ont fait défaut, d'autres, où l'industrie de la brasserie est nouvelle, ont envoyé de leurs produits.

Les pays de l'Amérique du Sud, en particulier, qui ne fabriquaient pas de bière, ont, aujourd'hui, installé de grandes brasseries, dont ils ont envoyé des spécimens, notamment le Brésil, le Chili, la République Argentine.

L'extrême difficulté que présente le transport des bières pour que la dégustation en soit faite favorablement, faisait un devoir au jury de féliciter les brasseurs étrangers des efforts par lesquels ils ont tenté de leur présenter leurs bières dans les meilleures conditions possibles.

Le jury aurait voulu reconnaître par un plus grand nombre de hautes récompenses les progrès et les efforts faits par tous les exposants; mais le nombre des récompenses était strictement limité.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

LISTE DES RÉCOMPENSES.

Grands prix.

Bergner et Engel. — États-Unis.

Brasserie française, pour les progrès remarquables et incontestés réalisés depuis l'Exposition de 1878. — France.

Collectivité des brasseurs belges (De Boeck frères, van Velsen frères et Wiellemans-Ceuppens). — Belgique.

Grosfils (Pierre). — Belgique.

Heineken (Soc. des brasseries de). — Pays-Bas.

Jacobsen. — Danemark.

Springer et Cie. — Levures.

Médailles d'or.

Beadleston et Woerz. — États-Unis.

Bernard (Marius) et Cie. — République Argentine.

Bieckert (Émile). — République Argentine.

Binauld et Cie. — France.

Blanquet. — France.

Borremans van Campenhout. — Belgique.

Bouvaist. — France.

Brasserie par actions Christiania. — Norvège.

Brasserie de Christiania. — Norvège.

Brasserie de Hamar. — Norvège.

Brasserie de la Croix de Lorraine. — France.

Brasserie du Faucon. — Pays-Bas.

Brasserie par actions, à Bâle. — Suisse.

Brasserie royale. — Pays-Bas.

Brasserie Steinhof. — Suisse.

Brière (Paul). — France.

Champion (V.). — France.

Claes-Vanderhaeghen. — Belgique.

Damiens (G.). — Belgique.

De Meulemeester-Verstraet. — Belgique.

Ebner (A.). — Chili.

École des brasseurs de Gand. — Belgique.

Ehrhardt frères. — France.

Gabel et Cie. — Brésil.

Grande brasserie de Koekelberg. — Belgique.

Grande brasserie de l'Est, à Maxeville. — France.

Gromval (C.-A.). — Suède.

Gruber et Cie. — France.

Gubler y Cousino. — Chili.

Hall et Cie. — Grande-Bretagne.

Hanus frères. — France.

Hoedt-Cauwe (D'). — Belgique.

Hole (James) and Co. — Grande-Bretagne.

Hurlimann. — Suisse.

Kondo (Riche). — Japon.

Kunz (Joseph). — États-Unis.

Laurenheimer et fils. — France.

Leclercq. — France.

Lévêque. — France.

Logos et Cie. — Brésil.

Matossi Franconi y Cia (*La Cruz blanca*). — Espagne.

Mitchell (Henry) and Co. — Grande-Bretagne).

Montgomery Brewing and Co. — États-Unis.

Morel. — France.

Mousel frères. — Grand-duché de Luxembourg.

Perrut frères et Barjonet. — France.

Ravinet frères. — France.

Richling et Cie. — Uruguay.

Ringues et Cie. — Norvège.

Rosenkrantz. — Chili.

Société des brasseries et malteries de France (Brasserie des Moulineaux). — France.

Spreux-Leclercq (V.). — France.

Stocks (Joseph) and Co. — Grande-Bretagne.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Tottenham Lager Beer Brewery and ice factory. — Grande-Bretagne.
Ueltschi (E.). — Uruguay.
Ungemach. — Chili.
Van den Bergh et Cie. — Belgique.
Van den Bogaert. — Belgique.
Van den Perre (Émile).
Van Diepenbeeck. — Belgique.
Van Volxem et Cie. — Belgique.
Weifert. — Serbie.

Médailles d'argent.

Aass. — Norvège.
Ballingall and son. — Grande-Bretagne.
Brasserie centrale de Christiania. — Norvège.
Brasserie de Beaucaire. — France.
Brasserie de Wasa. — Grand-duché de Finlande.
Brasserie Lindberg. — Terre-Neuve.
Brasserie Rutten. — Pays-Bas.
Brogniez. — Belgique.
Cabaret (G.). — France.
Cailhe. — France.
Carvallo (José) et Hermano Rocha. — Uruguay.
Cayol (Adrian). — Espagne.
Corman-Vandame. — France.
Couvreur (Jules). — Belgique.
Dazin. — France.
Delesalle-Lemaître. — France.
Delmarle (Veuve L.). — France.
Desmedt de Naeyer. — Belgique.
Dreher (Émile) et Cie. — Mexique.
Dromain-Fournier. — France.
Dupont (Polydore). — Belgique.
Ellul frères. — Algérie.
Fluhr-Thiery et Cie. — France.
Gillman and Spencer. — Grande-Bretagne.
Grobmann (L.). — Russie.
Guayaquil Lager Beer (Brewery Association). — Équateur.
Guermonprez. — France.
Heimerdinger et Lurck. — France.
Hemmann. — Suisse.
Hoffmann. — Chili.
Jansen (J.-H.) et Cie. — Portugal.
Kashikuma. — Japon.
Keller frères. — Chili.
Lamot-De Boeck (Me). — Belgique.
Lemos (Antonio de). — Brésil.
Le Phénix. — France.
Mapataud. — France.
Mattoï, Vanossi et Cie. — Italie.
Mauroy-Dubois. — Belgique.
Meins [Carlos] (Cerveceria del Toro). — Espagne.
Metzger. — Italie.
Montreuil-Wackernie. — France.
Moritz (Luis). — Espagne.
Murree Brewery Co.
Notté (Philippe). — Belgique.
Ota. — Japon.
Plagemann. — Chili.
Ricaud frères. — France.
Riester. — France.
Ritter e irmão. — Brésil.
Schlan et Strasser. — République Argentine.
Schlosfeldt. — Chili.
Schmidt (E.). — France.
Shibata. — Japon.
Société des brasseries réunies suisses. — Suisse.
Tesse et Watrelot. — France.
The Antwerp Tivoli Brewery. — Belgique.
Vandenbroucque (Benjamin). — France.
Van der Borgh (J. et J.). — Belgique.
Van der Elst. — Belgique.
Van der Haert-Verstraeten (Henri). — Belgique.
Van Meerbeeck. — Belgique.
Ware et Cie. — Victoria-Australie.
Walter et Herr. — République Argentine.
Webel. — France.
Weltz. — France.
Wicke. — Chili.
Winckler. — France.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Médailles de bronze.

Antony (Léon). — République Argentine.
Beer (George) and C°. — Grande-Bretagne.
Boiteux. — France.
Brasserie de Jigoulew. — Russie.
Brasserie par actions de Coire. — Suisse.
Bruno frères. — France.
Cooman-Vansauten (De). — Belgique.
Costemand. — France.
Courtin (Paul). — France.
Dartevelle frères et sœurs. — France.
Delanoy. — France.
Derauw et Carlier. — Belgique.
Fontaine et C^ie^. — France.
Gazette du brasseur. — Belgique.
Goumoës. — Brésil.
Grégoire (B.). — France.
Haas. — Suisse.
Hap (Pierre). — Belgique.
Hube. — Chili.
Jacquemin (Georges). — France.
Kessler (Charles). — Algérie.
Kessler (P.). — Algérie.
Kruss. — Brésil.
Kuhn. — France.
Lorne. — France.
Messner (E.). — France.
Meyer (Frédéric). — Algérie.
Michel. — Italie.
Neumayer. — République Argentine.
Scheuch et C^ie^. — Chili.
Schneider-Domeck. — France.
Schultz-Kaminski. — Russie.
Sekiguchi. — Japon.
Shillingford et C^ie^. — Grande-Bretagne.
Van Bavegem (Adh.). — Belgique.
Walther. — Chili.
Williot. — France.
Wuyttack. — Belgique.

Mentions honorables.

Carbonnelle (Charles). — Belgique.
Ebel (Jacob). — Algérie.
Noël. — République Argentine.
Patte frères. — Belgique.
Perry (E.). — Algérie.
Ritter. — Italie.
Silberholoz. — Russie.
Staton et C^ie^. — Belgique.
Van Reeth. — Belgique.
Vidales (J.-F.). — Mexique.

COLLABORATEURS.

Médailles d'or.

Belfrond (Joseph), chef de fabrication des Brasseries de la Méditerranée. — France.

Henningsen, de la maison Jacobsen. — Danemark.

Pilz, chef de fabrication de la brasserie de la Comète. — France.

Thomassin (Gabriel), chef de fabrication de la brasserie Cirier-Pavard. — France.

Vogler, de la maison Jacobsen. — Danemark.

Médailles d'argent.

Schwal (Albert), des Brasseries de la Méditerranée. — France.

Van Ecken (Joseph), directeur de la maison Steurs. — Belgique.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Médailles de bronze.

HALFTERMEYER, chef de chaudière de la brasserie de la Comète. — France.

RAYKOUSKY (Gustave), directeur de la maison Antwerp Tivoli Brewery. — Belgique.

VAEL (Léon DE), chef de fabrication de la maison E. Van den Perre. — Belgique.

VERMŒSEN, chef de fabrication de la maison Borremans (A.) Van Campenhout. — Belgique.

Mentions honorables.

BORREMANS (Félix), de la maison Borremans (A.) Van Campenhout. — Belgique.

FULGENCE, chef de fabrication de la maison Damiens (Georges) et Ch. de Cooman Van Sauten. — Belgique.

KEYMOLIN (B.), de la maison de Bœck frères. — Belgique.

LYSEN (Philippe), de la maison Van den Bergh et C^ie^. — Belgique.

MICHIELS (J.), de la maison Alp. Mertens et C^ie^. — Belgique.

STERLIN (Charles), maître brasseur de la brasserie de la Croix-Rouge. — Belgique.

STRUYVELD, de la maison de Bœck frères. — Belgique.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

QUATRIÈME SECTION. — CIDRES ET POIRÉS.

SOMMAIRE.

I. Historique de la pomme et du cidre : Normandie, Bretagne. — Extension rapide de la production.

II. Importance de la production française : Normandie, Bretagne, Maine, Picardie, etc. — La pomme dans les pays étrangers.

III. Propriétés hygiéniques du cidre et du poiré.

IV. Causes de l'infériorité d'un grand nombre de cidres et de poirés. — Conseils et travaux récents des pomologistes.

V. Soins à donner aux arbres fruitiers. — Leurs ennemis. — Moyens de les combattre.

VI. Fabrication des cidres et des poirés. — Soins qui doivent leur être donnés. — Théorie des ferments du cidre. — Maladies du cidre. — Le cidre et le poiré en bouteilles. — Rôle des cidreries industrielles et des associations syndicales.

VII. Le cidre et les tarifs de chemins de fer. — Mesures destinées à protéger la production et à faciliter la consommation.

VIII. Examen des produits exposés. — Conclusions.

Rapport sur les hydromels.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

QUATRIÈME SECTION.

CIDRES ET POIRÉS.

La production du cidre et du poiré a, pour un certain nombre de départements, une importance comparable à celle de l'industrie vinicole dans les contrées où se cultive la vigne. Les récoltes, qui s'élèvent quelquefois à 23 millions d'hectolitres, atteignent une moyenne annuelle de 13 millions d'hectolitres, fournissant à l'agriculture des ressources considérables et à la consommation un sérieux appoint. Longtemps méconnues et confinées dans nos provinces du Nord-Ouest, ces deux boissons ont été laissées dans un oubli contre lequel on ne saurait trop réagir au moment où des efforts sérieux, coïncidant avec la diminution momentanée du rendement des vignes, tendent à en développer la fabrication et à en vulgariser l'usage.

Des progrès sérieux ont été réalisés par cette industrie depuis dix ans, et l'on peut prévoir qu'elle en réalisera de plus grands encore; aussi nous étendrons-nous sur ce sujet plus que n'ont jugé convenable de le faire les rapporteurs des précédentes expositions. Après avoir parlé de l'histoire de ces deux boissons, nous examinerons l'état actuel de leur production et de leur commerce, les obstacles qui s'opposent à leur extension, l'avenir qui leur semble réservé; enfin nous entrerons dans l'examen des produits exposés en 1889.

I

Historique de la pomme et du cidre. — Normandie. — Bretagne.
Extension récente de la production.

Après avoir figuré dans la Genèse, la fable, l'histoire et la légende, la pomme fait aujourd'hui la prospérité de pays auxquels la culture de la vigne est interdite par leur climat humide et froid. Les plus importants sont la Normandie et la Bretagne.

Bernardin de Saint-Pierre attribue aux pommiers normands une origine poétique : « La belle Thétis, jalouse de ce qu'à ses propres noces Vénus eût remporté la pomme, qui était le prix de la beauté, sans qu'on l'eût admise à la concurrence, résolut de s'en venger. Un jour donc que Vénus, descendue sur cette partie du rivage des Gaules, y cherchait des perles pour sa parure et des coquillages pour son fils, un Triton lui déroba sa pomme, qu'elle avait mise sur un rocher, et la porta à la déesse des mers. Aussitôt Thétis en sema les pépins dans les campagnes voisines pour y perpétuer le souvenir de sa vengeance et de son triomphe. Voilà, disent les Gaulois celtiques, la cause du grand nombre de pommiers qui croissent dans notre pays et de la beauté singulière de nos filles. »

Malheureusement les Normands n'ont pu songer à soutenir l'authenticité de cette

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

gracieuse légende et, par le fait même, ils ont dû abandonner l'honneur d'avoir introduit le pommier sur notre sol. On a prétendu que les pommiers venaient de l'Italie et les poiriers de la Grèce; cette opinion ne repose sur aucun fondement solide : les deux espèces d'arbres semblent originaires de la Gaule même, dont, au dire de Diodore de Sicile et de Pline, les pommes étaient fort appréciées par les Romains.

On ne saurait préciser non plus quel peuple imagina le premier d'extraire le jus de la pomme et de la poire. Dans le *Nouveau formulaire des esleuz,* le président de la Barre raconte gravement qu'un Normand, ayant par hasard écrasé une pomme contre son coude, en suça le jus et le trouva bon. Dans la *Maison rustique,* Étienne Liébaut renonce prudemment à découvrir l'inventeur du cidre, mais il affirme que c'est « en basse Normandie que cette boisson a pris commencement ».

La plupart des auteurs font remonter le cidre à une antiquité beaucoup plus reculée. Huet affirme qu'il était connu en Grèce, mais son dire est vivement combattu. Il en serait question dans les Livres Saints, qui parlent d'une boisson enivrante autre que le vin et appelée *schekar*. D'après M. Ch. Carpentier, un passage du *Cantique des Cantiques* serait beaucoup plus précis : « Fortifiez-moi avec du jus de pommes, car je défaille. » Saint Jérôme rapporte que le cidre était très connu des Hébreux et que saint Paul conseilla à Timothée de laisser le poiré pour le vin. Quelques personnes prétendent, d'après saint Augustin et Tertullien, que le cidre a eu l'Afrique pour patrie et que les peuples de ce pays ont enseigné aux Basques le moyen de le faire. Palladius nous apprend formellement, au III^e^ siècle, qu'on fabrique du vin de poires et de pommes; les détails qu'il donne à ce sujet ne laissent aucun doute sur l'analogie de ces liquides avec nos poirés et nos cidres.

Que l'usage de ces boissons nous soit venu de l'Afrique, de l'Italie ou de l'Orient, il est certain qu'elles étaient connues en Gaule aux débuts de la monarchie franque. La plus ancienne mention qui en soit faite concerne la Bretagne et se trouve dans la *Vie de saint Guénolé.* Ce religieux, qui vivait de 464 à 532, « ne prit jamais aucune liqueur tirée du raisin ou du miel, ni lait, ni cervoise. Le seul breuvage de ses moines et de lui était composé d'eau et de la sève des arbres ou de pommes sauvages. » Quelques années plus tard, sainte Radegonde, reine de France, retirée au monastère de Poitiers, se faisait servir journellement du cidre et du poiré. Il résulte de nombreux documents contemporains ou postérieurs que boire du cidre était la preuve d'une grande austérité ou d'une extrême pauvreté. On brassait cette boisson avec des fruits sauvages; aussi son goût était-il très acide. Cependant il est permis de croire que cette acidité était parfois corrigée à l'aide de divers ingrédients, ou que l'on possédait quelques bonnes espèces. Au VI^e^ siècle, le roi Thierry envoie à saint Colomban, qui arrivait en Bourgogne, un repas de mets choisis; le pieux voyageur, indigné d'une telle sensualité, renverse la table et répand le vin et le cidre qu'elle portait. Peut-être l'usage de greffer avait-il survécu à la domination romaine dans quelques localités, tandis que dans les autres on ne connaissait que les sauvageons.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

La loi salique punissait sévèrement ceux qui enlevaient et mutilaient les pommiers et les arbres entourant les habitations. Les Capitulaires de Charlemagne classent au nombre des métiers la profession de brasseur de cidre, *sicerator,* du latin *sicera* employé pour désigner cette boisson. Le mot *cidre,* en anglais *cider,* en islandais *seydr,* vient-il de *sicera,* comme l'affirme Isidore, de *sidrus,* comme le veut un autre étymologiste, ou d'un mot celtique? Nous n'avons pas compétence pour résoudre la question. On a longtemps dit *sildre, sidre, sitre, citre* et même *cite.*

Pendant tout le moyen âge, la boisson reste grossière, elle semble n'avoir reçu aucun perfectionnement; on ne la recherche que dans les années de disette, quand le vin est rare et les céréales trop peu abondantes pour permettre de fabriquer beaucoup de bière. C'est ainsi que, en 1420, un règlement fixe la manière dont les bourgeois de Paris se débarrasseront des prunelles et des pommes dont ils ont fait de la dépense (boisson à bon marché) à la suite de la faible récolte de l'année précédente.

On a prétendu que le cidre était alors à peu près inconnu en Normandie, qu'on n'y trouvait que du vin, de la bière et de l'hydromel. Cette opinion est basée sur le dire de Julien le Paulmier, médecin à Caen, qui écrit en 1573, dans son *Traité du cidre,* que cette boisson était presque ignorée de ses concitoyens cinquante ans auparavant; on ajoute que les documents anciens n'en font aucune mention : c'est une erreur. Pour s'en convaincre, il suffit d'ouvrir l'ouvrage si instructif et si intéressant de Jules Lecœur, *Les esquisses du Bocage normand :*

« Par un titre de 1183, dit-il, on voit les religieux de Jumièges recevoir une donation de pommes pour faire le cidre nécessaire à leur consommation. Dès la fin du XII^e^ siècle et dans le siècle suivant, le cidre formait une des principales productions de la riche vallée d'Auge, ainsi qu'on le voit par la traduction de ces deux vers du poëme latin composé par Guillaume le Breton, chapelain de Philippe Auguste, qui avait suivi ce prince à la conquête de la Normandie en 1204 : « C'est avec la pomme que produit le « pays d'Auge, que la Neustrie fait le cidre, boisson qu'elle aime. » Il ne s'agissait pas d'une innovation, car, au commencement du XII^e^ siècle, le comte de Mortain donnait aux chanoines de Saint-Ernoult la dîme du cidre de Barneville. Cette dîme était également payée dans les paroisses d'Annebault-en-Auge et de Saint-Pair, près de Troarn.

« Dans le cartulaire normand publié par M. Léopold Delisle, on trouve la mention suivante : *Servitia XI bordariorum qui debent poma colligere et triblare, facere cidrum. Triblare* est un mot consacré au pilage. Le tarif des droits que les commerçants de Pont-Audemer devaient acquitter à la prévôté, et qui semble remonter à la fin du XII^e^ siècle ou au commencement du XIII^e^, porte : *De quolibet dolio vini vel sicere, III denarios.*

« Lorsque les Templiers furent arrêtés, en 1307, les commissaires qui dressèrent l'état de la commanderie de Courval, dans la paroisse de Vassy, trouvèrent dans le cellier « une baissière et deux petites pipes de vin d'Anjou, un tonneau de sidre et une

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

« pipe de sidre novel pour l'estorement de l'ostel ». On voit que la provision de cidre était aussi abondante que celle de vin. A la commanderie de Voismer, à la Fontaine-les-Bassets, près de Falaise, il en était de même; il y fut trouvé deux tonneaux et une pipe de petit cidre.

« Philippe le Bel, vers la fin du XIII^e siècle, fait mention, dans ses lettres patentes en faveur de Caen, d'offices de courtiers de vin et de cidre qui étaient à la nomination des officiers municipaux de la ville. » (*Esquisses du Bocage normand,* t. II, p. 263-264.)

« En Normandie, dit M. Siméon Luce, parlant de la vie privée au XIV^e siècle, le cidre tend à supplanter l'antique cervoise et les tavernes où on le débite commencent à devenir nombreuses. » Le Bocage, c'est-à-dire les arrondissements de Vire et de Domfront, une partie des arrondissements de Caen, de Falaise, de Mortain et d'Argentan, avaient une multitude de plants de pommiers et de poiriers, si bien que, dans sa correspondance secrète, le roi de Navarre, Charles le Mauvais, châtelain de Condé-sur-Noireau, désigne sa seigneurie sous le nom de *Pirus* (1349-1387).

Ces citations, que nous pourrions multiplier, suffisent à réfuter l'allégation de Julien le Paulmier ou au moins à en montrer l'exagération. Vers le commencement du XVI^e siècle, l'industrie cidrière se perfectionna et s'étendit, et c'est probablement ce fait qui motive le dire du médecin caennais. A cette époque, la Biscaye nous envoya ses meilleurs pommages. Depuis longtemps les rapports étaient fréquents entre les deux pays; les Basques expédiaient beaucoup de cidre dans le Cotentin. Un vieil écrivain écrit : « De là (la Biscaye) a été apportée cette année bonne quantité de cidre par la mer à Coustances et autres lieux circonvoisins. »

D'après une tradition conservée dans la famille Dursus de Courcy et confirmée, moins d'un siècle après l'événement qu'elle rapporte, par Julien le Paulmier, un gentilhomme espagnol appelé Dursus vint, en 1486, s'établir à l'Estre, près de Valognes. Il importa d'excellentes espèces, planta beaucoup et enseigna à ses nouveaux concitoyens la fabrication du cidre d'après les procédés usités dans sa patrie. Au nombre des greffes qu'il introduisit se trouvait celle de Monsieur; plus tard vint la Barbarie de Biscaye. Quelques années après, le Bessin reçut la pomme de Marie Onfroy, apportée par un gentilhomme basque de ce nom, qui se fixa à Saint-Laurent-sur-Mer après avoir épousé la fille du seigneur de ce lieu.

Dès lors le cidre fut de plus en plus apprécié, même de ceux qui pouvaient user des meilleurs vins. Durant un voyage qu'il effectua en Normandie en 1532, François I^er se fit suivre par du cidre de Morsalines, près la Hogue, et en usa « tant qu'il put durer » : témoignage précieux d'un prince qui tenait à avoir une table bien servie. D'après Brantôme, en effet, « dans un village, dans les forêts, dans les assemblées, l'on estoit traicté comme si l'on eust esté dans Paris ». Le prix de ce liquide était encore assez élevé. En 1563, le sire de Gouberville, déjeûnant à Cherbourg avec quelques amis, fit une dépense de quatre sous par tête. Or le cidre figurait dans l'addition pour un sou, c'est-à-dire pour le prix d'une journée de travail. Aussi les ouvriers buvaient-ils

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

de la bière, « moins chère et plus commune, » et probablement aussi du cidre inférieur.

