

Pelluchon 1550, Marie Sérapien 1580, Marie-Jean 1585. Elle expédiaient par cabotage des vins blancs en Normandie, en Bretagne, en Picardie. Vers le début du XVIIIe siècle, on commença à distiller et la Rochelle embarqua les premières eaux-de-vie. Le commerce alors se développe : vers 1650, on compte cinq ou six maisons de vins et eaux-de-vie ; mais la marche ascendante ne s'accroît guère qu'au XVIIIe siècle, car l'eau-de-vie, déjà fort appréciée dans le Nord, mais qui n'avait guère été employée que comme médicament en France, obtient droit de cité par un arrêt du Parlement de Paris en date du 25 janvier 1684 seulement : il est permis aux marchands d'établir dans les rues de la capitale des tables avec des escabeaux et d'y vendre de l'eau-de-vie, et "des fruits confits dans cette liqueur." De nombreuses maisons se fondent à partir de cette époque : quelques-unes même subsistent et prospèrent encore de nos jours. La renommée de Cognac était assurée : dès 1775 sa marque est la première sur les marchés étrangers.

La prospérité augmente ensuite rapidement : de 10 maisons installées en 1779 le nombre monte à 16 en 1820, à 60 en 1850, à 104 en 1869. Ainsi, dans l'espace de moins de vingt ans, le chiffre a presque doublé. En 1877, nous en trouvons 134 ; mais la maladie de la vigne réduit ce nombre à 128 en 1882. Actuellement elles sont près de 180 ayant un siège réel dans la ville. La population a doublé et au delà depuis le commencement du siècle, et cependant, la contrée a traversé une épreuve redoutable pour sa prospérité.

Mais, si nous jetons un regard sur une des cartes vinicoles très précises, établies pour la région, nous verrons que les terrains plantés en vignes occupent encore une superficie très considérable.

Les meilleurs cognacs, la "grande fine champagne," sont donnés par les vins qui se récoltent dans vingt et une communes de l'arrondissement de Cognac, toutes situées sur la rive gauche de la Charente. Le sous sol en est une craie blanche dans laquelle pénétraient aisément les racines de la vigne. Autour de ce noyau, mais toujours sans s'étendre au nord du fleuve, règne une zone en forme de demi cercle qui donne ce qu'on appelle la "petite champagne." Elle comprend plus de cinquante communes situées dans les deux départements de la Charente et de la Charente-Inférieure. Le ter-

rain est moins tendre et renferme çà et là du caillou et du moëllon. Encore excellent, ce produit le cède déjà au précédent.

Les "Borderies" ou "Champagnes boisées" forment la transition entre les "Champagnes" et les "Bois." Elles étaient déjà célèbres par leurs vins blancs au siècle dernier. Les Anglais et les Hollandais venaient les acheter pour les diriger sur Nantes, et de là à l'étranger. Elles entourent à peu près les Champagnes et s'étendent même jusque sur les rives de la Gironde.

Les "Premiers bois," "Fins bois," ou encore eaux-de-vie du "Pays-Bas" sont le meilleur cru des "Bois." Entièrement situés sur la rive droite de la Charente, ils ne comprennent qu'un petit nombre de communes. Le sous-sol est une pierre assez dure avec des gisements de calcaire, des traces d'alluvion et du caillou. Les "Très bons Bois" et "Bons bois ordinaires" sont donnés par près de cinq cents communes des deux départements. Le sous-sol renferme toujours de la craie, mais dans des proportions fort diverses. Par suite, le goût en est variable ; mais cette eau-de-vie est généralement plus sèche que les précédentes. Les "Derniers Bois" ou "Troisièmes Bois" se récoltent dans les arrondissements de Rochefort, St-Jean-d'Angély (partie nord) la Rochelle, dans les environs de Marennes et de Royan. Le sous-sol se compose d'un calcaire très dur avec des dépôts de sable. Cette eau-de-vie a un goût amer de terroir. On rencontre ce goût encore plus prononcé dans les produits des îles de Ré et d'Oléron. Pour cette raison, ces dernières eaux-de-vie se consomment généralement sur place et n'entrent guère dans le commerce.

Tous ces crus, depuis le meilleur, la "Fine Champagne," jusqu'au plus faible, les "derniers Bois," forment une échelle de qualité en quelque sorte ininterrompue. Aussi définir la différence de leur goût n'est guère facile ; elle est cependant sensible entre les "Champagnes" et les "Bois." Ces derniers, en général, n'ont pas le moëlleux et le parfum de prune ou de raisin qui sont les caractéristiques des premières qualités. Des classifications de ces crus, très précises et scientifiquement établies au point de vue de la composition chimique, ont été mises en vente.

Consultons maintenant le tableau qui se publie chaque année de la quantité des vins récoltés, et de la quantité des vins distillés ; nous verrons encore que, malgré la ma-

ladie de la vigne, les richesses de la contrée sont loin d'être épuisées.

Durant une période de vingt ans, précisément la période critique, celle qui va de 1871 à 1891 et qui a vu l'apparition et le développement du phylloxera, jamais même, à cette époque, la récolte annuelle des vins dans la région n'est descendue au-dessous de 1 million d'hectolitres : la pire année a été 1889, avec seulement 1,019,350 hectolitres. Deux ans plus tard, on remontait à 2,766,566 hectolitres.

Sans doute le phylloxera a fait de terribles ravages et a momentanément appauvri le pays : surpris par lui et le croyant passager, le paysan n'a pas eu la prévoyance ou les moyens d'entamer la lutte dès l'apparition première du fléau. De là nombreuses ruines, de là nombreux plateaux restés incultes. A quoi bon, en effet, travailler ces terres ? Dans les Charentes, la vigne croissait, de préférence, sur les pentes pierreuses des collines exposées au soleil, et l'herbe ne vient même pas là où l'on récoltait un vin capiteux. Mais, depuis, on a lutté pour la reconstitution des vignobles ; on a su faire des sacrifices. Autrefois on abandonnait les terrains pauvres à la vigne et il était bientôt fait de la planter ; avec une barre de fer on pratiquait dans le sol un simple trou de 40 à 60 centimètres de profondeur, comme s'il se fut agi d'une mine, on y introduisait un sarment et c'était tout. Aussi employait-on l'expression pittoresque de "barrer" pour "planter" une vigne. La vigne poussait en quelque sorte sans culture... Aujourd'hui ce sont les terrains les plus riches qu'on lui consacre ; de plus, on défonce le sol profondément, jusqu'à 80 centimètres, souvent avec la charrue à vapeur, et on y met des engrais avant de lui confier les plants. Quant à la vigne, on la laissait venir au hasard, à sa guise, étendant de tous les côtés sur le sol ses longues branches chargées de grappes. Maintenant on la

cultive comme dans le Bordelais ; sur des piquets et des fils de fer on fait courir les pampres. On la traite en outre, à différentes époques de l'année. D'autre part, l'excès des produits récoltés et préparés sur les produits vendus a permis de constituer une importante réserve. Pendant une période de trente années, de 1861 à 1891, le pays a produit 177,923,240 hectolitres de vin. Sur ce chiffre, 103,955,019 hectolitres seuls ont été distillés et ont produit 14,374,687 hectolitres d'eau de vie. La quantité livrée au consommateur s'est