Ce sire de Gouberville n'était pas seulement un gourmet et un joyeux commensal, c'était encore un pomologiste distingué qui fit faire de réels progrès à la production cidrière. Son journal donne de curieux détails sur ses plantations, sur les soins dont il les entoure, sur les informations qu'il recueille, sur les greffes qu'il se procure. Il dépêche le vicaire de sa paroisse près du sire de Montfréville pour lui demander les meilleures espèces et l'envoie à Morsalines chercher l'Épicé, dont le jus a charmé François Ier. Quand il s'agit de pressurer, le sire de Gouberville, plus avisé que beaucoup de nos contemporains, trie les pommes suivant leur nature, leur maturité, et rejette les pourries.

Vers cette époque, l'usage du cidre se répandit de plus en plus en Normandie et dans les provinces voisines. Les produits du Cotentin étaient alors supérieurs à ceux des autres régions, même aux cidres du pays d'Auge, aujourd'hui si recherchés. Une ordonnance de Louis XIII ayant établi de nouveaux impôts sur les vins, des plants d'arbres à fruits remplacèrent presque partout les vignobles arrachés; les deux boissons normandes s'améliorèrent encore et acquirent une grande vogue. Dans son *Histoire générale de la Normandie,* Dumoulin écrit : « Ces breuvages excellents sont si profitables à la santé que maintenant, dans les plus grands festins des seigneurs français et des Parisiens mesme, on laisse le vin pour en boire. Le poiré est grandement diurétique, et le cidre, par une qualité naturelle, humecte davantage que le vin et empesche tant les opilations de la rate et du foye que l'obstruction des hypocondres. »

La consommation du cidre était jadis considérable à Paris, comme le prouvent de nombreux documents. On en fabriquait même dans cette ville, comme nous le voyons par un arrêt du Conseil d'État du 17 décembre 1726, qui ordonna à toutes les personnes ayant des pressoirs à faire cidre ou poiré, à en faire la déclaration au bureau des aides avant chaque opération. A Versailles, au siège du Gouvernement, les arrivages de cidre et de poiré étaient si importants, qu'on s'était vu obligé, en 1677, de construire une halle spéciale pour les recevoir. La Cour elle-même ne dédaignait pas ces deux breuvages. Sous Louis XV, un contrôleur passe un marché de pommes à Monsigny, près de Cantaleu, pour le compte de la maison du roi.

Comme le vin, le cidre a été chanté par une pléiade de poètes sur tous les tons et dans les rythmes les plus divers. Le plus célèbre d'entre eux et le plus populaire est un foulon, Olivier Basselin, dont le moulin se cachait dans les délicieux vallons qui entourent Vire. Ses vaux-de-vire, chansons à boire et satires piquantes, ont donné naissance aux vaudevilles, qui s'appelaient encore *vaux-de-vire* au XVIIe siècle. Ce rustique amant de la muse bachique mourut en 1418 ou 1419, probablement tué par les Anglais qui assiégeaient sa bonne ville. Quelques-uns croient qu'il vit l'aurore de la délivrance de sa patrie et resta sur le glorieux champ de bataille de Formigny. Quoi qu'il en soit, ses œuvres naïves, dont le style est éternellement jeune comme la bonne

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

humeur et la joyeuse morale, ont fait et feront encore le plaisir de maintes générations. Écoutons ce cri de tendre gratitude :

O soulas des gosiers !
O tres bon jus de la pomme !
Prions pour le bonhomme
Qui planta les pommiers.
Quand je te vois le cœur me rit,
Beau cildre, et ma gorge séchée
T'attend, ainsi que dans le nid
L'oiseau qui reçoit sa béchée.

Ailleurs, l'enthousiasme semble céder le pas au raisonnement :

S'il y a sildre excellent
Bien souvent
On l'aime sur tout breuvage
Tu es, bon cidre orangé,
Tout songé
Un bon meuble en un mesnage.

Ce meuble est d'autant meilleur, que rien ne vaut mieux pour conserver la bonne harmonie entre époux :

.....
Or, vive ce bon breuvage
Que mon homme en santé met
Et nous fait
Vivre en paix en mariage.

Quelques verres de cidre longuement savourés sous la tonnelle d'Olivier Basselin ne recélaient pas autant de menaces pour les ménagères normandes que les petits verres prestement absorbés sur le zinc de nos modernes cabarets.

D'autres poètes, enfants aussi de l'antique Neustrie : Jean Marot, les deux Corneille, Fontenelle, etc., ont également célébré le breuvage national; l'un des fondateurs de l'Académie française, Saint-Amand, poussait l'enthousiasme jusqu'à l'hyperbole :

De moi je tiens pour véritable
Lorsque j'en trinque une santé
Que le seul cidre est l'or potable
Que l'alchimie a tant vanté.

On plantait le pommier avec une activité voisine de l'acharnement, si bien que, suivant une coutume qui n'a pas encore complètement disparu, on en mettait jusque parmi les tombes. Une chanson bacchique nous en donne la raison :

On plante des pommiers ès bords
Des cymetières, près des morts,

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Pour nous mettre en la mémoire
Que ceux dont là gisent les corps
Ont aymé comme nous à boire.

Ce n'étaient pas seulement les poètes que le cidre et le poiré occupaient, l'importance de leur production fixait l'attention de l'administration. A la fin du XVII^e^ siècle, l'intendant de Rouen, M. de la Bourdonnaye, appelle sur cette industrie la sollicitude des pouvoirs publics.

Le cidre était également devenu très populaire en Bretagne, mais son introduction semble y dater d'une époque assez récente.

« Avant les premiers temps de notre ère », nous dit une note de M. E. Marzelle, que nous devons à la bienveillance de M. Le Chartier, « le kourou, sorte de bière qui est plus connue sous le nom de *cervoise,* l'hydromel, encore en usage dans l'arrondissement de Fougères, étaient les seules boissons usuelles des vieux Bretons. Il est certain que la pomme non sauvage et le cidre devaient être inconnus en ces temps reculés; ce qui pourrait en fournir une preuve à peu près convaincante, c'est que la panacée historique des Druides était le gui de chêne, tandis qu'il n'est jamais question de celui qui est actuellement si répandu sur nos pommiers et qui sert, de nos jours, en Bretagne, d'enseigne aux marchands de cidre en détail. Tous nos historiens montrent les Bretons aimant fort le vin et allant parfois vendanger à grands coups d'épée les crus renommés des côteaux de la Loire, sans aucune mention de la pomme et du cidre. »

« Sous l'époque féodale, dans le cours du X^e^ siècle, nous voyons bien une grande quantité de fiefs posséder, entre leur moulin et leur grenier d'abondance, un pressoir, mais rien n'indique que ce pressoir fût utilisé pour la fabrication du cidre et non pour les produits de la vigne. Il en est de même des corporations de revendeurs ou regrattiers qui se fondèrent dans la seconde moitié du XI^e^ siècle. Nulle part dans les échanges, rançons de guerre, etc., il n'est question de produits pomologiques. »

Tout porte donc à croire que les origines du cidre en Bretagne ont suivi de près l'extension qu'il prit en Normandie au XVI^e^ siècle. Il est probable qu'avant cette époque les Bretons ne connaissaient que les cidres d'importation basque ou le breuvage rudimentaire que nous avons vu figurer sur la table de Saint-Guénolé et de ses compagnons. Peut-être la Normandie, qui fabriquait déjà cette boisson, comme nous l'avons vu, envoyait-elle quelques produits dans les provinces voisines.

Au XVIII^e^ siècle, le cidre était fort répandu dans le pays breton. Une pièce d'un procès soutenu par l'abbaye de Saint-Georges, de Rennes, en 1722, mentionne un compte de dépenses de divers produits d'alimentation, parmi lesquels figure le cidre pour une somme de 18 livres, prix d'une pipe à cette époque. Plus tard en 1782, on voit que les droits d'octroi perçus par la ville de Rennes, pour la bière, le cidre, l'hydromel et le poiré sont alors de 13 sous par barrique.

Depuis longtemps déjà, le cidre et le poiré étaient imposés par l'État ou les com-

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

munautés au même titre que le vin. La subvention générale du vingtième, créée en 1640 sur toutes les ventes de marchandises, avait été réduite aux boissons par édit du 25 février 1643. Cette imposition, fixée à 20 sous par muid de vin, était de 10 sous par muid de cidre ou de bière et de 5 sous seulement par muid de poiré, droits assez lourds pour l'époque, et payables au lieu du cru en vertu d'un édit de 1641. Mais la perception en était difficile et dispendieuse; un arrêté du 28 novembre 1643 et des lettres patentes du 17 décembre suivant ordonnèrent qu'elle se fît à l'entrée des villes et bourgs, sans distinction de personnes privilégiées ou non. L'état qui avait été dressé des localités aux portes desquelles le droit était exigible, avait dû recevoir des extensions abusives, car, en 1657, les députés de la province de Normandie représentaient qu'il était extrêmement onéreux pour les habitants des villages et des hameaux. Aussi une déclaration du 8 août 1658 restreignit-elle l'exigibilité de la taxe sur tous liquides aux villes, bourgs et paroisses où il y aurait juridiction royale, foire ou marché; ailleurs elle ne devait être prélevée que sur la vente au détail.

Ce droit de subvention perçu aux portes de certaines agglomérations et appelé *maubouge*, du nom du traitant auquel il avait été primitivement affermé, était complètement distinct des droits de subvention à l'entrée désignée communément sous la rubrique de *subvention par doublement*. Ceux-ci, établis par ordonnance des aides de Paris et de Rouen en 1680, s'élevaient à 13 sous 6 deniers par muid de cidre, petit ou gros, et à 6 sous 9 deniers par muid de poiré. Les fruits entrant en ville payaient à raison de 1 muid de boisson pour 3 muids de fruits. Il y eut des fraudes; le mesurage était difficile lorsque tous les marchands arrivaient ensemble aux heures de marché. Il fallut soumettre ceux qui brassaient à la surveillance de la régie. Cette mesure, prise pour Paris en 1726, fut étendue, en 1728, à toutes les villes et à tous les bourgs de Normandie sujets au droit de subvention.

A ces droits venaient s'ajouter, suivant les lieux, ceux de gros, d'augmentation ou de huitième, des droits de courtage, de jauge dans les ports et marchés et enfin les péages et autres taxes locales. A Versailles, l'impôt montait à 40 sous par muid; en 1767, un édit royal ordonna que les diverses redevances seraient cumulées en une perception de 3 livres par muid.

Le taux de ces droits, leur diversité, leurs inégalités, les difficultés de leur perception avaient rendu ce système odieux; comme dans les pays vignobles, les élections envoyèrent leurs doléances sur ce sujet aux États-Généraux de 1789.

A partir de cette époque, les cidres et les poirés ont suivi le sort du vin; comme ce dernier, ils payent les droits de circulation, de détail, d'entrée ou de taxe unique avec des tarifs différents. Toutefois il n'existe pas de classes de départements pour les droits de circulation et d'entrée. Le premier est actuellement fixé à 0 fr. 20 par hectolitre, le second varie avec la population agglomérée.

Peu à peu, les pommiers et les poiriers ont envahi tout l'ouest de la France et se sont même répandus dans un certain nombre de départements de l'est et du centre.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Lorsque la Savoie a été réunie à la France, l'ensemble de la production s'est trouvé augmenté d'un contingent auquel elle ne semblait pas devoir s'attendre dans un pays aussi éloigné de tout autre centre de fabrication. Certains départements, l'Aube en particulier, ont beaucoup planté dans ces derniers temps.

Ce développement s'est fait lentement et sans bruit. Le cidre et le poiré semblaient écrasés par la concurrence du vin; à Paris et dans les grandes villes, ils étaient devenus presque inconnus, obligés qu'ils étaient, pour se faire accepter, d'emprunter les noms et souvent les étiquettes les plus divers. Du reste, il faut bien l'avouer, ils se trouvaient en général fort mal représentés dans les centres populeux par des liquides aussi désagréables qu'indigestes, dont les prix étaient tantôt d'un bon marché invraisemblable, tantôt d'une élévation excessive. Les producteurs intelligents ont tenté de réagir contre cet état de choses; des marchands sont venus s'installer dans les centres, de grands établissements ont ouvert leurs portes à ces antiques boissons, et maintenant on les trouve partout à côté des récentes découvertes de nos distillateurs et des vins de nos grands crus.

« Ce n'est que depuis dix ans environ, » dit une note que nous devons à M. le vicomte d'Avenel, président de la Chambre syndicale des négociants-fabricants de cidres de l'Ouest, « que le commerce des cidres a pris une extension sérieuse et une importance appréciable; jusque-là et même depuis la création des chemins de fer, le cidre était consommé par les producteurs, et tout au plus y avait-il entre les différents départements de Normandie et de Bretagne un échange de pommes et de cidres, en quantité médiocre, selon que la récolte avait été ici ou là plus ou moins abondante. Depuis les ravages causés par le phylloxéra en 1877, 1878 et les années suivantes, le renchérissement du vin, les falsifications qui en furent la conséquence, on songea à combler le vide de la consommation, en liquide, en s'adressant au jus de la pomme, jusqu'alors dédaigné ou inconnu hors des districts où ce fruit était cultivé. Précisément les années 1883, 1884 et 1885 fournirent des récoltes abondantes et permirent au consommateur de s'approvisionner à bon marché, sans que pour cela le prix cessât d'être avantageux au récoltant. La culture du pommier a ceci d'avantageux, en effet, que n'exigeant aucun soin ni aucune dépense autre que celle de premier établissement, et pendant la jeunesse de l'arbre des binages annuels au pied durant l'hiver, le revenu procuré par les fruits est *produit net,* et l'absence de récolte ne cause aucune perte, ainsi qu'il arrive pour la vigne dont les façons sont les mêmes avec ou sans rendement.

« La culture du pommier a pris un grand développement depuis ces dernières années (1880 à 1890); il a été planté et greffé un nombre considérable de sujets, qu'on ne peut évaluer à moins du double et peut-être du triple de ce qui avait été planté durant la période décennale précédente (1870-1880). Ces arbres ne sont pas encore en rapport pour la plupart, mais on n'a pas à craindre de voir baisser outre mesure le prix marchand des fruits, parce que pour la pomme et le cidre, plus que pour beaucoup

IMPRIMERIE NATIONALE.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

d'autres marchandises, leur consommation s'accroît presque mathématiquement en raison directe de leur bon marché. »

II

Importance de la production française. — Normandie. — Bretagne. — Maine. — Picardie, etc.
La pomme dans les pays étrangers.

L'étendue actuelle des plantations ne saurait être précisée, car elles ne se prêtent guère à une évaluation de ce genre. Si les arbres sont en certaines contrées serrés les uns contre les autres dans des vergers qui ne servent à aucune autre culture, ils sont ailleurs espacés dans les champs ou même se rencontrent isolés au milieu des campagnes. Pour juger de l'importance de la production dans les divers départements, on donne le rendement moyen des dix dernières années, en faisant remarquer qu'il est beaucoup plus faible que celui des périodes décennales précédentes, alors que les plantations ont augmenté; cette différence provient des intempéries et des ravages de divers insectes.

PRODUCTION MOYENNE EN HECTOLITRES DES CIDRES ET POIRÉS
DE 1879 À 1888.

Ain	1,425h	Report	2,587,515h
Aisne	153,791	Dordogne	8,487
Allier	11,311	Doubs	124
Alpes (Basses-)	//	Drôme	13
Alpes (Hautes-)	15	Eure	783,159
Alpes-Maritimes	//	Eure-et-Loir	122,568
Ardèche	//	Finistère	147,040
Ardennes	50,173	Gard	//
Ariège	227	Garonne (Haute-)	845
Aube	18,210	Gers	//
Aude	//	Gironde	//
Aveyron	19,869	Hérault	//
Bouches-du-Rhône	1,464	Ille-et-Vilaine	2,378,135
Calvados	1,367,774	Indre	17,038
Cantal	3,606	Indre-et-Loire	11,191
Charente	3,190	Isère	2,236
Charente-Inférieure	//	Jura	//
Cher	19,445	Landes	//
Corrèze	32,210	Loir-et-Cher	26,686
Côte-d'Or	//	Loire	940
Côtes-du-Nord	896,599	Loire (Haute-)	761
Creuse	8,206	Loire-Inférieure	257,975
A reporter	2,587,515	A reporter	6,344,713

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Report.....	6,344,713^{h}
Loiret.....	23,893
Lot.....	3,062
Lot-et-Garonne.....	19
Lozère.....	9
Maine-et-Loire.....	56,111
Manche.....	1,163,925
Marne.....	16,373
Marne (Haute-).....	250
Mayenne.....	683,721
Meurthe-et-Moselle.....	//
Meuse.....	581
Morbihan.....	804,308
Nièvre.....	6,996
Nord.....	5,732
Oise.....	376,060
Orne.....	1,003,851
Pas-de-Calais.....	52,592
Puy-de-Dôme.....	22,504
Pyrénées (Basses-).....	5,174
Pyrénées (Hautes-).....	1,063
Pyrénées-Orientales.....	//
Rhin (H^{t}-). Ter^{re} de Belfort.	48
A reporter.....	10,570,985

Report.....	10,570,985^{h}
Rhône.....	//
Saône (Haute-).....	2,227
Saône-et-Loire.....	//
Sarthe.....	477,204
Savoie.....	5,956
Savoie (Haute-).....	41,651
Seine.....	325
Seine-Inférieure.....	988,364
Seine-et-Marne.....	85,848
Seine-et-Oise.....	138,876
Sèvres (Deux-).....	8,584
Somme.....	162,150
Tarn.....	852
Tarn-et-Garonne.....	378
Var.....	//
Vaucluse.....	//
Vendée.....	25
Vienne.....	13,255
Vienne (Haute-).....	36,067
Vosges.....	//
Yonne.....	77,121
TOTAL.....	12,610,868

La Normandie est le véritable pays du cidre et du poiré; quatre de ses départements récoltent au minimum 1 million d'hectolitres, et le cinquième atteint ce chiffre dans les bonnes années. La moyenne décennale dépasse 5,300,000 hectolitres, tandis qu'elle est à peine de 4,500,000 hectolitres pour les cinq départements de Bretagne. A elles seules, ces deux provinces donnent les cinq sixièmes des cidres français.

Prise dans son ensemble, la production normande est supérieure à celle des autres régions, où l'on ne trouve que quelques rares cantons qui puissent rivaliser avec ses meilleurs crus; aussi le cidre de Normandie est-il éminemment populaire dans nos grandes cités, et voyons-nous la littérature aussi bien que le commerce rivaliser de zèle pour en vanter la qualité et les charmes.

Elle doit cette supériorité à la nature de ses pommes et à la perfection, toute relative il est vrai, de la fabrication.

On pourra juger de la qualité des fruits par le tableau suivant, qui résume les analyses faites de 1883 à 1887 à la suite du concours de l'Association pomologique.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

DÉSIGNATION.	NOMBRE de VARIÉTÉS de fruits.	POIDS MOYEN d'une pomme.	VOLUME DU JUS extrait par kilogramme de pommes.	DENSITÉ DU JUS par litre.	ACIDITÉ EXPRIMÉE en SO^3HO.	TANIN PAR LITRE de jus.	SUCRE TOTAL par litre de jus.	MUCILAGE PAR LITRE de jus.
		grammes.	cent. c.		grammes.	grammes.		
Normandie.....	1,026	65,7	625	1,062.1	2,01	2,24	124,07	3,48
Bretagne.....	736	74,6	619	1,061.2	2,93	2,09	125,22	5,97
Picardie.....	68	51,3	534	1,068.2	1,63	2,06	140,00	//
Sarthe.....	69	63,9	//	1,064.7	1,47	1,63	143,60	4,46

Au premier abord, ces chiffres semblent plutôt constater l'infériorité des pommes normandes, mais il importe d'observer que le nombre des variétés analysées étant beaucoup plus grand, il est vraisemblable que les espèces inférieures auront été proportionnellement plus nombreuses que lorsqu'il s'est agi de la Bretagne. La Picardie et la Sarthe n'auront guère été représentées que par l'élite de leurs pommages.

C'est sans doute pour ce motif que la pomme normande arrive au dernier rang pour le sucre, suivie il est vrai de bien près par la Bretagne; mais elle prend sa revanche en ce qui concerne le tanin, élément très important, dont elle contient la plus haute dose. Le jus plus abondant et plus dense des fruits de Normandie est beaucoup moins acide que les produits bretons. Quant aux matières pectiques, elles offrent peu d'intérêt.

On peut donc dire que des deux provinces entre lesquelles ce tableau permet d'établir une comparaison, l'avantage reste à la première. En tout cas, la Normandie l'emporte par le parfum et par cet ensemble de qualités, insaisissables à l'analyse chimique, qui constitue la caractéristique des crus.

Cette supériorité est d'ailleurs reconnue par un certain nombre de commerçants peu délicats, qui vendent comme provenant de Normandie des fruits achetés dans d'autres régions.

Les pommages normands s'amélioreront à mesure que les cultivateurs, plus instruits, comprendront mieux leurs intérêts. Les exigences des cidreries industrielles, déjà nombreuses dans la Seine-Inférieure et le Calvados, stimuleront leur zèle.

Le pressurage est en progrès dans cette province; on rencontre dans beaucoup d'exploitations des chambres à pommes et des appareils perfectionnés; des propriétaires et quelques paysans même s'occupent de mélanger les fruits dans des proportions convenables et d'éliminer ce qui est pourri. Sans doute la plupart des producteurs sont loin de faire le nécessair, mais ils sont d'ordinairee beaucoup plus avancés que leurs concurrents des autres régions.

Si la Normandie donne les pommes de la plus grande richesse moyenne et de la plus grande finesse, ces qualités ne sont pas également atteintes dans les différentes parties dans cette province. Comme les pays vinicoles, elle a des régions plus favorisées et des crus plus choisis. On ne peut entrer dans le détail de ces derniers (aucun

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

d'ailleurs n'a encore la réputation qu'ont acquise certains vignobles), mais on ne saurait se dispenser de signaler les contrées bien connues pour donner les meilleurs produits.

Dans la Seine-Inférieure, on cite surtout la vallée du pays de Bray et le pays de Caux. Les cidres, doux et de bonne conservation, sont en partie consommés dans le pays (Rouen et le Havre absorbent près de 140,000 hectolitres) et en partie expédiés à Paris. Quelques-uns vont dans le Midi; l'Algérie et l'étranger en reçoivent de petites quantités; enfin l'approvisionnement des pêcheurs de morue à Terre-Neuve et en Islande fournit un débouché à plusieurs producteurs. Dans ce département se rencontrent, comme nous l'avons dit, un certain nombre d'industriels, qui brassent des pommes achetées dans le pays ou dans les autres contrées de la Normandie. Leurs cidres et leurs poirés en bouteilles ont reçu des distinctions dans un grand nombre d'expositions. Une partie de la récolte est transformée en alcool, quelquefois dans des établissements spéciaux, le plus souvent dans les fermes pour le compte des marchands en gros. La Société d'horticulture de la Seine-Inférieure s'occupe activement de faire progresser la production; elle a établi un verger d'études, qui rend de grands services.

L'Eure est le département normand qui fournit le moins de cidres; en revanche, il est le seul qui contienne quelques vignobles. Il recèle de bons crus; depuis longtemps les produits des environs de Pont-Audemer et de Bernay sont connus; Paris et Rouen en reçoivent une certaine quantité; quelques propriétaires obtiennent des liquides mousseux assez remarquables.

Environ 1,400,000 hectolitres constituent la récolte du Calvados, moyenne fréquemment dépassée. C'est dans ce pays que l'on rencontre les contrées les plus remarquables au point de vue cidricole. Tout le monde connaît, au moins de réputation, les magnifiques vergers du pays d'Auge, splendide région qui s'étend des confins de l'Orne jusqu'aux plages d'Honfleur, de Trouville et d'Houlgate. Grâce à son sol d'une incomparable fertilité, le pays d'Auge produit des cidres de premier ordre. Un certain nombre de cultivateurs, une minorité il est vrai, savent mettre à profit la situation dans laquelle ils se trouvent, pour améliorer leurs plants et perfectionner leur fabrication. Les prix élevés qui leur sont accordés leur permettent des innovations fructueuses. Aussi certaines vallées de ce pays jouissent-elles d'un grand renom à Paris, dans toute la France et même à l'étranger. Leurs cidres alcooliques, pleins de bouche (expression du pays) et de saveur, très doux et très colorés, sont assurés de débouchés avantageux.

A l'extrémité opposée de ce département se trouve le Bessin. Les cidres des environs de Bayeux ressemblent assez à ceux du pays d'Auge; ils sont un peu moins forts, aussi quelques personnes les trouvent-elles plus agréables. La comparaison est difficile à établir; la préférence entre les deux régions est plutôt une question de goût et d'habitude qu'un sujet de recherches scientifiques et expérimentales. Comme les arron-

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

dissements de Lisieux et de Pont-l'Evêque, celui de Bayeux fait de nombreuses expéditions à Paris, où ses cidres en bouteilles sont recherchés.

Dans la plaine de Caen, qui s'étend entre les deux régions dont nous venons de parler, on rencontre de magnifiques pommiers isolés dans les champs qui avoisinent les villages; mais les produits sont loin d'avoir une aussi grande valeur. Le sol calcaire n'est pas favorable à la qualité des pommes; l'eau qu'il fournit nuit beaucoup aux cidres. Toutefois, en choisissant les fruits avec soin et en se servant d'eau de rivière ou de pluie, on obtient un cidre moelleux et doux, qui se vend bien à Paris et à l'étranger. Certaines espèces fournissent un breuvage clair, ayant assez de bouche et un léger goût d'amertume fort prisé des gourmets du pays; car, il faut bien le dire, les personnes habituées à boire du vin manifestent en général une profonde aversion pour le liquide fort et un peu dur que les Normands déclarent délicieux, et, réciproquement, ceux-ci méprisent souvent les cidres recherchés dans les grandes villes. Nous nous souvenons pour notre part avoir maintes fois entendu proclamer exquis des cidres que nous trouvions désagréables. Cette disparité de goût n'est pas un des moindres obstacles à l'extension du commerce des cidres parmi les petits cultivateurs.

Le sud-ouest du Calvados est formé par le Bocage; cette région pittoresque et accidentée pourrait fournir de très bons produits, si les cultivateurs, en général pauvres, donnaient à leurs plants et à la fabrication un peu plus de soins. Malheureusement ils négligent leurs arbres et ne recherchent guère les perfectionnements. Quelques excellents cidres, que l'on y rencontre de temps à autre, montrent le progrès dont le pays est susceptible. On y récolte surtout d'excellent poiré; mis en bouteilles, celui de Clécy le dispute aux petits vins blancs d'Anjou. Il est clair, ambré, pétillant et mousseux. Tous les ans, un grand nombre de tonneaux sont expédiés de cette localité ou des environs pour les bords de la Loire.

Lorsque au XVI^e^ siècle la fabrication du cidre prit une expansion nouvelle et tendit à devenir la boisson unique de la Normandie, les produits du Cotentin s'imposèrent rapidement, comme nous l'avons vu. Ils étaient bien fabriqués, bien soignés; ils provenaient de mélanges savants de pommes saines et mûres. Cette prééminence n'existe plus ou au moins n'est plus aussi prononcée; mais les cidres de la Manche n'ont pas cessé d'être remarquables, tout en présentant entre eux des dissemblances notables, l'aspect des divers cantons de ce beau département variant beaucoup. C'est aux environs d'Avranches que se trouve le Champ du Genêt, une des rares propriétés qui constituent un cru, à l'instar des crus du Bordelais. Les cidres de la Manche s'exportent dans le nord de l'Afrique, au Canada, voire même au Tonkin. Ces expéditions ne se font qu'en petites quantités, mais elles montrent bien quel peut être l'avenir de ce pays, si ses producteurs savent mettre à profit les richesses dont ils possèdent le germe.

Bien que politiquement dépendantes de l'Angleterre, les îles anglo-normandes se rattachent à la presqu'île de Cotentin au point de vue géologique et ethnographique;

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

nous ne pouvons donc laisser de côté leur production dans notre revue des vergers de la Normandie. Les cidres de Jersey sont les plus remarquables de l'archipel; ils se conservent longtemps, grâce au bon choix des pommes cueillies au moment convenable, de la propreté apportée dans les manipulations, des nombreux soutirages qui sont pratiqués.

Le département de l'Orne ne le cède en rien à celui de la Manche. Sous l'influence d'un certain nombre de pomologistes distingués, dont la revue *Le Cidre et le Poiré* est l'organe, de sérieux progrès ont été réalisés, qui promettent une transformation graduelle de la production, trop souvent encore routinière et arriérée. Grâce aux efforts combinés de la nature et de l'homme, on obtient des boissons excellentes. La plupart des cantons de l'arrondissement d'Argentan donnent des cidres moins alcooliques, il est vrai, que ceux du pays d'Auge, mais d'une finesse de goût extrême, notamment celui d'Écouché. Les crus de Boucé, Joué-du-Plain, Vieux-Pont, Fleuré, Rânes ne le cèdent à aucun autre. Aux environs des Yveteaux et de la Ferté-Macé, on récolte aussi de bons produits. Dans la partie de l'Orne qui entoure Mortagne, c'est-à-dire dans la région percheronne, comme à Rémalard, on obtient de bons cidres, assurés d'un facile débouché à Paris. Enfin n'oublions pas que le canton de Vimoutiers appartient au pays d'Auge. Tous ces liquides sont susceptibles de supporter les plus longs voyages; ils arrivent encore excellents dans l'Amérique du Sud ou dans l'Extrême-Orient.

L'arrondissement de Domfront se rattache en grande partie au Bocage, dont nous avons parlé en nous occupant du Calvados; une autre partie comprend le Passais. Dans cette dernière région, spécialement autour du mont Margantin, on rencontre des poirés, qui deviennent un breuvage d'une douceur incomparable, lorsqu'ils sont mis en bouteilles. La consommation sur place est considérable, beaucoup de paysans le préférant au cidre. Le reste est expédié à Paris, en Touraine, en Anjou. Souvent on s'en sert pour remonter les vins blancs; quelques commerçants peu scrupuleux les vendent même comme vins, et les consommateurs ne doivent pas trop s'en plaindre, ils pourraient être plus mal servis. Quant aux poirés défectueux, ils sont distillés. Le cidre et le poiré se complètent : le premier est excellent à partir du mois de mai; le poiré est dans sa bonne prise de septembre à juin. Dans l'Orne, on boit souvent du halbit, liquide extrait d'un mélange de pommes et de poires. Ce breuvage, de goût agréable, est usité lorsque la disette ne permet pas de réunir en même temps assez de fruits de chacune de ces espèces, pour les brasser séparément.

Au sud, l'Orne est limitée par deux départements, dont la production est importante et de bonne qualité : ce sont la Sarthe et la Mayenne. Les cidres manceaux sont aussi connus que les cidres normands ou bretons, depuis que les facilités de transport ont développé la consommation. Un progrès sérieux a été effectué, grâce aux efforts des comices agricoles. A cette cause est venue s'adjoindre la création dans la Sarthe de plusieurs cidreries industrielles, qui tendent à relever par leur

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

exigences et leur exemple le niveau de la production. Dans la Mayenne, le régime du métayage est très répandu; cette association des propriétaires et des cultivateurs ne peut sous ce rapport qu'amener les plus heureux résultats. Nous empruntons à une note de M. Amédée Fichet, maire de Prez-en-Pail et expert à l'Exposition, les renseignements suivants :

« Dans la partie nord de la Mayenne, comme dans presque tout le département de l'Orne, on cultive le poirier avec succès. Certaines années, surtout lorsque les pommes font défaut, les poirés forment la boisson principale des habitants.

« Quant au pommier, sa culture est plus répandue et tend encore à s'augmenter, le cidre étant plus sain et plus fortifiant que le poiré.

« Dans la Sarthe et la Mayenne, les cidres sont légers et d'un goût très fin. Les cidres de Normandie peuvent se conserver plus longtemps, ce qui permet aux cultivateurs de mettre en réserve dans les années d'abondance une provision pour les années de disette.

« Lorsque la récolte est abondante, une grande partie du cidre fabriqué (dans ces deux départements) est expédiée vers les grandes villes, notamment vers Paris et ses environs; depuis que le phylloxéra a détruit la majeure partie des vignobles de la France, on expédie dans ces contrées beaucoup de cidre pour remplacer la boisson qui y fait défaut. Bien que les vignobles aient été reconstitués, non seulement la consommation de nos cidres ne diminuera pas, mais encore elle s'augmentera, les habitants des villes s'étant habitués à cette boisson saine et rafraîchissante, dont la falsification est plus difficile que celle des vins.

« Le poiré est, dans les années d'abondance, envoyé à Angers et dans les environs pour servir à remonter les vins blancs et à fabriquer des champanisés, dont il est fait une grande consommation dans l'Anjou et dans le Maine.

« Dans le Maine comme dans la Normandie, presque tous les cultivateurs font distiller une partie de leurs cidres et de leurs poirés. Ces eaux-de-vie, surtout celles de cidre, sont très recherchées. »

La région qui nous occupe ne possède que peu de vergers; les arbres sont disséminés dans les pièces de terre labourables et même dans les prairies. Cette façon de planter est nuisible à la production des céréales; aussi semble-t-il qu'on ait maintenant une tendance à planter sur les haies et principalement sur le bord des chemins; la production semble être alors plus abondante.

Le cru le plus renommé de la Mayenne est formé par les communes de la Poôté, de Champfrémont et de Ravigny. Dans la première de ces localités, on ne compte pas moins de 36,000 arbres, donnant une récolte moyenne d'une valeur d'un demi-million environ. Les pommes et le cidre de la Poôté atteignent toujours des prix élevés.

La culture du pommier tient une place considérable en Bretagne. D'après la statistique donnée plus haut, les cinq départements ont fourni, pendant la période décennale, assez défavorable, qui vient de s'écouler, une récolte moyenne de

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

4,484,057 hectolitres. Encore cette base d'évaluation semble-t-elle défectueuse : même dans les années de production moyenne, une bonne moitié de la récolte est exportée en dehors de la Bretagne, où vraisemblablement la quantité de pommes employées pour la fabrication d'un hectolitre de cidre est supérieure à la quantité en usage dans le pays même. La production en pommes paraît donc offrir des données plus certaines; aussi insérons-nous ici à titre de renseignement le tableau suivant, que veut bien nous communiquer M. Eug. Marzelle, en faisant remarquer qu'il s'agit d'une année plus que médiocre et d'une année très mauvaise.

DÉPARTEMENTS.	RÉCOLTE DE POMMES en 1887.	VALEUR.	RÉCOLTE DE POMMES en 1888.	VALEUR.
	quintaux.	francs.	quintaux.	francs.
Ille-et-Vilaine	2,204,712	17,527,450	1,390,000	12,510,000
Côtes-du-Nord	1,400,000	7,000,000	1,110,000	8,800,000
Morbihan	1,988,635	9,943,175	331,800	2,986,000
Loire-Inférieure	300,000	1,950,000	400,000	2,400,200
Finistère	381,510	2,098,305	256,330	1,666,145
TOTAUX	6,294,857	38,518,930	3,488,130	28,362,345

« La culture du pommier est loin de donner dans ces régions tout le résultat qu'on pourrait en attendre, » nous écrit M. E. Marzelle; « elle présente, en général, tous les défauts caractéristiques de l'agriculture bretonne, qui sacrifie trop souvent la qualité à la quantité, tant par le manque de soins qu'on donne aux plantations que par l'ignorance qui a longtemps présidé au choix des greffes. Sous ce rapport, les importants travaux de nos chimistes, particulièrement ceux de M. G. Lechartier, à qui revient le grand honneur de les avoir dirigés et menés à bonne fin, ont permis de donner des bases indiscutables sur la valeur de presque toutes nos pommes et de détruire par là les erreurs incroyables accréditées en Bretagne jusqu'à ces derniers jours.

« En résumé, les pommes originaires des pays bretons, prises dans leur ensemble et comparées à leurs congénères de Normandie, offrent vis-à-vis de celles-ci la particularité de donner une moyenne de produits plus acidulés et partant ayant une valeur inférieure dans le commerce spécial. Cette défaveur s'accentue encore par la façon dont les pommes bretonnes sont présentées aux acheteurs, presque toujours sans désignation d'espèces, de saveur et de richesse ou sucre alcoolisable, tanin ou mucilage, ce qui contribue à en augmenter la dépréciation. Tous les envois sont généralement expédiés aux mêmes prix, bien qu'ils aient le plus souvent une valeur du double et du triple les uns et les autres. Il serait fort à désirer que ces anomalies disparussent; malheureusement les moyens pratiques font, paraît-il, défaut.

« Ces faits sont d'autant plus regrettables, que la Bretagne possède un ensemble d'excellentes variétés, qui ne le cèdent en rien par le nombre et par la richesse aux

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

meilleurs pommages des autres pays, ce qui amène tout naturellement à conclure que la situation actuelle pourrait être modifiée par une classification plus rationnelle dans les transactions, au grand avantage des vendeurs. »

Comme le constate notre correspondant, la fabrication du cidre, notamment celle des produits usuels, n'a fait aucun progrès, si l'on ne considère que l'ensemble des cultivateurs. L'incurie de la plupart d'entre eux est telle, qu'un arrêté du maire de Rennes a dû interdire la vente des produits qui ne contiennent pas au moins 81 p. 100 des principes constitutifs du cidre, et qui ne titrent pas, après fermentation complète, au moins 4.50 p. 100 d'alcool. Cette mesure a été fort bien accueillie; elle devrait être étendue aux autres villes.

Les défauts du cidre proviennent, d'après M. Marzelle, des causes suivantes :

1° Absence de locaux suffisants et convenablement aménagés, tant pour la fabrication que pour la conservation des cidres, ainsi que des précautions usuelles de propreté;

2° Non-élimination des pommes pourries et manque de soins donnés aux pommes qui, avant leur passage dans les concasseurs, restent de longs jours exposés sans abri à toutes les intempéries;

3° Omission, dans beaucoup de régions, de cette importante phase de la fabrication, qui consiste dans le cuvage des pommes réduites en pulpe;

4° Obstination des fabricants à n'offrir à la consommation que des cidres trop fortement additionnés d'eau, ce qui en empêche la conservation et le transport.

Ajoutons que dans beaucoup de cantons on conserve ce préjugé, que la présence de la lie assure la bonne tenue du liquide, quand elle est au contraire éminemment nuisible à la qualité.

La richesse alcoolique des cidres purs peut être évaluée de 6 à 7 p. 100, celle des cidres additionnés d'eau à 3 et 5 p. 100.

Cette défectuosité des cidres active l'exportation des pommes et prive les détenteurs du sol breton et les ouvriers des bénéfices qui résultent de la fabrication.

« Il n'y a pas en Bretagne », dit la note que nous avons déjà citée, « de distinction à faire dans les crus des cidres, analogues, par exemple, à celles que l'on établit entre le pays d'Auge et le pays de Caux. Tous les cidres bretons ont le même type, qui se traduit le plus habituellement sous le nom de *cidres gracieux*. Leur aspect est clair, limpide avec une couleur plus ou moins légèrement ambrée; mais ils ne sont pas cachoués et, de ce côté du moins, on les livre à la consommation dans leur état naturel. Il n'y a donc pas à faire de distinction, dans le sens strict du mot, entre les crus des cidres bretons; toutefois il est certaines contrées, dont l'excellence des pommages présente une plus grande homogénéité, et cette homogénéité influe nécessairement sur la qualité des cidres qui y sont fabriqués. »

Les différences de crus proviennent donc des pommages et non du sol. Parmi ces régions favorisées figurent « l'arrondissement de Vitré, notamment les crus de la Guerche

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

et environs, en second lieu les alentours de Rennes dans un périmètre de 15 à 20 kilomètres, puis une ligne qui part de Lamballe, dans les Côtes-du-Nord, passe par Moncontour et Loudéac, pour aboutir aux environs de Rohan (Morbihan). Suivant des prévisions très approximatives, les cidres produits par ces derniers crus atteignent à peine un quart de notre production bretonne». On cite encore quelques autres localités des Côtes-du-Nord et le canton de Quimperlé (Finistère).

La région la plus avancée de la Bretagne au point de vue pomologique est sans contredit l'Ille-et-Vilaine. Ce département a donné depuis dix ans une récolte moyenne de 2,378,135 hectolitres, soit environ un cinquième de la production totale de la France; sur les 1,035,376 producteurs de cidre que l'on compte sur le sol français, plus de la moitié habitent ce pays. L'Ille-et-Vilaine présentait donc un vaste champ à l'activité des pomologistes et de tous ceux qui ont à cœur le progrès de notre agriculture. Ils n'ont pas failli à cette mission. Bien que fondée en Normandie, l'Association pomologique de l'Ouest compte de nombreux adhérents dans cette partie de la Bretagne; elle y est représentée par son savant et dévoué président, M. Lechartier, professeur à la faculté des sciences de Rennes, faculté dont le doyen, M. Sirodot, est à la tête de la société d'agriculture du département. Cette dernière société apporte un utile concours au progrès cidricole; elle trouve un auxiliaire précieux dans la ferme-école des Trois-Croix. Mais aucune collectivité n'a peut-être plus fait sous ce rapport que le syndicat horticole et agricole de la Guerche-de-Bretagne; on nous permettra de citer quelques extraits d'une notice que nous devons à son zélé président, M. Desprès; ils montreront les résultats obtenus par les hommes de travail et de volonté, lorsqu'ils font appel à l'union et à la science, pour l'avancement de la branche de l'agriculture qui nous occupe en ce moment. «Le sol et le climat de la Guerche», dit-il, «se prêtent peut-être encore mieux que le reste du département à la culture du pommier; aussi a-t-elle été de tout temps l'objet d'une attention spéciale de la part des agriculteurs de ce canton. La réputation incontestée de leur cidre était bien établie dans l'arrondissement de Vitré et dans les pays limitrophes; aussi les ventes se faisaient-elles toujours avec une plus-value d'environ 5 francs par barrique de 240 litres. En 1882, une première étude de la pomone guerchaise, qui consista en un dosage de la densité des fruits, fit élaguer quelques variétés et découvrit celles qui méritaient vraiment d'être propagées. A cette époque aussi un essai d'acclimatation fut tenté par plusieurs agriculteurs du canton. Des greffes des meilleures variétés furent gracieusement mises à notre disposition par l'éminent pomologue normand, M. Hauchecorne.

«En 1887, toujours préoccupés de donner à la culture du pommier, cet arbre d'or de notre agriculture nationale, tout le perfectionnement qu'elle comporte, un certain nombre d'agriculteurs guerchais, après avoir formé un syndicat, y créèrent une section spéciale sous le nom de *section pomologique.*»

Cette section débuta par provoquer la participation du syndicat au concours de l'Association pomologique de l'Ouest, tenu au Havre en 1887. Dix-neuf agriculteurs y

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

envoyèrent 294 lots de fruits. Ils obtinrent deux médailles de vermeil et d'argent; mais, résultat plus précieux, cet envoi amena l'analyse, par M. Lechartier, de 66 variétés du pays. Cette opération permit de recommander 25 variétés, qui ont été beaucoup greffées. Leur densité moyenne est de 1075,68; le sucre total par litre de jus: 161 gr. 85, fournissant 9°53 p. 100 d'alcool par litre. Une seconde série se composa de 30 espèces choisies parmi les 2,253 variétés analysées à la suite du concours du Havre; beaucoup étaient introduites depuis 1882.

L'année suivante, l'exposition de Saint-Brieuc fut préparée à la Guerche par un concours auquel prirent part 57 producteurs. Le principal élément pour établir le mérite des fruits fut leur densité. Chaque exposant ayant eu à préparer son concours apprit à se servir du densimètre et à connaître les meilleures espèces de son plant. Ces produits obtinrent le plus grand succès à Saint-Brieuc, puis au palais de l'Industrie, à l'Exposition internationale des cidres. La même marche a été suivie pour préparer l'Exposition universelle; un concours eut lieu à la Guerche: à la dégustation on joignait comme élément d'appréciation le dosage de l'alcool, de l'extrait sec, de l'acidité et du tanin. Les seize meilleurs lots furent envoyés à Paris, où ils ont obtenu 11 récompenses.

« La section pomologique », dit M. Desprès, « n'a pas seulement fait greffer par les agriculteurs du pays les meilleures variétés de fruits de Bretagne, de Normandie et de Picardie, elle s'est encore préoccupée de la création de vergers d'études. L'un d'eux est installé chez M. le président du syndicat, l'autre à l'école Saint-Joseph, où, de plus, un laboratoire permet de faire l'analyse complète des fruits qui ont donné une forte densité et dont les arbres se recommandent par leur vigueur et leur fertilité. C'est ainsi que, cette année, en préparant le concours de Caen, une variété dosant 1,110 a été découverte. En séance générale du 7 octobre dernier, il a été décidé que plusieurs prix seraient décernés aux agriculteurs qui, à l'avenir, trouveraient chaque année les variétés non connues donnant la plus haute densité. »

Le rapport de la séance du 5 février, présenté par un pomologiste distingué, le frère Abel, directeur de l'école Saint-Joseph, nous apprend que deux autres séries de variétés ont été proposées aux agriculteurs, dont la première basée sur l'analyse de l'Association pomologique, et l'autre sur les expériences des vergers d'études.

De nombreux envois de greffons sont expédiés tous les ans; en mars 1889, le syndicat en avait envoyé 3,000; en mars et avril 1890, plus de 6,000. « Les résultats comparatifs pourront facilement être étudiés sur les influences du climat, du sol, etc., parce que toutes les greffes expédiées sont sorties des pommiers mêmes qui avaient fourni les fruits dont l'analyse avait révélé les qualités supérieures.

« Outre l'envoi des greffes, la section pomologique a prêté son bienveillant concours et l'appoint de son expérience aux syndicats de Tinténiac, de Saint-Méen et de Ploermel. Ce dernier a déjà produit de beaux résultats. Comme celui de la Guerche, il a été récompensé à Caen. »

Les cidres de la Guerche sont alcooliques, généralement doués d'une saveur pi-

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

quante, parfumés et ne manquent pas de bouquet. Très limpides, ils ont assez de corps, mais quelques-uns trouvent qu'ils manquent un peu d'amertume.

Le tableau suivant donne le résultat des analyses de l'Association pomologique, de 1883 à 1889. Les dénominateurs indiquent le nombre des espèces sur lesquelles la moyenne a été établie. Il montre que, dans le canton de la Guerche, un certain nombre de cultivateurs sont arrivés à obtenir un ensemble de variétés remarquable et prouve une fois de plus aux autres régions qu'elles doivent se livrer à des sélections, si elles veulent maintenir leur supériorité actuelle.

DÉSIGNATION.	POIDS MOYEN.	VOLUME DU JUS par kilogramme de pulpe.	DENSITÉ.	SUCRE TOTAL par litre.	ACIDITÉ.	TANIN.	MUCILAGE.
Normandie.....	65gr8	625cc	1,061.8	123gr2	2gr02	2gr37	8gr48
	1,007	285	1,176	1,188	1,120	1,177	167
Bretagne.....	73gr	619cc	1,060.4	124gr98	2gr13	2gr18	5gr90
	652	164	901	971	721	921	286
Picardie.....	51gr3	534cc	1,068.2	140gr	1gr63	2gr06	//
	168	88	68	176	174	173	//
Diverses provenances..	73gr9	//	1,067.9	153gr8	1gr44	2gr60	//
	13	//	13	13	12	9	//
La Guerche.....	72gr	675cc	1,070	152gr15	2gr61	1gr71	//
	64	64	64	64	64	64	//

Les pommages de la Guerche sont les premiers, on le voit, pour le rendement en jus, la densité et le sucre total; ils restent inférieurs sous le rapport de l'acidité et, chose plus importante, du tanin. En Normandie et ailleurs, il se rencontrerait facilement des variétés susceptibles de présenter une collection semblable ou supérieure; sur un sol plus favorable, elles pourraient acquérir des qualités encore plus grandes.

L'exemple du syndicat de la Guerche mérite d'être proposé comme exemple aux sociétés analogues; il a su faire passer dans le domaine de la pratique les enseignements de la science et a rapidement vulgarisé les méthodes rationnelles; aussi nous pardonnera-t-on la longue digression dont il est ici l'objet.

La réputation du syndicat s'est établie au loin. Les cidres qu'il livre sous son contrôle et avec ses marques distinctives sont très recherchés. Il les présente sous les trois dénominations suivantes :

1° Cidres forts et amers, comme les vins de Bordeaux;

2° Cidres doux et sucrés, comme les vins de liqueur; ce sont ceux-là qui font à Paris concurrence aux cidres de Normandie;

3° Cidres pétillants, parfumés et mousseux comme les vins d'Anjou.

Paris, l'est et le centre de la France en reçoivent une certaine quantité. Du reste, le syndicat de la Guerche n'est pas le seul qui expédie au loin ses produits; plusieurs

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

agriculteurs font aussi un peu d'exportation. Diverses cidreries industrielles de la Loire-Inférieure expédient dans l'Inde, dans l'Australie, à Java, dans l'Amérique du Sud et dans les colonies françaises. La grande pêche constitue un important débouché. Enfin l'Angleterre achète beaucoup de fruits de table en Bretagne et particulièrement dans l'Ille-et-Vilaine.

L'ancienne Picardie, qui comprenait le département de la Somme et une partie de l'Aisne et du Pas-de-Calais, récolte environ 300,000 hectolitres. Avec cette production peu importante, elle clôt la liste des pays renommés pour leurs cidres. Les tableaux donnés plus haut montrent ses pommes donnant un jus doux, sucré, peu acide, mais médiocrement riche en tanin; elles sont donc susceptibles de fournir une bonne boisson; le rendement en est peu abondant: 534 centimètres cubes par kilogramme de pulpe, alors que la Bretagne, qui vient immédiatement avant, obtient 619 centimètres cubes. Les cidres picards s'expédient surtout à Paris et en Belgique, en bouteilles et en futailles.

On peut faire les mêmes remarques sur les cidres de l'Oise, de Seine-et-Oise, de Seine-et-Marne et d'Eure-et-Loir. Le premier de ces départements a une production d'environ 400,000 hectolitres, les autres réunis récoltent environ 260,000 hectolitres; ce qui n'est pas bu dans le pays trouve un débouché à Paris. Cette ville consomme, en effet, près de 300,000 hectolitres, chiffre qui ne manquera pas de s'élever rapidement; il n'était que de 50,000 hectolitres il y a quelques années. (Rapport de M. Lechartier au 7e congrès de l'Association pomologique.)

Les autres départements ne produisent que peu de cidres; remarquons toutefois l'Yonne, qui obtient 80,000 hectolitres; les Ardennes, où l'on plante sur la bordure des champs et, comme on l'a fait dans d'autres départements, le long des routes départementales et vicinales. En général, on s'occupe peu des espèces dans ce dernier département; la fabrication est négligée, aussi le cidre est-il lourd et pâteux. La Haute-Savoie produit quelques bons échantillons, mais le cidre savoyard est, en général, acide, âpre, fadasse ou sucré. On le laisse aux domestiques et aux pauvres, encore l'améliore-t-on le plus souvent avec du sucre ou du vin blanc. Grâce à quelques soins, on obtiendrait des résultats satisfaisants. Avec 40,000 hectolitres environ, la Haute-Vienne vient le dernier parmi les départements dans lesquels la production atteint quelque importance. Notons toutefois le département de l'Aube, qui a beaucoup planté depuis quelques années, surtout sur les confins de l'Yonne. Sous le nom de *cidre,* on y comprend le jus de la pomme et de la poire que l'on pressure ensemble; ces fruits sont, en général, acides et juteux. Le commerce du cidre en bouteilles est à peu près inconnu dans cette région; on ne distille que le marc, la vente du cidre étant plus avantageuse que celle de l'eau-de-vie. La production s'accroîtra à mesure que les arbres récemment plantés pourront donner des fruits, et, sous ce rapport, l'Aube occupera bientôt une place importante. Ses habitants sont du reste encouragés par l'élévation rapide des prix. Nous en empruntons la liste depuis 1860 à

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

un mémoire présenté au jury de l'Exposition par M. V. Mathieu de Saint-Mards-en-Othe.

PRIX DE L'HECTOLITRE.

1860	5f 50	1875	14f 80
1861	5 70	1876	17 20
1862	6 00	1877	12 75
1863	7 85	1878	20 40
1864	8 55	1879	22 80
1865	9 25	1880	24 10
1866	8 40	1881	25 50
1867	9 80	1882	17 60
1868	10 70	1883	20 40
1869	17 15	1884	19 70
1870	6 40	1885	26 10
1871	//	1886	21 80
1872	18 40	1887	23 15
1873	16 00	1888	14 70
1874	14 60		

Les prix ont triplé, comme on le voit, depuis une vingtaine d'années.

Nous aurions désiré donner comme complément à cette revue des pays cidricoles de la France un aperçu de la culture du pommier dans les autres parties du globe; malheureusement, le temps a fait défaut pour recueillir les renseignements nécessaires.

Les Normands ont introduit en Angleterre l'usage du cidre et du poiré; le chiffre de leur production y est encore assez important. Les meilleurs crus de cidres se trouvent dans le Devonshire; les poirés les plus réputés sont récoltés dans le Herefordshire. Ils se consomment surtout dans la Grande-Bretagne; mis en bouteilles, ils s'exportent dans les colonies anglaises et principalement aux Indes.

L'Espagne, ou plus exactement la Biscaye, qui cultive le pommier depuis bien des siècles, est encore le pays qui exporte le plus de cidres. L'Allemagne et la Suisse nous envoient des pommes; l'Autriche-Hongrie est entrée dans la même voie; mais ces fruits ne possèdent pas la richesse moyenne des produits français, encore moins en ont-ils le parfum. On pourra en juger par le tableau suivant, qui donne la composition de quelques échantillons; nous l'empruntons à l'ouvrage de M. P. Taquet.

DÉSIGNATION DES MATIÈRES PAR LITRE.	POMMES SUISSES.	POMMES ALLEMANDES	
		AMÈRES.	DOUCES.
Sucre	105,6	93,6	102,9
Tanin	0,9	1	1
Acidité exprimée en acide malique	6	5,5	6,3

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Les Français du Canada et les Anglais des États-Unis ont, à leur tour, planté dans leurs nouvelles patries les pommiers qu'ils avaient vus fleurir sur le sol natal. Les États-Unis nous envoient beaucoup de cidres; ils sont clairs, limpides, assez agréables, peu alcooliques; leur conservation laisse à désirer; ils ne peuvent supporter la comparaison avec les produits de la Normandie, du Maine, de la Picardie ou de la Bretagne; leur plus grande qualité consiste dans leur bon marché. La République Argentine est entrée dans la même voie prospère.

Dans l'antique Asie, qui nous envoya le pommier aux premiers âges du monde, on le retrouve encore, mais il y végète humblement sans faire beaucoup parler de lui. Toutefois l'Asie Mineure expédie des pommes sèches qui nous arrivent par Marseille. Dans les régions sauvages de la Mongolie et de la Tartarie, trois espèces sauvages se signalent par l'acidité de leurs fruits.

Cette culture est donc loin d'atteindre tout le développement auquel elle peut prétendre dans les pays non vignobles. Un progrès sérieux a été réalisé; toutefois, pour qu'il s'accentue, le cidre et le poiré ont à triompher de nombreux obstacles; les uns consistent dans les résistances du public, les autres proviennent des producteurs eux-mêmes et de leur négligence, d'autres enfin sont dus au peu d'importance accordé à ces deux boissons et à l'absence d'une protection efficace.

III

Propriétés hygiéniques du cidre et du poiré.

Auprès d'un grand nombre de personnes, le cidre et le poiré passent pour être des boissons désagréables et malsaines. Cette erreur provient de préjugés ou d'observations insuffisantes. « Le cidre, le vrai cidre », dit le docteur Denis-Dumont, professeur à l'École de médecine et chirurgien en chef de l'Hôtel-Dieu à Caen, « est une boisson agréable, tonique, réconfortante, favorable aux divers actes de la digestion. » (*Propriétés médicales et hygiéniques du cidre.*)

On s'habitue facilement à cette boisson, tantôt douce et sucrée comme nos vins de liqueur, tantôt amère et forte comme nos vins du Midi, tantôt enfin acide et spumeuse comme nos petits vins de Touraine. S'il en est quelquefois autrement, s'il se rencontre des cidres désagréables, on ne saurait le reprocher à cette liqueur, elle ne doit pas être rendue responsable de la routine et de l'incurie. Il est des cidres défectueux comme il est des vins défectueux, et, l'on ne saurait trop le répéter, ce sont ceux-ci qui tombent le plus souvent entre les mains des étrangers qui n'en font pas ordinairement usage. C'est un calcul, chez la plupart des hôteliers des pays producteurs, que de servir de mauvais cidre pour amener leur clientèle à demander du vin qu'ils vendent très cher. Aussi, un savant modeste qui connaissait bien la Normandie, le regretté M. Morière, professeur à la faculté de Caen, conseillait-il à ceux qui voulaient boire

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

du cidre digne de ce nom d'aller dans les cabarets ou dans les restaurants populaires des départements producteurs.

Les qualités hygiéniques du cidre ne font aucun doute pour celui qui se livre à un sérieux examen; sa composition est à la fois saine et variée. Voici, d'après une analyse de Boussingault, la composition d'un cidre ayant un an de barrique :

POIDS DU LITRE : 1 KILOGR. 020.

Alcool absolu	69gr95
Sucre interverti	15 40
Glycérine et acide succinique	2 58
Acide carbonique	0 27
Acide malique	7 74
Acide acétique	traces.
Matière gommeuse	1 41
Potasse	1 55
Chaux, chlore, acides phosphorique et sulfurique	0 20
Matière azotée	0 12
Eau	920 78
TOTAL	1,020 00

A l'encontre de la plupart des cidres, l'échantillon ne contenait point de tanin. Ce principe, très utile à la qualité et à la conservation du liquide, ne lui est pas absolument indispensable, comme le prouve l'exemple des produits de Jersey et des environs de Francfort.

Dès le XVIe siècle, Julien le Paulmier signalait l'action fortifiante de cette boisson. Ce médecin ajoute même que les ouvriers de son temps aimaient mieux avoir du pain avec du cidre que du pain avec de la viande sans cidre.

Dans son remarquable ouvrage, déjà cité, le docteur Denis-Dumont donne le résultat de ses observations personnelles et de celles de ses collègues de la basse Normandie.

Le cidre, même inférieur, n'a pas d'influence pernicieuse sur l'estomac, comme le prouve la statistique des hôpitaux normands; les inconvénients qui ont pu être signalés ne proviennent que de liquides défectueux n'ayant de commun avec cette boisson que le nom. Mis en bouteille, le cidre active la digestion et facilite les fonctions intestinales.

Ce fut surtout l'absence dans sa clinique de la maladie de la pierre, si commune dans la plupart de nos villes, qui attira l'attention du docteur Denis-Dumont. En cinquante-neuf ans, on n'a vu que trois cas de cette affection à l'Hôtel-Dieu de Caen, alors qu'en une seule année à Limoges, où tout le monde boit du vin, on en avait observé 53 cas. Une enquête fut faite auprès de 109 des médecins les plus anciens et les plus célèbres du Calvados, de la Manche et de l'Orne. Durant une pratique qui, pour 98 d'entre eux, est de trente-trois ans en moyenne, ils n'avaient rencontré que 55 calculeux; encore 14 étaient-ils des buveurs de vin ou avaient-ils été victimes

IMPRIMERIE NATIONALE.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

d'accidents fortuits, et 16 appartenaient-ils à la ville de Lisieux, qui compte un grand nombre d'ouvriers étrangers à la Normandie. Les 25 malades qui restent constituent une infime proportion.

L'auteur des *Propriétés médicales et hygiéniques du cidre* montre que si la gravelle est rare et la pierre à peu près inconnue, cette immunité provient de l'action diurétique du cidre et est due à l'acide malique qui actionne les reins sans les fatiguer.

Le cidre n'a pas seulement des vertus prophylactiques, il constitue un excellent thérapeutique. On cite nombre de cas dans lesquels des hommes âgés et malades depuis longtemps ont été radicalement guéris par l'usage de cette boisson.

C'est au jus de la pomme que l'on doit également la rareté de la goutte dans les régions où elle est en honneur. La plupart de ceux qui se plaignent de cette affection ne souffrent en réalité que du rhumatisme noueux ou polyarthrite déformante.

Quant à la carie des dents, si souvent reprochée à la boisson qui nous occupe, elle est, en fait, assez fréquente sur les côtes de la Manche; mais elle provient, paraît-il, d'une prédisposition héréditaire commune aux populations de race scandinave, car on la rencontre beaucoup en Norvège.

M. Denis-Dumont n'est pas le seul médecin qui se soit fait le panégyriste du cidre. Dans son dictionnaire, Rostan dit de ce liquide : « Lorsqu'il n'est pas trop nouveau, le bon cidre est une boisson saine et généreuse qui produit la plupart des effets du vin. Les habitants du pays qui en font leur boisson ordinaire sont forts, frais et d'un bel embonpoint. »

Dans un rapport présenté au concours de Beauvais, le docteur Demignère, de Clermont (Oise), établit un parallèle entre le vin, la bière et le cidre, et conclut en disant que « pour l'usage le plus général, pour satisfaire aux indications les plus nombreuses, l'avantage reste au cidre, mais à condition qu'il aura été bien préparé et bien conservé; sans quoi, du premier rang, il passe au dernier ».

M. Lallier, pharmacien en chef de l'asile de Quatre-Mares-Saint-Yon, auquel sont empruntées ces deux dernières citations, termine ainsi ses recherches sur l'opinion des médecins : « Le cidre est une boisson essentiellement alimentaire; il est agréable, très désaltérant, excite l'appétit, ne prédispose à aucune maladie et convient à la majorité des tempéraments; mais il ne peut convenir à tous, et, à part quelques exceptions, il ne peut rivaliser avec le vin dans le régime diététique des malades et des convalescents. »

Sous le rapport de la salubrité, le poiré ne jouit pas d'une excellente réputation, mais on ne peut lui faire aucun reproche précis, si ce n'est peut-être celui d'exciter un peu trop les nerfs des personnes qui n'en boivent pas ordinairement. Les médecins de l'Orne, dans leurs réponses au docteur Denis-Dumont, ne lui attribuent pas d'inconvénients, bien qu'on en consomme de grandes quantités dans une partie du département.

On a prétendu que les deux boissons qui nous occupent poussaient à la consomma-

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

tion de l'alcool. Cette opinion est au moins exagérée; on s'en convaincra par l'extrait suivant du tableau présenté par le docteur Lunier au Congrès international des questions relatives à l'alcoolisme.

NUMÉROS D'ORDRE.	DÉPARTEMENTS.	COMSOMMATION D'ALCOOL par tête.	CONSOMMATION DE CIDRE et de poiré par tête.
		litres.	litres.
1	Seine-Inférieure	10 00	76 14
2	Somme	7 90	7 46
3	Aisne	7 27	16 84
4	Mayenne	6 87	100 14
5	Calvados	6 80	182 24
6	Eure	6 80	63 95
7	Pas-de-Calais	6 34	0 78
8	Oise	6 07	40 45
9	Marne	5 71	0 47
10	Seine	5 29	1 97
11	Manche	5 16	169 80
12	Seine-et-Oise	5 05	8 26
13	Orne	4 75	123 50
14	Finistère	4 68	23 60
15	Nord	4 65	0 02
16	Eure-et-Loir	4 42	23 32
17	Ardennes	3 96	3 49
18	Ille-et-Vilaine	3 48	247 14
19	Vosges	3 45	//
20	Sarthe	3 30	25 58
21	Meuse	2 61	0 01
22	Aube	2 46	0 09
23	Meurthe-et-Moselle	2 45	//
24	Doubs	2 35	//
25	Morbihan	2 34	111 35
26	Seine-et-Marne	2 29	5 18
27	Var	1 22	//
28	Indre	2 15	0 04
29	Loiret	2 11	0 42
30	Côtes-du-Nord	2 11	121 76

Les pays qui consomment le plus de cidre figurent, il est vrai, parmi les 30 départements qui absorbent le plus d'alcool, mais ils ne figurent pas tous au premier rang. L'Ille-et-Vilaine, où l'on boit 247 litres de cidre, n'occupe que la dix-huitième place; les six départements où la consommation dépasse 1 hectolitre, viennent dans l'ordre suivant : 4, 5, 11, 13, 25, 30. Le cidre est peu répandu ou même inconnu dans les départements qui tiennent les rangs 2, 3, 7, 9, 10, 12, 15, 17, 19, 21, 22, 23, 24, 26, 27, 28, 29, et pourtant l'alcool y trouve plus de débouchés que dans certaines régions où l'on en fait usage. Tous les départements qui figurent dans ce

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

tableau sont, sauf le Var, situés au nord de la France, où la plupart forment un territoire continu, duquel l'Indre et le Doubs se rapprochent; dès lors l'importance de la consommation de l'alcool tient plutôt au climat qu'à la nature même de la boisson.

IV

Causes de l'infériorité d'un grand nombre de cidres et de poirés. — Conseils et travaux récents des pomologistes.

Les préventions injustes nourries contre le cidre et le poiré, les manœuvres coupables de certains débitants ne constituent pas le plus grave obstacle à l'extension de leur usage. Les producteurs n'ont pas de plus redoutables ennemis qu'eux-mêmes. S'ils voulaient de parti pris discréditer leurs cidres, ils ne s'y prendraient pas autrement que ne le font un grand nombre d'entre eux. Leur incurie ne justifie que trop la répugnance avec laquelle beaucoup de citadins accueillent leurs offres de vente. « Dans tout un canton de 18 communes, » écrit dans l'*Aviculteur* M. A. Éloire, « je comptais à peine quatre ou cinq propriétaires chez lesquels on buvait réellement du cidre. C'est peu, vous l'avouerez. Des cidres aigres, des cidres tournés, des cidres troubles, des cidres plats, des cidres noirs, etc.; ceux-là ne manquaient point. J'ai parfois trouvé dans des hameaux perdus des cidres imbuvables pouvant lutter avec les meilleurs vinaigres d'Orléans, sorte de fil en quatre que leurs propriétaires déclaraient doux comme du lait. »

Choisir de bonnes pommes, en extraire le jus au moment opportun, placer ce jus dans des conditions favorables à sa fermentation et à sa transformation en cidre, est un problème qui ne semble pas exiger des soins excessifs; un peu de réflexion et de bon sens paraissent devoir suffire, et cependant il n'était guère d'industrie qui laissât plus à désirer il y a quelques années.

Bien peu de propriétaires et de fermiers connaissent exactement le nom des espèces qu'ils possèdent. Un pomologiste distingué, M. A. Truelle de Trouville, dont les études ont spécialement porté sur le pays d'Auge, c'est-à-dire sur une des contrées les plus remarquables et les plus avancées au point de vue de la production cidrière, constate avoir rencontré les plus grandes difficultés à faire le dénombrement des variétés de cette région : « Pour eux, » dit-il, « une seule chose est à considérer, avoir des pommes, et peu leur chaut de savoir à quelles espèces elles appartiennent. En réfléchissant un peu sur ce sujet, je crois pouvoir assigner aux vergers la composition suivante : sur cent pommiers, il y en a un tiers constitué par des variétés greffées connues; un autre tiers par des espèces également greffées, mais de nom inconnu; enfin le dernier tiers est composé d'égrains, dont les pommes, pour une cause plus ou moins plausible, ayant plu aux cultivateurs, ont acquis ainsi un droit de cité, ou mieux le droit d'abaisser encore le niveau de la qualité déjà trop peu élevée des fruits de pressoir. J'ajoute à ce

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

qui précède que tous ces arbres sont jetés pêle-mêle sans la moindre notion de la nature intime de chaque arbre : développement, rusticité, fertilité. Tel arbre de première saison est placé au milieu d'une demi-douzaine d'autres de deuxième et de troisième, et *vice versa;* tel autre, doué d'une vigueur remarquable, est encore enserré entre des voisins qui ne lui cèdent en rien sous ce rapport, et ce qui constituerait de précieuses qualités devient des défauts au premier chef par suite de l'indifférence qui a présidé à la plantation et à la direction de ces arbres. »

Quant aux soins donnés aux arbres, ils sont nuls ou à peu près. Leur rapprochement exagéré engendre des chancres par suite de frottements, beaucoup de fruits ne peuvent mûrir à cause du défaut d'air et de soleil. Pour quelques arbres restés vigoureux par suite de leur excellence naturelle, on en voit une grande quantité couverts de champignons et de mousses, les branches chargées de lichens et souvent de gui. Ce spectacle attristant est surtout l'apanage des meilleures variétés, dont les représentants alanguis, parfois vermoulus et étayés, accablés sous le poids des ans et presque déracinés, semblent prêts à tomber. Les arbres greffés depuis un an ou deux ont l'épiderme dur, généralement envahi par les plantes parasites; leur tronc et leur collet nourrissent de vigoureux bourgeons connus sous le nom de *gourmands,* qui absorbent la sève aux dépens des extrémités. Cette infériorité des arbres s'explique : le propriétaire, obéissant à une pensée sordide, a choisi dans la pépinière les plus mauvais sujets, pour les avoir à meilleur compte, et, loin de chercher à les améliorer, il les laisse sans armure exposés à l'action des vents et aux dégradations des animaux.

Ce tableau, esquissé dans une brochure intitulée : *De la reconstitution des vergers normands,* ne s'applique pas seulement au pays d'Auge; il n'est guère de Normand ou de Breton qui n'y puisse reconnaître ses propres plants. En dépit de ces obstacles, on obtient encore des cidres de premier ordre ou des cidres qui se tiennent dans une bonne moyenne. Combien la production ne s'améliorera-t-elle pas, le jour où chacun voudra suivre les conseils de nos pomologistes.

Depuis quelques années, ceux-ci ont beaucoup observé, beaucoup expérimenté; ils sont parvenus à fixer la plupart des principes qui doivent guider les cultivateurs.

Les espèces se reproduisent par des semis et des bouturages, mais plus généralement par le greffage.

Le choix des sujets est une question délicate, aussi est-il prudent de s'en rapporter à un pépiniériste habile et consciencieux, lorsqu'on ne possède pas des données suffisantes. « Il convient de donner la préférence à ceux qui ont l'épiderme vert brun, légèrement flexible sous le doigt, dont la hauteur du sol aux premières branches soit d'environ 1 m. 80. Le choix aura lieu dans la pépinière au moment où les feuilles sont aux arbres, car, bien que le fait ne soit pas absolument prouvé, il y a avantage à prendre ceux dont les feuilles sont les plus larges, ce qui constitue déjà une sélection. On sait aussi par là classer l'arbre sous le rapport de la précocité. » (A. Truelle, *De la reconstitution des vergers normands.*)

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Nous pensons qu'il est préférable, quoi qu'on en ait dit, de se procurer des arbres non greffés.

Soit ignorance, soit distraction, le pépiniériste peut avoir placé une espèce d'une saison sur un égrain d'une autre saison. S'il n'est pas délicat, il met sur un pied médiocre une variété très vigoureuse, qui réussit mal après avoir présenté tout d'abord un magnifique tronc. Mieux vaut subir la perte de temps qui semble résulter de la plantation d'arbres non greffés que de s'exposer à ces inconvénients.

La mise en terre a lieu au printemps dans les sols humides, en automne dans les sols secs. Les fosses, disposées de préférence en quinconce à 12 ou 14 mètres les unes des autres, doivent être rondes pour mieux répondre à la disposition naturelle des racines. La profondeur semble devoir atteindre 0 m. 50, quoique certains pomologistes se contentent de 0 m. 30; elle s'accroîtra dans les sols légers et sous les climats chauds, pour atteindre au besoin 1 m. 20. Le diamètre varie de 1 à 2 mètres suivant les mêmes distinctions. On creuse d'avance; quelques personnes se contentent d'un délai de 15 jours, les autres exigent 3 ou 4 mois. Une quantité considérable de fumier, de terreau, de feuilles et d'autres engrais doit être disposée soit dans la fosse, soit autour, quelque temps avant la plantation, afin que les agents atmosphériques et les agents nitrificateurs aient le temps d'en améliorer la qualité. Quelquefois on évite de remplir la fosse avec la terre qu'on en a extraite, plus souvent on la replace en ayant soin de ne mêler le sol et le sous-sol que s'ils sont de même qualité; si l'un d'eux est meilleur, on le met par-dessus. En tout cas, la butte sur laquelle on posera l'arbre doit être de 0 m. 30 ou 0 m. 40 plus élevée que le sol environnant. Le pommier traçant ses racines, cette disposition mettra les radicelles naissantes en contact avec la terre végétale de la surface du sol, terre qui reçoit les principes solubles fertilisants déposés par les animaux ou produits par les phénomènes météorologiques. Quand le terrain est humide, il faut remplacer les fosses par des tranchées que l'on draine au moyen de cailloux ou de fascines, les racines obstruant souvent les tuyaux les mieux installés. S'il s'agit d'un verger marécageux, on ne défonce pas; une fois le gazon enlevé et la place bêchée, on fait une butte d'environ 0 m. 30 de hauteur et de 2 mètres de diamètre à la base.

Avant de placer l'arbre, on coupe les racines mortes et l'on enlève les parties lésées par un agent quelconque. Le chevelu est ménagé avec soin, car la bonne reprise en dépend, puis la tête est taillée de façon que les racines suffisent à l'alimenter. Il importe d'étendre soigneusement ces dernières sur la butte et de les recouvrir d'une terre neuve et fine que l'on pile légèrement. Le pied doit être ensuite recouvert de bruyères, ou mieux d'ajoncs marins; il est bon d'introduire des fumures spéciales et particulièrement des engrais à base de phosphates, dont l'action sur la genèse des principes saccharins commence à s'accréditer.

L'ajonc marin (*Ulex Gallii, Europæus* ou *vignon*) a aussi un autre rôle : placé en bottes autour des jeunes pommiers ou poiriers, il les préserve des déprédations des

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

porcs, des moutons et des lapins, du voisinage des orties et autres plantes nuisibles. Cette garniture devrait être remplacée jusqu'à ce que l'arbre ait une quinzaine d'années, mais on néglige de le faire. Pour préserver des animaux plus grands, une armature en fer est nécessaire. Immédiatement après sa plantation, l'arbre a dû être tuteuré solidement; il faut avoir soin de mettre de la mousse sous le lien pour en adoucir le frottement.

Ces soins n'empêchent pas de biner le terrain et de l'arroser au besoin; il importe d'éviter la pousse des herbes et le crevassement du sol.

Si l'on veut que l'arbre atteigne son développement normal, on préviendra toute fructification dans les quatre ou cinq ans qui suivent la plantation, en coupant les ramifications fruitières.

Trop souvent les cultivateurs placent leurs sujets au hasard; il faut mettre ensemble les arbres qui donnent des fruits de même saison; non seulement la récolte est plus facile, mais encore on utilise plus vite l'herbe des vergers plantés d'espèces hâtives. Même lorsqu'on plante des égrains, on les classe, pour que plus tard l'ente et le greffon coïncident, en ce qui concerne les époques de maturité.

Après deux ans de plantation, les arbres repris sont greffés. Cette opération est en général bien exécutée; tout au plus peut-on reprocher aux enduits employés de ne pas cicatriser assez rapidement et d'attirer les insectes. Malheureusement on ne saurait adresser à nos producteurs les mêmes félicitations en ce qui concerne le choix des variétés à greffer. Les espèces fertiles qui donnent des fruits nombreux et volumineux, jouissent en général de leur préférence, car ils les vendent le plus souvent. Lorsque le hasard, plus encore que le calcul, introduit des espèces supérieures, le cultivateur les garde pour lui ou pour les personnes qu'il fournit de cidre.

Cependant la nécessité d'avoir des vergers d'élite s'impose de plus en plus. Le cidre et le poiré ne pourront acquérir de vogue si l'on ne crée de grands crus, fournissant des liquides fins et exquis, qui attirent l'attention des plus délicats gourmets.

La sélection des variétés et le choix des espèces à planter présentent les plus grandes difficultés. Dans le pays d'Auge seulement, on compte plus de deux cents variétés de pommes et environ cent variétés de poires. Toutes ne conviennent pas également aux diverses natures de terrains; il en est des pommiers et des poiriers comme des vignes: certains prospèrent où d'autres végètent; ceux-ci donnent leurs meilleurs fruits sur un sol, ceux-là sur un autre; telle espèce excellente dans la vallée ne vaut rien sur les coteaux et réciproquement. L'influence de la constitution géologique du terrain est encore peu étudiée. Nous ne connaissons sur ce sujet qu'une étude récente de l'infatigable M. Truelle. Sans entrer dans l'examen de cette importante question, disons que ces arbres préfèrent les sols argileux, siliceux et même schisteux, tandis qu'ils végètent et donnent des produits généralement inférieurs dans les sols crayeux ou marneux. On se tromperait étrangement si l'on croyait toujours bien faire en choisissant pour établir un verger la meilleure terre à culture : les arbres s'y développent

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

admirablement, mais le cidre est moins bon que celui qui se récolte sur certaines terres difficiles à labourer, sur des pentes souvent pierreuses.

Prises en elles-mêmes et indépendamment du sol qui les nourrit, les diverses variétés sont loin de se ressembler. Leurs différences proviennent à la fois de l'arbre et du fruit; c'est des qualités de l'un et de l'autre que se déduit leur valeur. Au premier on demande d'être rustique, vigoureux et fertile; du second on exige qu'il soit très sucré, tannique et parfumé, peu ou point acide. Ces qualités ne se rencontrent pas sur la même espèce : un arbre vigoureux donne souvent de mauvais fruits; un arbre faible, presque stérile, porte des produits délicieux. Pour faire un choix des arbres ou mieux des greffes à employer, il faut donc combiner ces divers éléments et peser attentivement les avantages et les désavantages que présente telle ou telle variété.

La simple observation des arbres suffit à faire connaître leurs qualités; il en est autrement des fruits. Les éléments importants de leur composition sont : le sucre, le tanin, les matières pectiques, l'acidité et le parfum. Actuellement on évalue la valeur des fruits en se basant sur leur richesse saccharine totale, composée de sucre interverti et de saccharose. Cet élément est considéré comme le plus utile. Malgré cette simplification, il faudrait une analyse chimique, c'est-à-dire une opération difficile pour beaucoup, si un savant, aussi modeste que patient, n'était arrivé à montrer que la densité du jus donne une notion suffisante de la richesse saccharine, sans toutefois lui être absolument proportionnelle. M. Truelle estime que l'on peut cultiver toute variété dont l'arbre est rustique, très vigoureux, très fertile et dont les fruits fournissent un moût d'une densité moyenne de 1060 au densimètre de Gay-Lussac. Ce chiffre de 1060 n'est pas absolu; le jus peut accuser un peu plus ou un peu moins suivant les années, les influences climatériques et l'âge des arbres.

Cette densité correspond à la composition moyenne suivante :

Sucre total évalué en glucose fermentescible	129gr 54
Tanin	1 94
Matières pectiques	8 25
Acidité exprimée en SO^3HO	1 58

Le sucre total produit environ 8 p. 100 d'alcool; or les meilleurs cidres commerciaux n'en contiennent guère plus de 6 à 7 p. 100. On voit donc que les variétés moyennes donnent déjà d'excellents résultats. Ce sont celles-là que l'on doit planter ou greffer, ainsi que les variétés supérieures. Toutefois il est prudent de sacrifier pour quelques arbres la qualité à la quantité, afin de n'être pas complètement dépourvu dans les années de disette.

Comme tous les pommages, les variétés les plus recommandables se répartissent en trois saisons d'après leur époque de maturité. Rien n'empêche un cultivateur de se consacrer spécialement à la production du cidre d'une seule saison, mais ce calcul est plein de risques; en variant l'époque de la floraison, on a de grandes chances de voir

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

certaines espèces échapper aux influences climatériques ou autres qui peuvent devenir nuisibles; au contraire, ceux qui ont tous arbres de même saison voient leur récolte entière à la merci d'une gelée ou d'une tempête. D'un autre côté, les cidres fournis par les trois catégories de pommes n'ont ni les mêmes qualités ni la même utilité. Les fruits de première saison, assez peu nombreux, mûrissent à une époque où les cidres de l'année précédente commencent à s'aigrir quand ils sont mal préparés. Avec le liquide nouveau, on peut leur infuser une nouvelle vigueur et un nouvel arome. Ces produits précoces, bien que souvent médiocres, sont très recherchés dans les villes et dans les foires, si nombreuses en province au commencement de l'automne; ils trouvent un écoulement avantageux et assuré chez les cabaretiers.

Les variétés de deuxième saison donnent le cidre le plus délicat et le plus moelleux «celui qui a le plus de bouche», tout en se gardant assez bien; elles conviennent à la fabrication des cidres mousseux et donnent de 6 à 8 p. 100 d'alcool.

La troisième saison réunit les espèces les plus saccharifères. Le jus plus alcoolique (6 à 10 p. 100) et plus corsé se garde beaucoup mieux; malheureusement il manque quelquefois de «bouche» et de limpidité. La floraison tardive des arbres assure, en général, la récolte; la dureté de la pulpe facilite les transports de fruits; l'alcool et le tanin, plus abondants, permettent d'expédier au loin les cidres. Aussi les pommes de cette dernière catégorie sont-elles recherchées des producteurs qui ont quelque souci de la nature de leurs plantations.

La synonymie des diverses variétés est loin d'être établie, aussi se trouve-t-on quelquefois embarrassé en présence des noms multiples que prend une même espèce. De sérieuses études sont faites en ce moment pour établir une classification et pour permettre d'obtenir une liste des espèces les plus recommandables.

Voici, à titre d'exemple, la composition d'un verger de 100 pommiers. Naturellement, dans cette plantation théorique, on ne peut tenir compte de la composition géologique du sol :

Première saison. — 20 pommiers : 4 amenante, 6 girard, 10 petit-doucet;

Deuxième saison. — 40 pommiers : 4 bergerie, 3 cimetière, 4 domaine, 6 fréquier, 4 gros-matois, 3 herbage sec, 4 longuet, 3 orange, 3 orpolin;

Troisième saison. — 40 pommiers : 3 alison, 4 aufriche, 5 bédan, 3 bédant-augros, 5 binet gris, 4 citron, 4 or-milcent, 4 moulin-à-vent, 4 rouge-bruyère, 4 saint-martin.

Dans la revue *le Cidre et le Poiré,* qui combat si vaillamment pour leur propre cause auprès des producteurs, M. Renard, instituteur à Saint-Martin d'Aspres (Orne), signale, d'une manière spéciale, les espèces suivantes :

1. Améré Tord.....	2e saison.	4. Bédane ou bédan.....	3e saison.
2. Avenue.....	3e saison.	5. Bouteille (La grosse)...	2e saison.
3. Avoine (Pomme d').....	2e saison.	6. Carnette rouge.....	1re saison.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

7. Chabot	2e saison.	20. Moulin-à-vent	3e saison.
8. Chapelle	1re saison.	21. Mousse rouge	3e saison.
9. Coquerée	2e saison.	22. Muscadet (Le gros)	2e saison.
10. Coquerée blanche	1re saison.	23. Muscadet vert	3e saison.
11. Cul noué (Le petit)	1re saison.	24. Normande ronde	2e saison.
12. Cul noué (Le gros)	1re saison.	25. Orgerée	2e saison.
13. Fresquin rond	1re saison.	26. Pomme d'Abraham	1re saison.
14. Fresquin rouge long	2e saison.	27. Progrès	3e saison.
15. Louisot	1re saison.	28. Rambœuf doux d'hiver	2e saison.
16. Loup	3e saison.	29. Rousse (La grosse)	2e saison.
17. Madeleine rouge	3e saison.	30. Savate	3e saison.
18. Martrange ou long-bois	3e saison.	31. Pomme de 1871	3e saison.
19. Morfriand	1re saison.	32. Suie	2e saison.

On pourrait nommer encore le joly-rouge, la marie-onfray, l'argile, l'ambrette, etc.; mais, pour éviter des citations qui deviendraient fastidieuses, nous renvoyons aux ouvrages techniques.

Un verger ne saurait être vraiment complet et agréable pour son propriétaire, s'il ne contenait un certain nombre de poiriers. Le jus de la poire n'est pas seulement un breuvage excellent, il fournit encore un précieux secours dans les années où les pommes sont rares. Le mélange de cidre et de poiré, appelé *halbit,* est une boisson parfaite. Les poiriers préfèrent les sols humides. Parmi les variétés de première saison, les meilleures sont : le blanc, le blanc roux, le chêne, le gros blanc, l'hecto, l'ognonnet. Les espèces les plus remarquables de la seconde saison sont : le calais, la carisy blanche, grise et rouge, le crapas, la grisette, l'hautpin, la platé, la quenette. Dans la troisième catégorie, on doit accorder la préférence : à l'aubin, à la crossane sauvage, au fer, au gris-de-loup, à l'huchet, à l'ivoie blanche et grise, à la nérousse.

V

Soins à donner aux arbres fruitiers; leurs ennemis, moyens de les combattre.

Planter les arbres, les greffer et s'en occuper un peu lorsqu'ils sont jeunes, telles sont, pour beaucoup, les opérations auxquelles se résume la culture des arbres fruitiers qui nous occupent. Elles sont insuffisantes.

Pendant longtemps, il faut nettoyer le sol au pied des jeunes arbres pour arracher les mauvaises herbes et fumer au moins une fois tous les trois ans; le purin mélangé d'un cinquième d'eau, les feuilles mortes, le marc de pommes, les engrais chimiques, les plantes maritimes ou fluviales constituent d'excellents engrais, dont une partie reste inutilisée. Si les arbres sont trop séveux, il faut faire au tronc une incision de bas en haut, sous peine de voir se produire un chancre. Les sols froids et humides favorisent la formation de ces plaies; en ce cas on doit pratiquer des incisions dans le

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

voisinage des amputations pour conduire le fluide nourricier vers quelque branche vigoureuse. Il importe de supprimer les gourmands qui hérissent le tronc.

La tête de l'arbre ne demande pas moins de soins; le bois mort doit être coupé, les branches taillées de manière qu'elles facilitent la circulation de l'air et ne deviennent pas trop longues ou trop faibles. Enfin, le pommier et le poirier seront débarrassés des parasites.

Comme la vigne, ces arbres comptent de redoutables ennemis; aux gelées, aux grêles, aux intempéries et aux maladies physiologiques viennent s'adjoindre de nombreux parasites végétaux ou animaux.

Parmi les premiers : le gui, les mousses et les lichens sont les plus fréquents et les plus connus. Le gui doit être impitoyablement arraché. Les mousses et les lichens, qui nuisent au tronc et aux branches, servent de réceptacles à une quantité d'insectes dangereux. Cette végétation peut être enlevée à l'aide d'un instrument qui n'abîme pas l'épiderme ou par un badigeonnage au lait de chaux si l'arbre est jeune. On obtient d'excellents résultats en lavant le tronc et les grosses branches avec une dissolution de sulfate de fer, titrant au moins 10 p. 100. On opère au printemps. M. Rigaux, professeur départemental de la Haute-Savoie, s'est servi, avec succès, d'une solution très concentrée, soit 50 à 75 kilogrammes de sulfate pour 1 hectolitre d'eau. Il traite les petites branches à l'aide d'un pulvérisateur ou d'une éponge, et met une ou deux poignées de sulfate au pied de chaque arbre dans les sols calcaires et dans les argiles blanches.

Viennent ensuite un certain nombre de champignons, dont l'*Asteroma mali* est un des plus redoutables. Les ravages de ce parasite ont été très grands en 1886 et 1888. Aucun arbre, quels que fussent son âge, sa position, sa vigueur et son espèce, n'a résisté dans les milieux atteints; quelques espèces, dont les feuilles rondes ont un parenchyme épais, ont bien supporté avec quelque vaillance les attaques du fléau, mais les fruits sont restés petits et peu sucrés. Un certain nombre de sujets sont morts, les autres ont manqué de feuilles l'année suivante, leurs bourgeons n'ayant pas eu la force d'affronter les rigueurs de l'hiver. L'*Asteroma mali* a été comparé au mildew; les effets et le mode de propagation des deux parasites présentent une certaine analogie. Aussi a-t-on essayé avec succès l'emploi de la bouillie bordelaise : 2 kilogrammes de sulfate de cuivre sont dissous dans 10 litres d'eau chaude; après le refroidissement, on ajoute un lait de chaux composé à raison de 10 litres d'eau pour 3 kilogrammes de chaux. Ce traitement préventif est appliqué, à l'aide du pulvérisateur, une, deux ou même trois fois à partir du 15 juillet, suivant que le mal est plus ou moins résistant.

Une quantité innombrable d'insectes désolent les vergers par leurs déprédations, mangeant les feuilles, rongeant les fleurs, dévorant les fruits. Les uns agissent à l'état de larve, les autres à l'état parfait.

Un excellent moyen de les détruire consiste à envelopper les arbres d'une abondante fumée de paille, de foin humide ou de résine mélangée de soufre, de tabac ou de goudron. Les propriétés de la fumée pour asphyxier ces animalcules sont connues de-

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

puis longtemps. Un ancien usage de l'Artois consiste à promener des torches de paille enflammée sous les pommiers, le soir du premier dimanche de Carême. Certaines parties de la Normandie s'illuminent le soir de la veille de l'Épiphanie ou Jour des Rois. Il n'est pas de chaumière isolée dont les habitants ne promènent des torches sous leurs arbres. Garçons et filles chantent à plein gosier de traditionnelles imprécations contre les animaux et les insectes nuisibles; après quoi, on prépare par de copieuses libations une place à la future récolte, dont on vient d'assurer le succès.

Pour empêcher la multiplication de ces insectes, on a proposé d'arroser les branches avec de l'eau vinaigrée, mais cette opération est peu praticable dans nos vergers. Mieux vaut projeter à l'aide du pulvérisateur un léger nuage de pétrole sur les agglomérations et sur les nids. Bientôt on voit les animalcules donner des signes du plus violent malaise, puis rester pour toujours immobiles. Le soufre trituré très fin ou sublimé donne aussi d'excellents résultats.

La chenille la plus commune sur les pommiers est le *Bombyx neustria*. Elle éclôt en mai; chaque anneau d'œufs donne de 250 à 300 individus, qui grossissent d'une façon prodigieuse. On la combat avec l'eau de savon, mais il ne faut pas mettre plus de 5 kilogrammes de cette substance par hectolitre d'eau, sous peine de voir se boucher les pores de l'épiderme. M. A. Lefort, instituteur à Sin-le-Noble, recommande l'emploi de la poudre de chaux, répandue sur les feuilles mouillées par la pluie ou par une aspersion préalable.

Il en est du hannetonnage comme de l'échenillage; la nécessité s'en impose aux esprits les plus insouciants; mais si tous comprennent cette utilité, beaucoup reculent devant les soins en prétextant le manque de bras ou de loisirs.

Les cultivateurs ont un autre ennemi, dont ils ne s'occupent guère et dont ils favorisent les ravages sans le savoir. Nous voulons parler de la *Cetonica stictica*, qui dévore le pistil et les étamines des fleurs. La larve vit dans les bois tombant en poussière ou au milieu des tas de détritus végétaux. Sans doute, ces débris engraissent le sol et nourrissent les arbres, mais il est imprudent de les multiplier dans les vergers, si l'on n'a pas soin de les distribuer en couches peu épaisses, à proximité de quelque troupe de poules qui viendront faire aux larves une guerre impitoyable.

On pourrait citer encore le puceron lanigère et quelques autres, mais nous avons hâte d'arriver au plus redoutable adversaire de la fructification, à l'anthonome, dont les ravages ont été particulièrement graves depuis trois ans. La plupart des producteurs ont vu, en ces derniers temps, les boutons perdre leur coloration, devenir jaunâtres et périr, au lieu de s'ouvrir avec les progrès de la végétation. Cette maladie a été attribuée au froid, aux pluies, aux gelées tardives et aux brouillards. La lune rousse en a également été rendue responsable. Cependant, pour se rendre compte de la véritable cause du mal et en voir l'auteur, il suffit d'ouvrir un de ces boutons devenus semblables à des clous de girofle: on y trouve soit la larve, soit la nymphe d'un insecte, l'*Anthonomus* ou *Curculio pomorum*, de Linné.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

La longueur de l'insecte parfait atteint o m. oo5 et même o m. oo6, sa largeur o m. oo1 1/2. Sa tête allongée est munie d'une trompe arquée et mince, plus courte chez le mâle que chez la femelle. La couleur générale est brune; les élytres sont marquées d'une tache blanche bordée de noir; l'écusson est blanc, le rostre grêle; les pattes, peu arquées, sont assez longues et les cuisses sont renflées.

La nymphe a une trompe recourbée en dessous jusqu'à la seconde paire de pattes; l'abdomen est terminé par deux épines et couvert de poils; la tête présente des tubercules courts et pubescents.

La larve a une tête distincte et noire, des tubercules pédieux très apparents. Ces derniers sont velus, ainsi que les anneaux qui les portent.

Cet insecte vit surtout sur les pommiers, rarement sur les poiriers fréquentés par une autre espèce (*A. pyri*). Il hiverne sous la mousse, les feuilles mortes et l'écorce crevassée des arbres âgés. Dès les beaux jours du commencement d'avril, il sort de sa retraite, grimpe le long du tronc et s'accouple sur les branches. La femelle creuse avec sa trompe un trou dans un bourgeon à fleur et y dépose son œuf. Pour ces diverses opérations, trois quarts d'heure suffisent; après quoi elle se repose et recommence à pondre jusqu'à l'épanouissement des bourgeons.

Lorsque la floraison est active, l'anthonome, averti par l'instinct, accélère la ponte. En dépit de cet effort, la quantité d'œufs pondus reste moins abondante. La ponte peut ne durer que huit jours, comme elle se perpétue quelquefois pendant trois semaines. Il n'y a donc jamais plus d'insectes que lorsque la mauvaise saison, persistant en mai et en juin, retarde la végétation.

Le bouton continue à se développer jusqu'au moment où la larve commence à s'en nourrir. L'éclosion a lieu du sixième au neuvième jour, du 10 au 15 mai le plus souvent. Roulée en arc, la larve vit aux dépens des étamines; le bouton ne s'ouvre pas, les enveloppes florales se dessèchent et forment une petite voûte jaunâtre qui défend le jeune insecte contre les intempéries. Vers la fin de mai ou le commencement de juin, l'insecte mesure enviro o m. oo8 de longueur; il se transforme en nymphe. Au bout de huit jours, il perce sa prison sur le côté, en sort à l'état parfait et s'envole. Si les fleurs des pommiers de troisième saison ne sont pas épanouies, il se met à pondre; sinon, il attend le printemps suivant pour commencer son œuvre de destruction. En attendant, il vit sur les arbres, dont il dévore les feuilles.

Si ces charançons ne sont pas trop abondants, ils sont plus utiles que nuisibles, car ils préservent les pommiers de la pression trop forte qu'occasionneraient un trop grand nombre de fruits. Par contre, lorsqu'ils sont légion, ils compromettent presque entièrement la récolte. Grâce à la température, ils se sont multipliés depuis quelques années au point de constituer un véritable fléau, auquel on a donné le nom de *phylloxéra des pommiers*.

L'anthonome compte de nombreux ennemis, au premier rang desquels se placent les oiseaux, dont on ne saurait trop encourager la multiplication. Malheureusement nos

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

paysans les poursuivent avec un acharnement stupide, par pure méchanceté ou sous prétexte qu'ils dévorent quelques grains, si bien qu'on ne peut compatir à leurs soucis, lorsqu'ils viennent ensuite se plaindre des dommages causés à leurs récoltes par les insectes. Ils sont beaucoup mieux inspirés quand ils installent des ruches d'abeilles dans leurs vergers; ces industrieuses petites bêtes ne facilitent pas seulement la fructification en portant les poussières fécondantes d'une fleur sur l'autre, elles la protègent aussi en détruisant un grand nombre d'œufs.

Oiseaux et abeilles s'attaquent indifféremment à l'anthonome et aux autres animalcules; ce redoutable ennemi de nos bourgeons est poursuivi avec une animosité toute particulière par le *Pimpla graminella* et par un autre hyménoptère, le *Bracon venator,* qui vivent aux dépens des larves et ne les abandonnent que lorsque leurs organes vitaux sont détruits.

La multiplication récente de l'anthonome ne permet pas de laisser combattre seuls ses ennemis naturels; l'homme doit leur venir en aide, sous peine de voir leurs efforts rester insuffisants.

Le nettoyage des arbres est une excellente précaution, mais qui ne peut préserver complètement les vergers, parce que cette opération n'est pas toujours menée d'une manière assez parfaite et aussi parce qu'on doit craindre l'invasion des parasites provenant des vergers voisins. On a recommandé les fumigations avec l'acide sulfureux ou le goudron de houille, mais ces procédés ne sont pas satisfaisants. Il est bon de profiter de l'engourdissement que le froid apporte dans les ailes de l'anthonome. C'est en grimpant qu'il s'élève pour la première fois sur les pommiers après l'hiver. On en détruit alors un grand nombre en entourant le tronc de bandes goudronnées dans lesquelles il vient s'empêtrer. Pour la même raison, l'insecte ne peut guère voler le matin; dès lors, on est certain d'en faire tomber un grand nombre en secouant les arbres; beaucoup de boutons devenus le réceptacle des œufs, des larves ou des nymphes suivent le même chemin. On reçoit les insectes et les boutons sur de grandes toiles blanches et on les brûle.

On a aussi essayé avec succès un traitement chimique. Le frère Abel, directeur de l'école Saint-Joseph, à la Guerche, recommande de badigeonner le tronc et les principales branches avec un mélange composé dans la proportion suivante :

Eau	1 hectol.
Sulfate de cuivre	3 kilogr.
Chaux	3

M. Garnier, secrétaire de la Société d'agriculture d'Ille-et-Vilaine, constate l'efficacité et le bon marché relatif de ce procédé. Cette bouillie bordelaise, appliquée fin novembre ou dans les premiers jours de décembre, détruit non seulement les anthonomes, mais encore la plupart des insectes nuisibles.

Que ces soins nouveaux à donner aux pommiers rompent avec les habitudes sécu-

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

laires de nos paysans, on ne saurait le nier; mais l'extension et le maintien de leur production est à ce prix. S'ils veulent conserver les ressources importantes que leur fournissent les arbres à fruits, ils doivent se mettre courageusement à l'œuvre et ne reculer devant aucun sacrifice, au lieu de répéter sur tous les tons en se croisant les bras : « Il n'y a pas de pommes, il n'y a pas de poires. » Les soins que nécessitent les pommiers sont peu coûteux, si on les compare aux bénéfices qu'ils procurent. Du reste, leurs efforts ne doivent pas se borner à produire de bonnes pommes, il leur faut encore apprendre à en tirer parti.

VI

Fabrication des cidres et des poirés; soins qui doivent leur être donnés. — Théorie des ferments du cidre. — Maladies du cidre. — Le cidre et le poiré en bouteilles. — Rôle des cidreries industrielles et des associations syndicales.

L'extraction du jus et les soins dont il doit être l'objet sont des questions aussi importantes, mais malheureusement aussi négligées, que la qualité des fruits et la culture des arbres. Le plus souvent, on pressure ensemble toutes les pommes ou toutes les poires, quels que soient d'ailleurs leur espèce et leur degré de maturité; on attend même qu'une partie de la récolte soit pourrie avant de la mettre en œuvre. Ce résultat est promptement obtenu dans la majorité de nos exploitations rurales, où l'on place les fruits en tas énormes dans les vergers, les herbages ou les prés. Non seulement une partie des pommes s'abîment, mais toutes perdent leur sucre, dissous par l'eau des pluies si fréquentes en Normandie et en Bretagne. Il y a trois siècles, Julien le Paulmier signalait déjà cette pratique vicieuse.

Pour obtenir de bons produits, il faut employer des fruits mûrs, ramassés avec soin sous les arbres ou cueillis avec précaution en évitant de briser les bourgeons de l'année suivante. Il est difficile de se prononcer sur l'influence de la maturité poussée à l'extrême; en général, les principes utiles ne sont pas augmentés; dans certaines espèces cependant, la richesse saccharine totale, les matières pectiques et le tanin s'accroissent avec le temps, pendant que l'acidité diminue dans la même proportion. Il est bon de rejeter les fruits gelés; les fruits pourris doivent être absolument bannis. L'époque du brassage est indiquée par l'état des pommes ou des poires, leur couleur jaune, leur odeur musquée, piquante et agréable. Quant aux poires, il vaut mieux les prendre un peu mûres que trop vertes. En tout cas, pommes et poires doivent achever leur maturité dans des locaux à l'abri de l'humidité.

Le choix des espèces à marier ensemble est une question des plus graves, les qualités d'une variété atténuant les défauts de l'autre. Généralement, on recommande de mettre 3 parties de pommes amères contre 2 de pommes douces ou sucrées. Pour obtenir un liquide propre à être mis en bouteilles, on conseille les variétés très parfumées et d'un suc doux-amer.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

M. Truelle cite comme compositions types les suivantes :

Cidres de première saison. — Amenante rouge, 4/10; girard, 2/10; petit-doucet, 4/10.

Cidres de deuxième saison. — 1° Bergerie, 2/10; fresquin rouge, 3/10; cimetière, 2/10; gros matois, 1/10; orange, 1/10; orpolin, 1/10; — 2° domaine, 2/10; fréquin rouge, 2/10; gros matois, 1/10, joly rouge, 3/10; longuet, 1/10; herbage sec, 1/10; — 3° variétés d'élite : domaine, 2/10; fresquin rouge, 1/10; gros matois, 3/10; joly rouge, 2/10, longuet, 1/10; orpolin, 1/10.

Cidres de troisième saison. — 1° Alison, 2/10; aufriche, 1/10; bédan, 3/10; binet gris, 1/10; or milcent, 2/10; rouge-bruyère, 1/10; — 2° aufriche, 1/10; bédan, 2/10; bédan-au-gros, 2/10; citron, 1/10; moulin-à-vent, 2/10; saint-martin, 2/10; — 3° variétés d'élite : aufriche, 1/10; bédan, 2/10; binet gris, 2/10; citron, 2/10; moulin-à-vent, 2/10; or-milcent, 1/10.

Les fruits écrasés sous une meule verticale (les meilleures sont en bois), ou dans un concasseur perfectionné, sont le plus souvent additionnés d'eau à raison de 15 à 20 litres pour 100 kilogrammes. La surface, exposée à l'air pendant vingt-quatre heures, se brunit, tandis que les ferments se développent sous l'action de l'oxygène; puis cette pulpe est pressurée. Quelquefois on la met sur le pressoir dès que les pommes sont broyées. Des appareils à bras permettent d'opérer rapidement pour les petites quantités et dispensent d'avoir une installation qui nécessite un local relativement important; ils sont alors accompagnés de pressoirs portatifs.

La pulpe est placée sur la table du pressoir, entre des couches de paille superposées. Dans beaucoup de propriétés, on se sert encore d'antiques pressoirs en bois. Ces énormes appareils n'extraient que 40 à 45 p. 100 du poids total des pommes. On tend de plus en plus à les remplacer par des pressoirs en fonte d'un maniement plus facile et d'un volume moins considérable; leur rendement est de 65 à 70 p. 100, mais il est encore dépassé par celui de la presse hydraulique qui fonctionne dans diverses cidreries et dans certaines exploitations; celle-ci retire 80 p. 100 des pommes et 90 p. 100 des poires.

Le marc est trituré avec de l'eau et soumis à un second pressurage, lequel donne du cidre de deuxième qualité, que le cultivateur consomme ou ajoute à la mère goutte. Le résidu est quelquefois soumis à un troisième traitement. Le marc de première pression peut être converti en une eau-de-vie que les analyses de Boussingault nous montrent très salubre et dont le goût est agréable. La matière épuisée peut être utilisée comme engrais, car elle contient encore des principes fertilisants : azote, phosphates, sels potassiques. Souvent le marc, épuisé par le pressoir, n'est pas employé à fumer; on le donne au bétail, pour lequel il constitue un aliment bien supérieur aux drêches et aux pulpes de betteraves. Toutefois il ne doit pas constituer à lui seul l'alimentation des animaux, encore moins doit-on le leur donner lorsqu'il n'a pas été préservé de toute aigreur par un fort tassement dans des fosses, des cuviers ou des barriques couvertes. S'il est impropre à l'alimentation, on peut l'employer comme combustible.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Depuis quelques années, on a préconisé, pour la fabrication du cidre, la méthode de la diffusion ou de la lixiviation, qui consiste à faire macérer la pulpe dans de l'eau, à laquelle elle cède ses principes utiles, en vertu d'une loi bien connue en physique. L'exposition des machines agricoles contenait un certain nombre d'appareils basés sur ce système, qui convient aux petits ménages, car il est économique, lorsqu'il s'agit de petites quantités, et exige peu de main-d'œuvre. Ses partisans disent pouvoir obtenir jusqu'à 95 p. 100 en poids; le cidre serait plus coloré, plus limpide et plus parfumé. Ce dernier point n'est pas encore absolument établi.

Le choix de l'eau à employer dans les diverses phases de la fabrication ou dans les coupages ultérieurs est loin d'être indifférent à la qualité du breuvage. L'eau de source ou de puits n'est pas suffisamment aérée; souvent elle contient des sels calcaires qui déprécient le liquide. On doit préférer l'eau de pluie ou de rivière. Jadis, on prenait de l'eau à la mare de la ferme, théâtre des ébats des animaux domestiques et parfois même en communication avec le fumier. Disons que cette coutume, dont on a quelque peu abusé pour déprécier le cidre, tend de plus en plus à disparaître et n'est plus usitée que dans quelques rares exploitations des pays calcaires. En tout cas, les habitants des villes n'ont pas à s'en occuper, car le breuvage ainsi additionné se corrompt bientôt, grâce aux microbes innombrables qu'il contient, et ne peut supporter un long transport.

Une fois extrait, le moût est versé dans des tonneaux, en général volumineux, où s'opère la fermentation tumultueuse. Plus tard a lieu le premier soutirage, qui sépare le cidre des lies. Il doit intervenir alors que le liquide contient encore assez de sucre pour que la fermentation continue lentement. Malheureusement les moûts ne sont pas tous à la même température, lorsqu'on les introduit dans les tonneaux; en général, les fermes ne comportent pas de caves; on les dépose dans des celliers, où ils sont soumis à toutes les alternatives de la chaleur et du froid. De ces variations résultent des ralentissements de la fermentation aux dépens de la limpidité, ou, au contraire, des accélérations, qui compromettent la conservation du liquide.

Comme dans la fabrication du vin, le fruit apporte le ferment; mais si le raisin mis en cuve immédiatement après la vendange fournit un principe sain, il en est autrement des poires et des pommes longtemps exposées aux intempéries. On a proposé de combattre ces ferments défectueux et d'en introduire de convenables, en suivant la méthode usitée dans la fabrication de la bière et en ensemençant les moûts. Prendre de la levure, l'améliorer par des cultures successives dans des milieux spéciaux, en faire, de même que de la levure de bière, un porte-graine ou porte-alcool, serviteur fidèle et dévoué donnant toujours des résultats irréprochables, tel a été le but poursuivi par M. E. Kayser dans les études remarquables dont il a rendu compte dans les *Annales* de l'Institut Pasteur. Les différentes saveurs proviennent de ferments différents; un peu de réflexion suffit à le faire soupçonner, mais bien peu de producteurs y songent. Partant de ce principe, M. Kayser a divisé en deux groupes les échantillons de levure

IMPRIMERIE NATIONALE.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

qu'il a cultivés. Les premiers transforment tout le sucre du moût et donnent un cidre sec et facile à conserver; les seconds laissent dans le moût une certaine quantité de sucre, pouvant donner lieu à des fermentations ultérieures, fournissant par suite un cidre sucré et mousseux, mais de conservation difficile.

Dans le même jus de pomme stérilisé, mais sans l'avoir fait cependant passer par la chaleur, qui laisse toujours un goût spécial dit *de pasteurisation*, M. Kayser a ensemencé séparément sept échantillons de levure. Les résultats ont été conformes aux espérances que le savant avait conçues. Ce sont les levures du second groupe qui ont fourni les meilleurs cidres. Le mélange de levures des deux groupes n'a pas donné de résultats satisfaisants. M. Kayser fait remarquer que les acides volatils produits par la levure semblent avoir une grande influence sur la qualité et constituer des facteurs importants de la saveur des produits.

Le laboratoire de l'Institut agronomique, à la tête duquel est placé M. Duclaux, s'efforce de déterminer les meilleures conditions de la fermentation des cidres et de vulgariser les procédés perfectionnés. Il y a lieu d'espérer que ces expériences amèneront la découverte des lois qui constituent les cidres les meilleurs et les plus faciles à conserver. « Le cidre, qui est encore dans la période obscure des tâtonnements et des essais, entrera alors dans la période du plein succès, comme est entrée la bière, grâce aux découvertes modernes. » (*Note sur l'industrie et le commerce des cidres*, remise par M. le vicomte d'Avenel.)

Ces découvertes pourront être appliquées avec succès dans les cidreries, mais elles ne semblent pas près de séduire l'esprit quelque peu négligent et routinier de nos cultivateurs. Les mélanges de pommes, dans lesquels le plus grand nombre voient encore le meilleur moyen d'obtenir de bons produits, donnent d'excellents résultats; leur vulgarisation semble plus facile que celle d'une théorie aussi scientifique que l'est celle des ferments. C'est pourquoi on ne doit pas renoncer à les perfectionner et à les faire adopter de plus en plus. Lequel des deux systèmes est préférable? N'y aurait-il point avantage à les combiner? Un avenir prochain le dira.

La conservation des cidres constitue une question aussi importante que celle de leur fabrication. Après la fermentation, ils contiennent de 5 à 10 p. 100 d'alcool, le plus souvent 6, 7, 8 p. 100. S'ils se trouvent alors en contact avec l'air, par suite de la déperdition de la couche d'acide carbonique qui s'était produite, ils tendent à se transformer en vinaigre.

Les procédés de conservation ne sont pas suffisamment employés. Un des meilleurs consiste à renfermer le liquide, après la fermentation tumultueuse, dans des fûts ou des réservoirs de grand volume, dont les parois, rendus imperméables à l'air, auront été nettoyés et purgés des ferments nuisibles. Ces réservoirs doivent être maintenus à une température basse et uniforme, qui prolonge la fermentation alcoolique. Une fermeture hydraulique sérieuse maintient un excès de pression d'acide carbonique à la surface du liquide; si le cidre ne produit plus de ce gaz, la fermentation étant ter-

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

minée, il faut en introduire. Les citernes en granit sont excellentes pour la conservation du cidre.

On peut se servir de glace pour obtenir de basses températures. Le froid, s'il n'excède pas 18 degrés, ne détruit pas le ferment, qui reprend son activité lorsqu'on le ramène à la température ordinaire. La congélation, en isolant une partie de l'eau, concentre en ce qu'elle n'atteint pas l'alcool et les autres principes, et permet d'obtenir d'excellents extraits de cidre.

Le chauffage à la température de 60 ou 65 degrés détruit les ferments et constitue par suite un excellent moyen de conservation, mais il change le goût jusqu'au moment où l'addition d'un nouveau ferment rend au cidre ou au poiré sa saveur primitive. Pour appliquer ce système, on chauffe les bouteilles que l'on vient de fermer, ou l'on se sert d'appareils spéciaux, quitte à entonner immédiatement. C'est sur ce phénomène que sont basées les expériences dont nous avons parlé plus haut.

Bien conduit, ce procédé permettrait probablement de prévenir l'acidité, la graisse, la pousse et les autres maladies apportées par les fruits altérés ou les fûts mal nettoyés. On ne possède encore contre ces maladies que des remèdes empiriques : additions d'acide tartrique, de tanin, etc. Nous n'en parlons pas ici, ils sont en général connus et faciles à appliquer; répétons toutefois que le moyen préventif le plus sérieux, c'est l'emploi de fruits sains et de bonne qualité et d'ustensiles d'une propreté irréprochable. Une excellente précaution consiste dans les soutirages répétés au moins deux fois. Celui qui se fait après la fermentation tumultueuse et dont on a déjà parlé ne suffit pas à séparer le cidre des impuretés qu'il contient; un second et, au besoin, un troisième soutirage doivent être effectués au printemps pour débarrasser le liquide de la lie, qui renferme une grande quantité de ferments nuisibles. Pour éviter que le cidre ne durcisse, il faut opérer à l'abri de l'air avec une petite pompe ou un siphon, opération qui présente le double avantage d'améliorer la qualité et d'éviter le transport d'une matière imbuvable.

Trop souvent le cidre se *tue,* c'est-à-dire prend une couleur noirâtre et perd son parfum. Cette maladie, encore incomplètement connue, semble due à l'action de l'oxygène de l'air sur la matière colorante. On la combat, en mettant le cidre à l'abri de l'air et en faisant passer dans sa masse un courant d'acide carbonique. On préserve encore le cidre à l'aide de l'acide sulfureux, mais pour quelque temps seulement; les liquides qui contiennent des bisulfites ont une action plus persistante.

Certains cidres contiennent fort peu d'alcool, soit que les pommes employées manquassent de sucre, soit que le prix des fruits ait nécessité des coupages réitérés. En additionnant au liquide une certaine quantité de sucre, on lui fournit un supplément d'alcool, qui augmente sa force et recule le moment où se produit l'acidité, quand il ne l'empêche pas de naître. La loi du 29 juillet 1884 accorde aux sucres ainsi employés une réduction de droits importante. La taxe n'est que de 20 francs par 100 kilogrammes, jusqu'à concurrence de 10 kilogrammes par 5 hectolitres de pommes. Un

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

projet en ce moment soumis au Conseil d'État élèverait cette quantité à 15 kilogrammes. Les producteurs se plaignent que ce sucre, qui doit évidemment être dénaturé, ne soit livré que par quantités de 100 kilogrammes et que les entrepôts soient peu nombreux. Depuis longtemps on réclame des facilités plus grandes, dans l'intérêt des petits cultivateurs et des consommateurs peu riches, que les mauvaises récoltes de ces dernières années ont tant éprouvés.

A toute époque, les habitants de l'Ouest ont aimé à mettre quelques litres de cidre ou de poiré en bouteilles. Cette coutume populaire est devenue le point de départ d'un véritable commerce, qui a bientôt trouvé des débouchés sur tous les points du monde civilisé.

Cette opération améliore et transforme singulièrement les deux breuvages : couleur, saveur, force alcoolique, degré de fermentation, proportion des acides et du gaz, tout se trouve changé. Devenu plus limpide, plus clair, plus transparent, le cidre se couvre de mousse lorsqu'on le verse : c'est le champagne normand, qu'il ne faut pas confondre avec certains cidres, fort médiocres, que l'on additionne de gaz acide carbonique, sous forte pression.

Le cidre ainsi mis en bouteilles se conserve très longtemps et supporte les plus longues traversées. Il arrive dans d'excellentes conditions à Java et en Australie; il y a quelques mois, les aspirants du *Magellan* en dégustaient d'excellents échantillons à quelques centaines de milles au sud du cap de Bonne-Espérance, et les échos de ces lointains parages retentissaient du joyeux refrain des *Cloches de Corneville :*

Viv' le cidr' de Normandie,
Rien ne fait sauter comm'ça,
Et cette tisane-là
Guérit toute maladie.

Longtemps la casse a été un obstacle à l'extension de ce commerce; maintenant les producteurs ont acquis sous ce rapport une grande habileté. Le moment de la mise en bouteille, les précautions à observer sont plutôt une affaire de pratique qu'une question de théorie. Aussi n'entrerons-nous pas dans le détail de ces manipulations; disons que dans beaucoup d'établissements le cidre est traité comme le vin de Champagne et que les opérations sont à peu près les mêmes.

Cette industrie semble appelée à un grand avenir; c'est sous cette forme que nos cidres et nos poirés pourront être exportés au loin et finiront par conquérir droit de cité sur le marché universel.

On trouvera peut-être que nous nous sommes bien longuement étendu sur les procédés de production du cidre, tandis que nous avons laissé de côté les opérations de viticulture et de vinification. C'est que nous avons voulu poser les principes qui doivent guider les producteurs, laissant aux pomologistes, qui s'occupent si activement de diriger leurs concitoyens, le soin de les développer et d'en fixer les détails d'application.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Point n'était besoin de le faire pour le vin; les procédés scientifiques sont connus depuis longtemps et ont déjà été bien vulgarisés; les énumérer et les critiquer eût été reprendre une œuvre déjà faite. Au contraire, les théories relatives aux cidres et aux poirés sont pour la plupart récentes, quelques-unes sont encore en voie d'élaboration, leur mise en pratique est chose nouvelle; comme telles, elles nous ont semblé devoir être signalées et rentrer dans notre domaine de rapporteur de la classe des boissons fermentées.

Nous avons voulu également expliquer pourquoi il s'est rencontré tant de cidres défectueux et montrer comment il sera facile de tirer des départements de l'Ouest une excellente boisson le jour où ils voudront profiter des richesses que la Providence leur a départies.

Déjà de sensibles progrès ont été réalisés; quelques cultivateurs intelligents ont réalisé de notables améliorations, mais l'élan est surtout donné par les cidreries, véritables établissements industriels, élevés dans les grandes exploitations ou installés à proximité des lieux de consommation. Dans quelques-unes d'entre elles, le mode de fabrication est à peu de chose près celui des fermes ordinaires, avec un outillage plus perfectionné.

Plusieurs emploient la vapeur pour mettre en marche les broyeurs, et le pressoir ordinaire, plus ou moins perfectionné, cède parfois la place à la presse hydraulique. Les foudres ont souvent de vastes dimensions, mais on manque encore généralement de caves bien installées.

Presque tous les industriels qui se livrent à ces travaux sont obligés d'acheter des pommes à un grand nombre de producteurs. Ils peuvent, par conséquent, se montrer exigeants en ce qui concerne le choix des fruits. Peu à peu, s'ils le veulent, ils habitueront les cultivateurs à ne planter que de bonnes espèces. Sur ce sujet important, M. Truelle a publié dans les *Annales agronomiques* (1888) une remarquable étude intitulée : *Du commerce rationnel des fruits de pressoir, basé sur l'analyse chimique*. Les procédés que recommande cet éminent pomologue sont d'une application facile et peuvent rendre les plus grands services aux directeurs de cidreries dans leurs rapports avec les habitants des campagnes. Leur vulgarisation aurait un autre avantage, elle empêcherait en partie les fraudes qui se commettent journellement dans le commerce des pommes. Beaucoup de marchands peu honnêtes achètent dans les contrées où la récolte est abondante, sans s'inquiéter de la qualité; ils adressent ces pommes dans une gare d'un pays réputé pour fournir de bon cidre et les réexpédient ensuite à la destination véritable, la lettre de voiture servant de certificat d'origine. C'est ainsi que la vallée d'Auge envoie plus de fruits qu'elle n'en produit. On a proposé d'exiger des certificats d'origine des maires ou des syndicats des lieux de production, mais ces attestations peuvent quelquefois être entachées d'erreur, à l'insu de ceux qui les délivrent; en tout cas, elles ne prouveraient que l'origine et non la qualité. L'analyse, au moins sommaire, peut seule donner quelques renseignements sur la valeur des quantités livrées.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Les industriels et les commerçants joueront encore un rôle utile en représentant l'ensemble des producteurs, trop isolés d'ordinaire et trop étrangers les uns aux autres. Sous ce rapport on doit signaler la Chambre syndicale des négociants-fabricants de cidres, qui s'efforce de répandre et de faciliter la consommation, tandis que l'Association pomologique de l'Ouest, les sociétés d'agriculture et divers syndicats composés de savants et de cultivateurs éclairés, luttent de plus en plus contre l'ignorance ou l'apathie.

Leurs travaux, vulgarisés par des brochures et par des revues spéciales, ont déjà obtenu quelques succès. On en a rencontré plus haut un exemple remarquable dans l'examen des régions cidricoles. On a vu tout ce qu'a fait le Syndicat de la Guerche de Bretagne. M. le vicomte d'Avenel signale en ces termes les résultats acquis :

« La fabrication du cidre, bien qu'elle laisse encore à désirer, a fait de sérieux progrès dans les campagnes depuis 1880; on fait plus d'attention à ne piler que des fruits de même maturité; on paraît accepter plus volontiers que précédemment l'usage des soutirages, si utiles à la conservation des cidres, mais que pendant longtemps le cultivateur a cru être nuisibles à cette conservation même. Tous les cidres expédiés hors du rayon, en petits fûts de 100 à 500 litres sont soutirés, tandis que les cidres vendus aux environs du lieu de récolte, en gros tonneaux de 12 à 1,500 litres, sont laissés sur la lie et tels qu'ils ont été entonnés au sortir du pressoir. »

M. A. Fichet, conseiller général de la Mayenne et expert à l'Exposition, constate le même mouvement : « Pour maintenir la bonne renommée du cidre de nos contrées, partout des sociétés se sont fondées, afin de propager les meilleures espèces de fruits et d'indiquer aux cultivateurs les procédés les plus rationnels pour arriver à la production de bons cidres. Avec les moyens que nous procure la science, avec le développement des enseignements, qui se donnent dans les écoles, les conférences et les congrès, il est permis d'espérer que, dans un avenir prochain, la fabrication du cidre ne laissera rien à désirer et permettra de lutter avantageusement contre la concurrence étrangère. »

Grâce à ces efforts combinés, le cidre a peu à peu conquis droit de cité. Aujourd'hui, les plus hautes notabilités de la Faculté de médecine en ont reconnu, avec les médecins normands, les qualités hygiéniques. Dans les concours annuels de Paris, des récompenses sont réservées aux producteurs. L'entrepôt a été accordé dans cette ville aux cidres et aux poirés dans les mêmes conditions que pour les vins. La consommation, nous l'avons dit, s'y est élevée de 50,000 à 300,000 hectolitres. (Rapport de M. Lechartier au septième congrès de l'Association pomologique.) On peut prévoir que cette progression s'accélérera rapidement.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

VII

Le cidre et les tarifs de chemins de fer. — Mesures destinées à protéger la production et à faciliter la consommation.

Si les producteurs de cidres et de poirés peuvent beaucoup pour le développement de leur propre industrie, leur sort n'est pas exclusivement remis entre leurs mains; leurs intérêts dépendent dans une large mesure des compagnies de chemins de fer et de l'État.

« Ils ont à obtenir », dit M. d'Avenel, « des taxes plus équitables sur les chemins de fer, qui, n'ayant encore presque jamais transporté de cidre, n'avaient créé aucun tarif spécial ni commun qui pût leur être appliqué, si bien que l'on voyait encore, il y a trois ans, les cidres de Normandie payer pour aller dans le Bordelais un prix de *transport double* de celui des vins du Bordelais qui venaient en Normandie; il en a été et il en est encore un peu de même sur beaucoup de points du territoire. »

Un fût de vin de 1,000 kilogrammes payait de Bordeaux à Rennes, par tarif spécial, 28 fr. 50 de transport. Pour envoyer le même poids de cidre de Rennes à Bordeaux, il fallait payer 41 fr. 50. A la suite des vœux émis par l'Association pomologique d'abord, par les conseils généraux, par les chambres de commerce et les sociétés d'agriculture, et sur la demande des sénateurs et des députés, les tarifs ont été revisés.

Le commerce réclame encore des facilités plus grandes; chaque jour on lui en accorde de nouvelles. C'est ainsi que M. le Ministre des travaux publics vient d'homologuer une proposition faite par la Compagnie de l'Ouest en vue d'abaisser de 5,000 à 500 kilogrammes la condition de tonnage exigée pour l'application, aux cidres et poirés en fûts expédiés sur Paris, du minimum du tarif de 11 fr. 50 par tonne. Grâce à cette nouvelle disposition, il suffit qu'un fût contienne environ 450 litres pour que l'expéditeur puisse bénéficier du tarif réduit.

La question des importations et des exportations de fruits ou de liquides suscite beaucoup de réclamations. Partout on demande des mesures destinées à propager notre production et à lui procurer des débouchés.

Depuis un certain temps, l'Allemagne, la Suisse, l'Autriche, l'Espagne et l'Amérique nous envoient des pommes. Nos agriculteurs s'en sont émus. Divers députés ont pris en main leur cause; deux propositions ont été présentées à la Chambre en octobre et en novembre 1888. La première, signée de M. Ricard et de quinze de ses collègues, frappait les importations de fruits d'un droit de 1 fr. 50 par 100 kilogrammes de pommes à cidre et de poires à poiré; la seconde, émanant de M. de Kersauson et de trois autres députés, élevait ce droit à 20 francs par 1,000 kilogrammes.

La Commission des douanes examina ces deux projets de loi. Elle constata que notre commerce international de fruits à pressoir présentait une situation défavorable.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Alors que pendant l'année 1887, l'importation n'atteignait que le chiffre insignifiant de 41,369 kilogrammes, elle s'élevait brusquement à plus de 3,228,000 kilogrammes dans les dix premiers mois de 1888, pour arriver dans le seul mois de novembre à plus de 10,520,000 kilogrammes. Quant à l'exportation, elle était tombée de 1,748,000 kilogrammes en 1887 à 800,000 kilogrammes en 1888.

Sans doute ces différences s'expliquaient par l'abondante récolte de 1887 et par le faible rendement des arbres en 1888, mais elles n'en étaient pas moins de nature à justifier les alarmes des amis de l'agriculture. Malheureusement il était impossible de faire droit aux demandes présentées par MM. Ricard et de Kersauson.

Les fruits destinés à la fabrication du cidre et du poiré sont compris dans les tarifs de douanes sous la rubrique : « Fruits de table (fruits frais et autres) » auxquels l'exemption est accordée. Les ordonnances antérieures à la Révolution, les tarifs de 1664, de 1668, comme les lois organiques de 1806 et de 1816 sur les contributions indirectes, ont toujours consacré cette singulière dénomination. A l'étranger, les rubriques : « Fruits frais », « Fruits non dénommés », « Pommes fraîches », etc., désignent aussi à la fois les fruits de table et les fruits à pressoir. Or, en vertu du traité de commerce avec l'Espagne, du 6 février 1882, l'exemption de droits sur cette catégorie de produits est devenue de tarif conventionnel. En vertu de la clause de la nation la plus favorisée, le même avantage est accordé à l'Autriche-Hongrie. Celle-ci étant une des six puissances visées par le traité de Francfort, il nous est impossible de frapper les importations allemandes qui doivent bénéficier de toutes les réductions ou exemptions de droits accordées par nous à l'Angleterre, à l'Autriche, à la Russie, à la Belgique, aux Pays-Bas et à la Suisse. Les droits n'atteindraient pas les fruits, que l'on se propose surtout de frapper.

Nous sommes ainsi liés jusqu'en mars 1892, époque à laquelle expire notre traité avec l'Espagne. D'ici là, il importe de rechercher dans quelle mesure ces expéditions constituent un danger pour notre agriculture. La récolte varie beaucoup suivant les années; dès lors, il faut considérer si les inconvénients qui résultent de l'importation en franchise ne sont pas compensés par l'exemption de droits que nos exportations rencontrent partout à l'étranger, sauf en Espagne. Ce pays est en effet le seul dont le tarif général contienne une taxe sur les fruits à pressoir. Les récoltes de 1889 et de 1890, ayant été insuffisantes, ne nous donnent à ce sujet aucun élément d'appréciation. Pour juger de l'importance de la concurrence étrangère, qui se produit depuis peu, il faudrait voir comment elle se comporterait durant une bonne année ou du moins une année moyenne.

La proposition de M. de Kersauson contenait une seconde partie, tendant à frapper d'un droit de 3 francs par hectolitre les cidres et poirés étrangers. La Commission des douanes n'a vu aucun inconvénient à son adoption; les traités ne contiennent rien à ce sujet.

La taxe est fixée : en Allemagne, à 30 francs les 100 kilogrammes; en Russie, à

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

31 fr. 74 les 100 kilogrammes; en Autriche-Hongrie, à 50 francs les 100 kilogrammes; en Belgique, à 6 francs l'hectolitre; en Espagne, à 9 fr. 75 l'hectolitre. La Suisse seule a un droit inférieur au taux proposé; elle ne perçoit que 1 fr. 50 par 100 kilogrammes. Le droit de 3 francs peut constituer une protection pour notre production de cidres et de poirés, qui se trouve, en ce qui concerne le commerce extérieur, dans une situation peu satisfaisante.

Les exportations de cidres et de poirés tendent à diminuer depuis quelques années, si l'on en juge par le tableau suivant :

	Hectolitres.		Hectolitres.
1878	20,000	1884	17,000
1879	21,000	1885	17,000
1880	11,000	1886	16,000
1881	8,000	1887	14,000
1882	10,000	1888	13,000
1883	16,000	1889	12,000

Le chiffre exact de 1889 est de 11,818 hectolitres ainsi répartis :

Angleterre	1,499 hectol.
Saint-Pierre et pêche	8,479
Belgique	678
Autres pays	1,162
TOTAL	11,818

Même en tenant compte des différences qui proviennent de l'importance des récoltes, on ne peut nier que le montant des exportations ne baisse depuis une dizaine d'années. Il en est tout autrement des importations.

De 1867 à 1876, la moyenne des quantités introduites en France ne dépassait pas 130 hectolitres; de 1877 à 1886, elle n'était encore que de 935 hectolitres. En dépit des mauvaises récoltes de 1886 et de 1887, l'importation ne s'élève qu'à 592 hectolitres durant cette dernière année; en 1888, le rendement est encore insuffisant : 941 hectolitres (revue *le Cidre et le Poiré,* p. 121 et 338). En 1889, le montant des importations s'élève brusquement à 8,319 hectolitres, provenant des pays suivants :

Allemagne	150 hectol.
Belgique	112
Angleterre	371
Espagne	340
Suisse	782
États-Unis	6,564
TOTAL	8,319

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Comparé au montant total de la production, ce chiffre est peu élevé; mais il est très important, si on le rapproche de ceux des années précédentes.

Les cidres américains font leur apparition dans nos marchés, sur lesquels, en dépit de leur qualité inférieure, ils exerçent une fâcheuse influence par leurs bas prix. Attirés d'abord par le déficit des récoltes, ils continueront à venir en France dans les années les plus prospères et prendront de plus en plus nombreux le chemin de nos villes, dépréciant des produits lucratifs pour nos cultivateurs de l'Ouest, jusqu'au jour où le parlement se déterminera à prendre de sérieuses mesures de protection.

Lorsqu'il s'agira d'établir un nouveau régime douanier, nous devrons nous efforcer d'obtenir l'entrée de nos produits dans les pays étrangers qui les grèvent de droits excessifs et de fermer nos portes aux cidres étrangers. Ce desideratum, qu'il est le plus souvent impossible d'atteindre en matière de relations internationales, ne semble pas irréalisable en ce qui concerne les cidres et les poirés : nous n'en expédions aucune quantité sérieuse dans les pays qui viennent nous faire concurrence sur nos propres marchés; nous n'avons donc rien à leur demander ni rien à leur accorder. Au contraire, les régions dans lesquelles nous exportons produisent peu ou point de pommes à brasser; dès lors il n'y a aucun inconvénient à leur promettre la réciprocité; d'un autre côté, ils ne sauraient repousser nos prétentions, car notre exportation n'acquerra pas avant longtemps assez d'importance pour nuire à leurs brasseries ou à leurs vignobles. Nous n'exportons guère que des cidres et des poirés en bouteilles, boissons de luxe à la rigueur susceptibles de supporter des droits relativement élevés; nos législateurs et nos négociateurs peuvent se montrer un peu moins exigeants à leur endroit, mais ils doivent repousser autant que possible les fruits à brasser et les liquides en fûts; nous n'en vendons point à l'étranger : en refusant d'en recevoir, nous n'avons donc pas à craindre de sérieuses représailles. La division des cidres et des poirés en deux catégories, au point de vue des tarifs, semble devoir s'imposer pour servir de base aux discussions diplomatiques et parlementaires que nécessiteront désormais les questions douanières.

Il est une autre question, plus modeste et moins compliquée, qui excite depuis quelque temps de vives réclamations, sans avoir encore reçu de solution satisfaisante. Comme il a été dit plus haut, mis en bouteilles, le cidre et le poiré constituent des boissons excellentes.

Pour un Normand ou un Breton, ces breuvages nationaux sont préférables aux meilleurs champagnes; tout le monde s'accorde à trouver une saveur agréable à ces liqueurs pétillantes et gazeuses; elles sont très recherchées dans les villes et particulièrement à Paris. Mais, tandis qu'on en trouve aisément dans les restaurants à la mode des boulevards, il est impossible de s'en procurer dans la plupart des cafés des campagnes et des petites villes des pays producteurs. Au lieu de cette boisson d'agrément, saine et réconfortante, on ne sert que des bières le plus souvent de qualité inférieure et des alcools frelatés, dont les effets sont pernicieux.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

La raison de cette anomalie vient de ce que le débitant, ne pouvant faire de déclaration restrictive pour le cidre commun que boit sa famille, supporte sur les quantités ainsi consommées le montant du droit de détail. C'est une charge dont il s'affranchit, en ne vendant que des vins, des bières et des alcools. Dans les pays vignobles, l'administration des contributions indirectes reçoit des déclarations restrictives sur la consommation de famille, et le débitant ne paye la taxe que pour les vins fins. On a demandé que la même situation soit faite à ceux qui vendent des cidres ou des poirés en bouteilles.

Le directeur général a répondu qu'une telle mesure entraînerait des fraudes considérables en permettant de remplir les bouteilles vides avec la provision particulière. Les intéressés ont alors demandé l'apposition de vignettes sur les bouchons. Espérons qu'une solution satisfaisante interviendra, qui sauvegardera à la fois les intérêts du Trésor et ceux des consommateurs des pays cidricoles. Il ne s'agit pas seulement de procurer une boisson agréable à ces derniers, il s'agit aussi d'une question d'hygiène et de moralité.

A un point de vue plus général, on peut ajouter que l'ensemble de la production ne saurait qu'y gagner. En buvant de temps à autre des produits réellement supérieurs, nos concitoyens des pays producteurs deviendraient plus exigeants, nos cultivateurs verraient le but qu'ils doivent se proposer en plantant des arbres et en brassant. Le bon cidre et le bon poiré seraient enfin connus dans leur véritable patrie, tous se piqueraient d'émulation pour faire progresser cette industrie et en faire une source de richesse.

La sollicitude des pouvoirs publics ne fera pas défaut aux efforts tentés en vue de développer cette branche de l'activité nationale. Si les producteurs veulent se montrer dociles aux enseignements qui leur sont prodigués, s'ils rompent avec leurs anciens errements et se mettent à l'œuvre, ils ont devant eux un avenir où de larges espérances ne leur sont pas interdites. Comme le vin, le cidre et le poiré seront des boissons nationales; elles feront aussi, bien qu'à un degré moindre, la gloire et la prospérité du pays. L'examen des produits exposés confirme cette conviction.

VIII

Examen des produits exposés. — Conclusions.

L'exposition des cidres et des poirés comptait 98 participants, parmi lesquels plusieurs collectivités, dont les membres renonçaient à concourir personnellement; d'autres exposants, bien que groupés en sociétés ou en syndicats, conservaient leur individualité et pouvaient être récompensés nommément. Dans ce nombre, nous trouvons 96 Français, dont 1 Algérien; les deux autres producteurs étaient venus l'un d'Angleterre, l'autre des États-Unis. Jamais nos Expositions universelles n'avaient réuni un aussi nom-

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

breux et aussi bel ensemble d'échantillons; la plupart des exposants prenaient part pour la première fois à une solennité de ce genre, beaucoup même n'avaient encore envoyé leurs cidres à aucun concours.

Le jury a accordé 85 récompenses : 9 médailles d'or, 33 médailles d'argent, 26 médailles de bronze et 16 mentions honorables. Un de ses membres, M. Fouilleul, de Paris, se trouvait par le fait placé hors concours. Le nombre relativement grand de ces distinctions, ainsi que leur importance, témoigne des progrès accomplis et de la qualité des produits. Presque toutes nos régions cidricoles présentaient des liquides dignes d'attention.

C'est la Bretagne qui a participé dans la plus large mesure à l'Exposition de 1889. Des collections envoyées, une des plus belles était certainement celle du département d'Ille-et-Vilaine, représenté par deux associations importantes : la Société d'agriculture, de commerce et d'industrie d'Ille-et-Vilaine et le Syndicat agricole et horticole de la Guerche de Bretagne.

La première comptait 16 membres exposants et la seconde 13, soit, avec 1 producteur qui figurait séparément, un groupe de 30 concurrents pour ce seul département. Ils ont obtenu 8 médailles d'argent, 12 médailles de bronze, 8 mentions.

La plupart d'entre eux sont propriétaires, fermiers ou colons partiaires; leur production varie de 150 à 1,200 hectolitres. Quelques-uns achètent des pommes pour les brasser. Le plus important établissement de cette nature est celui de M. Le Beschu, qui peut fournir 4,800 litres par jour. Le pressoir *Mabille* semble généralement en usage dans ces exploitations. Les cidres sont presque tous vendus dans le pays ou à Paris; toutefois M. Decré en envoie des quantités assez considérables dans le Midi. L'exportation des produits hors de la Bretagne est un fait nouveau. Sauf M. Coquelin, dont la maison a été fondée il a quarante-sept ans, aucun des exposants ne s'adonnait à ce commerce il y a une dizaine d'années.

Les Côtes-du-Nord comptaient 10 exposants, dont 1, M. Le Breton, a obtenu une médaille d'or; 3 médailles d'argent, 2 de bronze et 3 mentions consacrent le résultat des travaux de la Société pomologique de Loudéac.

5 exposants du Finistère se sont vu attribuer 2 médailles d'argent, 2 médailles de bronze et 1 mention. Ce pays, dans lequel on ne greffait jamais les arbres il y a cinquante ans, a réalisé des progrès sérieux.

De la Loire-Inférieure étaient venus 1 propriétaire, M. Delanoe, qui a obtenu une mention, et 2 fabricants exportateurs : M. Bastard, qui a reçu une médaille d'argent (sa production est de 1,500 à 1,800 hectolitres); et M. Fontaine, qui brasse de 1,500 à 2,500 hectolitres. Ce dernier a remporté 1 médaille de bronze; il avait eu 1 médaille d'argent en 1878.

Les producteurs normands étaient moins nombreux. La Seine-Inférieure comptait une dizaine d'exposants. La plus haute récompense, 1 médaille d'or, est décernée à M. Moulin, de Gournay, qui, depuis 1860, est à la tête d'une importante maison de

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

commerce. En dépit des mauvaises récoltes et de l'invasion des fruits étrangers, M. Moulin, en 1888, expédiait 27 millions de kilogrammes de pommes, dont une partie hors de France; en certaines années, le chiffre de ses ventes est doublé. Dans deux établissements, il fabrique près de 28,000 hectolitres d'excellent cidre.

L'Abbaye de Varvannes s'est vu attribuer 1 médaille d'argent; son outillage est remarquable.

2 médailles d'argent et 2 médailles de bronze constatent le succès de 4 autres exposants.

Dans la Seine-Inférieure, l'usage de vendre du cidre en bouteilles n'est pas l'apanage exclusif des cidreries industrielles; beaucoup de cultivateurs se livrent à ce commerce. Parmi ceux qui avaient envoyé des échantillons au quai d'Orsay, un modeste et laborieux cultivateur produit annuellement 3,000 flacons.

Le département de l'Eure n'a pas réalisé complètement les espérances qu'il pouvait faire concevoir. On ne trouve à son actif que 1 médaille d'argent et 1 médaille de bronze. Cette dernière a été accordée à M. Degrand, ingénieur, qui avait obtenu 1 mention honorable en 1878. Ancien élève de l'École polytechnique, M. Degrand s'occupe surtout d'essais; il s'attache moins à produire qu'à perfectionner la production; contrairement à l'opinion d'un certain nombre de pomologistes distingués, il supprime le cuvage et met les pommes sur le pressoir dès leur sortie du broyeur.

Le département du Calvados s'est presque complètement abstenu. Cette région, si connue pour ses excellents cidres, ne fournissait que 4 concurrents.

2 producteurs du pays d'Auge, qui avaient eu des médailles de bronze en 1878, remportent des médailles d'argent. Le premier, M. Floquet, possède à Pont-l'Évêque un établissement des plus remarquables, et à Rouen, le Havre et Elbeuf, des succursales importantes. L'installation de son usine est très curieuse, très intéressante; c'est là qu'on a pour la première fois appliqué la vapeur au broyage et au pressurage. Le grenier peut contenir 18,000 razières de pommes, classées d'après leur degré de maturité. On traite jusqu'à 350 hectolitres de fruits par jour. Aux caves anciennes qui étaient susceptibles de contenir 22,500 hectolitres de liquide, on vient d'ajouter un chai pouvant renfermer 2,000 demi-muids. L'électricité est employée pour indiquer le *point* exact où s'achève la fermentation et le moment où le soutirage doit être effectué. Les expéditions annuelles dépassent 55,000 hectolitres.

Le second lauréat, M. Quesnel, est brasseur récoltant. Il fabrique environ 600 hectolitres par an. Cette production, relativement peu importante, est très soignée; aussi presque tout est-il expédié à Paris.

A Saint-André-de-Fontenay, dans la vallée de l'Orne, M. Trouvé travaille d'après le système de la diffusion en vue de sa clientèle parisienne et emploie les presses hydrauliques pour fabriquer les cidres destinés aux consommateurs normands, le premier procédé donnant des cidres doux, le second produisant une boisson légèrement amère; cet établissement reçoit 1 médaille d'argent.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

M. Seigle, propriétaire à Mosles, vient seul du Bessin; mais cette fertile et riche contrée n'a pas à se plaindre de son unique représentant, car il remporte 1 médaille d'or.

Le département de la Manche soutient dignement son antique renommée; 1 médaille d'argent rappellera la faveur que les visiteurs de l'Exposition ont accordée aux cidres du Champ du Genêt. Son propriétaire, M. le vicomte d'Avenel, exposait avec le groupe des producteurs de l'Ouest, qui comptait quelques membres répartis entre les diverses régions de la Normandie et de la Bretagne. Sa production est d'environ 1,500 hectolitres, expédiés en fûts et en bouteilles dans toute la France et à l'étranger. L'installation est complète et l'outillage remarquable. Disons en passant que M. d'Avenel a renoncé à la presse hydraulique, pour revenir au pressoir Mabille, dont les résultats lui ont paru supérieurs.

Nous regrettons de n'avoir aucune note sur l'exploitation de M. Guérin, à Quibon (médaille d'or); nous ignorons quelle est l'importance de ses produits, mais nous savons que la qualité en est des plus appréciées.

En ce qui concerne un certain nombre d'autres exposants, nous avons le regret de les passer sous silence, faute de renseignements suffisants.

MM. Maillard et Croisé ont obtenu une médaille d'or; ils fabriquent environ 40,000 bouteilles de cidres mousseux. L'honneur de cette récompense doit être partagé entre la Manche et l'Orne, le premier de ces propriétaires habitant Turqueville, et le second Mesnil-Erreux.

Dans ce dernier département, on peut signaler le cru de la vallée Sainte-Marie, près les Yveteaux, et ceux du Perrier, près Remalard, aux produits desquels le jury a accordé 2 médailles d'argent. A noter encore des cidres de Saint-Pierre d'Entremont, qui rappellent le Bocage normand (mention honorable): Il est regrettable que la région d'Argentan n'ait pas été plus largement représentée.

Les expositions des comices de Château-Gontier, de Bierné et de Cossé-le-Vivien ont valu aux producteurs de cidre et de poiré de la Mayenne : la première, 1 médaille d'or; les deux autres, 2 médailles d'argent. Le président du comice de Meslay, M. Berthelot, a mérité 1 médaille de bronze; M. Rézé a reçu une médaille d'argent. Ce département peut espérer voir s'élargir encore les débouchés qu'il possède à Paris; ses liquides sont soignés, et il travaille activement à les améliorer.

Le département de la Sarthe remporte un beau succès, si l'on tient compte du nombre restreint de ses exposants : 1 médaille d'or consacre la réputation acquise par les produits de la maison Plet et Cie; cette usine, du Mans, admirablement installée, peut fabriquer de 700 à 800 hectolitres par jour; sa succursale de Beaumont apporte un contingent annuel de 6,000 hectolitres. Dans les chais, qui contiennent 20,000 hectolitres, fonctionne une machine verticale, installée sur rails Decauville pour servir aux soutirages.

M. Boisseau, de la Société départementale d'agriculture, et M. Desnos se sont vu attribuer 1 médaille d'or et 1 médaille d'argent.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

L'Aisne avait envoyé de bons cidres, comme l'indiquent les 2 médailles d'argent de M. Duflot et de M. Briet-Lefèvre, le premier, propriétaire, et le second, brasseur de cidres et de poirés; leur production respective est de 400 et de 2,000 hectolitres.

M. Modelet-Neveu, de Chartres, ne fabrique que depuis 1882; il vend environ 2,000 hectolitres. M. Ménager, de Versailles, a commencé en 1884; il produit 2,200 hectolitres. Ils ont chacun obtenu 1 médaille d'argent.

De Paris étaient venus les échantillons de M. Fouilleul et de M. Duchemin. Les premiers ont été jugés des plus aptes à y vulgariser la consommation du cidre. Les seconds, très bons aussi, puisqu'ils ont mérité 1 médaille d'argent, ont été produits aux environs d'Avranches. Avec un modeste outillage, M. Duchemin fabrique environ 800 hectolitres, qu'il place aisément.

7 habitants de l'Aube avaient envoyé des cidres, par l'entremise de la Société horticole, vigneronne et forestière, et du syndicat des producteurs du département; 1 médaille d'argent (M. Noel), 3 médailles de bronze et 2 mentions ont consacré la valeur de leurs boissons.

Le syndicat vinicole et agricole d'Indre-et-Loire, le comité départemental du Cher, la Société d'agriculture de la Haute-Loire et la Société d'agriculture du Nord fournissaient chacun 1 exposant. Seul, M. Fuzier-Hermann, de Varennes, près Loches, a obtenu une récompense : 1 médaille de bronze.

Aux premiers siècles de l'ère chrétienne, les pommiers étaient nombreux dans l'Afrique septentrionale; quelques colons en ont planté à nouveau; 1 habitant de Bône avait exposé. Bien que l'Algérie doive surtout s'occuper de la production du vin, elle peut s'efforcer de récolter aussi les cidres et les poirés qu'elle demande actuellement à la métropole.

La maison Woolway et C^ie^, de Bristol, a reçu 1 médaille d'argent pour ses cidres et ses poirés mousseux très recherchés par le public et spécialement par les classes élevées de la Grande-Bretagne et des colonies. Ces liquides sont soumis à un mode spécial de fermentation lente; ils sont parfaitement limpides et se conservent.

M. Mott, de New-York, semble avoir voulu venger les cidres américains de l'estime médiocre en lequel nous les tenons. Il a présenté des échantillons dont le jury s'est déclaré très satisfait et qu'il a récompensés par 1 médaille d'or.

Dans cette longue suite de lauréats, on a vu figurer tour à tour de grands propriétaires, de modestes cultivateurs et de puissants industriels, luttant avec des armes différentes et avec des chances inégales, mais remportant presque tous d'indiscutables succès.

Amélioration de la culture et de l'outillage, soins plus minutieux accordés aux fruits et aux liquides, propreté plus grande dans les manipulations, efforts incessants pour créer des débouchés en France et à l'étranger, union amicale des producteurs s'entr'aidant et marchant de concert vers le but de leurs communs efforts, tels sont les points qui ont surtout attiré l'attention des membres du jury et caractérisé la période décennale qui vient de s'écouler.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Un tel progrès est d'autant plus notoire qu'il a été réalisé promptement. C'est d'hier seulement que se sont mis à l'œuvre, encore ignorants de la voie à suivre et incertains sur l'issue de leur entreprise, la plupart des exposants français. Trois ou quatre à peine parmi eux avaient été récompensés en 1878, et c'est avec appréhension que beaucoup se présentaient en 1889. Ils n'ont pas eu à se repentir d'avoir triomphé de leurs hésitations, car ils ont vu consacrer solennellement les résultats de leurs labeurs et ils ont ainsi donné une preuve éclatante de l'énergie de nos classes agricoles. Sans doute, ces producteurs d'élite restent encore une minorité au sein des populations rurales, mais peu à peu ils trouveront des imitateurs; demain, nous en avons le ferme espoir, ils seront légion.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

HYDROMELS.

Pour beaucoup de personnes, l'hydromel est une boisson fabuleuse et archaïque, dont la légende ou l'histoire peuvent seules nous redire les propriétés merveilleuses. Elles se trompent grandement : après avoir égayé les festins de nos pères, l'hydromel est encore en usage chez un grand nombre de nos contemporains; il s'en consomme des quantités importantes dans une partie de la Bretagne et dans certains pays étrangers, où le miel est abondant.

Les hydromels bretons sont trop souvent de qualité médiocre, mais il en est d'autres qui constituent un très agréable breuvage. Nous devons à M. E. Marzelle, de Rennes, des renseignements détaillés sur cette boisson, fort appréciée dans son pays.

« L'hydromel commun de Bretagne, plus connu sous le nom de *chamillard,* est, dit-il, par lui-même une piètre boisson. Sa valeur est de 10 à 20 francs la barrique, suivant que les cidres sont plus ou moins recherchés. On les obtient de deux façons et de deux couleurs différentes, qui tiennent au mode de lavage dont sont traités les rayons servant à les obtenir. Dans le premier cas, ils proviennent du résidu des eaux froides qui ont servi à laver les miels et les tourteaux de cire; dans le second, ils sont extraits des eaux chaudes dont on se sert pour fondre les cires grasses. C'est ce qui explique pourquoi les premiers sont d'une couleur légèrement ambrée, analogue à celle de nos cidres, tandis que les seconds ont un aspect noirâtre.

« Les marchands de Bretagne, qui achètent directement les ruches aux cultivateurs, sont presque tous en même temps fabricants de miels et de cires et, par conséquent, produisent des hydromels. Ceux-ci sont généralement consommés sur place et on m'affirme même que, quand les récoltes de pommes sont abondantes, il n'est pas rare de voir ces produits rejetés comme inutiles et sans valeur.

« On admet généralement que 500 kilogrammes de miel trituré dans les fabriques produisent 300 litres d'hydromel commun. C'est à coup sûr un bien faible rendement et d'une valeur insignifiante, même en considérant que la production des miels en 1888 se fût élevée en Bretagne à 1,480,000 kilogrammes.

« Il n'en est pas tout à fait ainsi dans les contrées du centre de la Bretagne non productrices de pommes, ainsi que dans beaucoup de fermes non seulement des arrondissements de Fougères et de Vitré, dans l'Ille-et-Vilaine, mais encore, en une mesure qui varie, dans presque toutes les autres régions. C'est là qu'on fabrique de véritables hydromels de miels purs, à raison d'un demi-kilogramme de miel par litre d'eau. On donne au mélange une ébullition de quatre heures environ et on reconnaît que le liquide

IMPRIMERIE NATIONALE.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

est à point lorsqu'il est réduit aux trois quarts du volume primitif. Ensuite on laisse refroidir la solution et, après l'avoir décantée, on attend que la fermentation soit complètement terminée pour accomplir les soutirages. Comme nos miels de sarrasin et de bruyère ont un goût particulier assez prononcé, on le fait disparaître autant que possible en ajoutant pendant la fermentation différentes plantes ou substances aromatiques. On obtient ainsi une boisson liquoreuse, très alcoolique, ayant une valeur de plus du double des autres produits similaires.

« Ce procédé n'est pas toujours suivi à la lettre, mais il résume les diverses pratiques usitées et constitue le meilleur mode de fabrication des hydromels obtenus avec des miels purs.

« Les miels trouvent aussi en Bretagne un emploi dans les années de disette de pommes; ils entrent alors dans la fabrication de boissons destinées à remplacer le cidre. La composition suivante est surtout préconisée : pour une barrique de liquide, 24 kilogrammes de pommes sèches, 6 kilogrammes de sucre cristallisé, 9 kilogrammes de miel, 100 grammes de houblon. »

On fabrique également quelques hydromels dans l'est de la France et, croyons-nous, en Hongrie. Cette boisson est très répandue dans certaines parties de la Pologne, en Russie et en Sibérie, où elle est connue sous le nom de *méod*. Julien la signale en Mongolie et chez les Hottentots. On en fait aussi aux États-Unis.

A l'Exposition, on rencontrait quelques échantillons d'hydromel. Les membres du jury, dont quelques-uns le dégustaient pour la première fois, l'ont trouvé agréable et digne en tous points de la réputation que lui ont faite nos aïeux.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

LISTE DES MEMBRES HORS CONCOURS

DE LA CLASSE 73.

Adelsward (D')	France.
Andresen junior (Joseph)	Portugal.
Avansays (Enrique)	Espagne.
Bannister (P.-F.)	Grande-Bretagne.
Bastide (S.)	France.
Beauchamps	France.
Bernasconi Sceti	Italie.
Berniard	Algérie.
Bertagna (Jérôme)	Algérie.
Bertrand	Algérie.
Bertrin	France.
Boeck (André de)	Belgique.
Bouchard (Antonin)	France.
Buhan	France.
Cirier-Pavard	France.
Collin (L.)	France.
Coulon (Ch.)	Colonies.
Croizet (Léon)	Colonies.
Cusenier (Élisée)	France.
Cuvillier (H.)	France.
Delaporte (Hermand)	France.
Delemer	France.
Dubonnet (Paul)	France.
Duras (E.)	France.
Duval	France.
Etiveaud (R. d')	Brésil.
Farini (Joseph)	Uruguay.
Faymoreau (De)	Colonies.
Ferrand (Élie)	France.
Flescher (Carl Johann)	Norvège.
Foucaud (Abel)	France.
Fouilleul	France.
Furlaud (Hubert)	France.
Gaillardon	France.
Galitzine (Le prince)	Russie.
Gandolfi	Rép. Argentine.
Garale (Galo)	Espagne.
Garcia del Salto (Rafael)	Espagne.
Giojuzza (Guiseppe)	Italie.
Godard	Algérie.
Grellet (C.)	Algérie.
Griffe (J.)	France.
Gross (Jules)	Autriche-Hongrie.
Guichard-Potheret et fils	France.
Guiraut	France.
Hartmann	France.
Hebrard (E.)	France.
Lainé (Émile)	France.
Lalande (Ernest)	France.
Laporte-Bisquit	France.
Laronde	France.
Lasserre (F.-F.)	Vénézuéla.
Latour	France.
Lefeuvre (René)	Chili.
Loeser (C. M^e K.)	États-Unis.
Luzet	France.
Macieira	Portugal.
Marnier-Lapostolle	France.
Marquet de Vasselot	France.
Mercier (Eugène) et C^ie	France.
Mermann (G.)	France.
Mertens (Alphonse)	France.
Messine (Hippolyte)	France.
Mestreau	France.
Michelin-Vernier	France.
Milon (P.)	Colonies.
Moltzer	Pays-Bas.
Mudela (Marquès de)	Espagne.
Ollanier	Algérie.
Pecastaing	France.
Pilialevits	Serbie.
Piot-Touffin	France.
Poupon (Charles)	France.
Prangey	France.
Regnier (Jules) et C^ie	France.
Ribeiro	Portugal.
Rocha Leao (Da)	Portugal.
Rodocanachi (Michel)	Grèce.
Rosenthal	Victoria-Australie.
Schmidt (Paul)	Japon.
Schmitz (John)	Pays-Bas.
Schouteeten	France.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Senties (Pedro)	France.
Seward (Harry)	Victoria-Australie.
Steurs	Belgique.
Taffin-Binault	France.
Tastet (Gustave)	France.
Thomas-Bassot	France.
Tiffon	France.
Tourtel	France.
Vandevelde	Belgique.
Velten	France.
Vieilhomme	France.
Villar-Allen (Vicomte de)	Portugal.
Walbaum	France.
Werlé (Comte)	France.

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

TABLE DES MATIÈRES.

Classe 73 (1re partie).

Pages.

COMPOSITION DU JURY. 283

AVANT-PROPOS. 287

HISTORIQUE DES EXPOSITIONS.

Chapitre I. Les premières expositions. 297
Chapitre II. Les expositions restreintes. 299
Chapitre III. Exposition de Londres en 1851. 300
Chapitre IV. Exposition de Paris en 1855. 302
Chapitre V. Exposition de Londres en 1862. 305
Chapitre VI. Exposition de Paris en 1867. 309
Chapitre VII. Exposition de Vienne en 1873. 315
Chapitre VIII. Exposition de Philadelphie en 1876. 323
Chapitre IX. Exposition de Paris en 1878. 326
Chapitre X. Exposition d'Amsterdam en 1883. 338
Chapitre XI. Exposition d'Anvers en 1885. 341
Chapitre XII. Considérations générales. 345

HISTORIQUE DE LA VIGNE.

PREMIÈRE PARTIE. — Les pays étrangers. 349

Chapitre I. Les origines de la vigne. — Noé. — La vigne et le vin chez les Hébreux et dans l'Évangile. — La vigne en Perse, dans l'Inde, en Chine, au Japon. . . 349
Chapitre II. Le vin chez les Phéniciens et les Grecs. — Le vin à Rome, rareté dans les premiers temps, abus auxquels il donna lieu, procédés de viticulture et de vinification; principaux crus; commerce des vins. — Décadence des vignobles italiens. 353
Chapitre III. La vigne en Égypte, en Éthiopie, sur la côte septentrionale d'Afrique. — L'Espagne. — Le Portugal et ses relations avec l'Angleterre. 361
Chapitre IV. Les vignobles d'Allemagne. Le Johannisberg. — Suisse, extension de ses vignes au siècle dernier. — Autriche-Hongrie. — Roumanie. — Russie. — Angleterre et Belgique. 364
Chapitre V. La vigne en Afrique : Açores; Madère; Canaries; cap de Bonne-Espérance, avenir viticole de cette colonie. — Essais réalisés dans les autres colonies européennes. 372
Chapitre VI. La vigne américaine. — La viticulture à l'est et à l'ouest des Montagnes Rocheuses. — Canada. — Mexique. — Amérique centrale. — Antilles. —

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Vénézuéla. — Colombie. — Équateur. — Pérou. — Bolivie. — Chili. — République Argentine. — Uruguay. — Vignes sauvages. — Brésil..... 376

Chapitre VII. Histoire de la vigne en Australie. — Essais en Nouvelle-Zélande et en Nouvelle-Calédonie. — Causes de l'extension prise en ces derniers temps par la viticulture..... 387

Deuxième partie. — La France..... 392

Chapitre VIII. Origine de la vigne dans les Gaules. — Conquête romaine. — Cépages. — Fabrication du vin. — Édit de Domitien. — Probus. — État de la viticulture au IVe siècle..... 392

Chapitre IX. Invasion des Barbares. Vins d'Alsace. — Premier impôt sur le vin. — Protection accordée à la vigne. — Charlemagne. — Invasions normandes, souffrances de la viticulture..... 396

Chapitre X. Mesures et événements encourageant l'agriculture. — La vigne en Bretagne, en Normandie, en Picardie..... 398

Chapitre XI. Crus de l'Île-de-France. — Bourgogne, rôle des abbayes. — La Champagne. — Vignobles célèbres dans les autres provinces. — La *Bataille des vins*. — Les rois de France et la vigne au moyen âge et à la Renaissance.... 401

Chapitre XII. Louis XIII, Richelieu. — Louis XIV. — Vins de Bordeaux, le goût s'épure. — Le champagne. Dom Pérignon. — Lutte du bourgogne et du champagne. — Extension du vignoble français. — Mesures relatives à la vigne..... 409

Chapitre XIII. Louis XV. — Arrêt de 1731. — Publications œnologiques. — Importance et aspect des vignobles français en 1789..... 415

Chapitre XIV. Influence de la Révolution. — Le Code civil. — Extension des vignobles. — L'Empire. — La Restauration. — Le vinage et le sucrage. — Rôle des sociétés d'agriculture et des syndicats..... 418

Chapitre XV. Commerce des vins sous l'ancien régime. — Barrières intérieures. — Privilèges de Bordeaux et de diverses autres villes. — Importance du commerce de Bordeaux, prix de ses vins. — Exportation des Charentes, du bassin de la Seine, de la Loire, de la Champagne, de la Bourgogne, de la Franche-Comté, de l'Alsace..... 424

Chapitre XVI. Mesures prises par le Gouvernement royal pour assurer l'exportation des vins. — Lutte avec la Hollande. — Guerre de tarifs avec l'Angleterre. — Traité de 1786. — Projets libéraux sous le règne de Louis XVI..... 431

Chapitre XVII. 1789. — Tarif de 1791. — Interruption des relations avec l'étranger. — Prix officiels des vins en 1793. — Le commerce du XIXe siècle..... 434

Chapitre XVIII. Impôts sur les vins avant et après 1789. — Imperfections du système actuel. — Réformes proposées. — Octrois..... 446

Chapitre XIX. La vigne en Algérie et en Tunisie..... 454

LES ENNEMIS DE LA VIGNE.

Chapitre I. Fléaux..... 461

Chapitre II. Maladies non parasitaires..... 463

Chapitre III. Maladies parasitaires..... 464

Article 1. Anciennes maladies..... 465

Article 2. Oïdium..... 465

Article 3. Phylloxéra..... 467

Article 4. Mildew..... 487

Article 5. Black rot..... 493

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Article 6. Anthracnose. 495
§ 1. Anthracnose maculée. 495
§ 2. Anthracnose ponctuée. 496
§ 3. Anthracnose déformante. 497
Article 7. Pourridié. 498
Article 8. Mélanose. 499
Article 9. White rot ou *Coniothyrium diplodiella*. 500

Classe 73 (2e partie).

PREMIÈRE SECTION. — VINS.

Première partie. — France, Algérie, colonies, pays de protectorat. 8

France. 8
Titre I. Anjou. 10
Titre II. Auvergne. 15
Titre III. Bretagne. 16
Titre IV. Bourgogne. 17
Titre V. Région du centre. 30
Titre VI. Champagne. 34
Titre VII. Charentes et Poitou. 41
Titre VIII. Corse. 44
Titre IX. Côtes du Rhône. 45
Titre X. Dordogne. 50
Titre XI. Région de l'Est. 51
Titre XII. Gascogne et Guyenne. 56
Titre XIII. Gironde. 60
Titre XIV. Région du Midi. 181
Titre XV. Région du Nord. 190
Titre XVI. Provence. 192
Titre XVII. Roussillon. 193
Titre XVIII. Savoie. 194
Titre XIX. Touraine. 196
Titre XX. Conclusions. 199
Algérie. 200
Colonies. 204
Pays de protectorat. 204

Deuxième partie. — Pays étrangers. 206

Titre I. République Argentine. 206
Titre II. Australie. 208
Titre III. Autriche-Hongrie. 212
Titre IV. Belgique. 216

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Titre V.	Bolivie	216
Titre VI.	Brésil	217
Titre VII.	Cap de Bonne-Espérance	218
Titre VIII.	Chili	219
Titre IX.	République Dominicaine	221
Titre X.	Égypte et Turquie d'Asie	222
Titre XI.	Équateur	223
Titre XII.	Espagne	224
Titre XIII.	États-Unis	233
Titre XIV.	Grèce	237
Titre XV.	Italie	241
Titre XVI.	Japon	247
Titre XVII.	Mexique	248
Titre XVIII.	Monaco (Principauté de)	249
Titre XIX.	Pérou	249
Titre XX.	Perse	250
Titre XXI.	Portugal	251
Titre XXII.	Roumanie	258
Titre XXIII.	Russie	261
Titre XXIV.	Saint-Marin (République de)	267
Titre XXV.	Serbie	267
Titre XXVI.	Suisse	270
Titre XXVII.	Uruguay	273
Titre XXVIII.	Vénézuéla	275
Titre XXIX.	Conclusion	275
Liste des récompenses		277

DEUXIÈME SECTION. — SPIRITUEUX.

Avant-propos		303
Première partie. — Les alcools de distillerie		307
Chapitre I.	Importance économique de la distillerie française	307
Chapitre II.	Développement de la production et du commerce en France	310
Chapitre III.	Législation française des alcools	321
Chapitre IV.	Diverses matières employées à la fabrication de l'alcool	324
Chapitre V.	Historique de la distillation et de son outillage	331
Chapitre VI.	Divers procédés de fabrication en usage	333
Chapitre VII.	Exposition des alcools de distillerie	335
Chapitre VIII.	Progrès réalisés par la distillerie française	342
Chapitre IX.	Genièvres et alcools divers présentés à l'Exposition	349
Chapitre X.	Alcools exposés par divers pays étrangers; législation et statistique qui les concernent	350
Chapitre XI.	Alcools exposés par les autres pays	440
Chapitre XII.	Comparaison entre les alcools français et les alcools étrangers	446

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Deuxième partie. — Les eaux-de-vie de vin, de cidre et de fruits 449

Avant-propos 449

Chapitre XIII. Les eaux-de-vie françaises 450
Chapitre XIV. Les eaux-de-vie de cidre et de poiré 463
Chapitre XV. Les kirschs et les quetschs 467
Chapitre XVI. Les eaux-de-vie d'Algérie et de Tunisie 468
Chapitre XVII. Les rhums, tafias et autres produits des colonies françaises 469
Chapitre XVIII. Les eaux-de-vie étrangères 474
Chapitre XIX. Conclusions 486

TROISIÈME SECTION. — BIÈRES.

Chapitre I. Historique de la bière 491
Chapitre II. Les matières premières 503
Chapitre III. La fabrication de la bière 528
Chapitre IV. Nature de la bière 551
Chapitre V. Progrès techniques de la fabrication depuis 1878 561
Chapitre VI. Statistique universelle de la brasserie 573
Chapitre VII. Les expositions 610
Chapitre VIII. Législation fiscale de la brasserie 650

Conclusions 690

Liste des récompenses 691

QUATRIÈME SECTION. — CIDRES ET POIRÉS.

I. Historique de la pomme et du cidre : Normandie, Bretagne. — Extension rapide de la production 697
II. Importance de la production française : Normandie, Bretagne, Maine, Picardie, etc. — La pomme dans les pays étrangers 706
III. Propriétés hygiéniques du cidre et du poiré 720
IV. Causes de l'infériorité d'un grand nombre de cidres et de poirés. — Conseils et travaux récents des pomologistes 724
V. Soins à donner aux arbres fruitiers. — Leurs ennemis. — Moyens de les combattre 730
VI. Fabrication des cidres et poirés. — Soins qui doivent leur être donnés. — Théorie des ferments du cidre. — Maladies du cidre. — Le cidre et le poiré en bouteilles. — Rôle des cidreries industrielles des associations syndicales 735
VII. Le cidre et les tarifs de chemins de fer. — Mesures destinées à protéger la production et à faciliter la consommation 743
VIII. Examen des produits exposés. — Conclusions 747

Rapport sur les hydromels 753

Exposants hors concours de la classe 73 755

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires

Droits réservés au Cnam et à ses partenaires