

ment leurs volailles et leur gibier, au détriment des introducteurs du pavillon. La même tendance se manifeste aussi pour les huîtres. Beaucoup de marchands d'huîtres au détail traitent directement, nous l'avons vu, avec les producteurs. Les introductions aux Halles se trouvent diminuées d'autant. Il est possible que, ces habitudes se développant, certaines denrées soient aux Halles l'objet de transactions de moins en moins actives. En revanche, le carreau forain prend de plus en plus d'extension et on ne prévoit pas, au moins pour le moment, que de nouvelles habitudes commerciales viennent en diminuer l'activité.

E. ROULAND.

## LE VIN

Ce mot s'applique d'une façon générale à un certain nombre de boissons fermentées, mais il désigne tout particulièrement une boisson faite avec du jus de raisin fermenté.

**HISTORIQUE.** — Malgré que la Bible indique Noé, comme l'inventeur de la vinification et que le paganisme considérait comme tel Bacchus et même Saturne, il est absolument impossible d'assigner une date quelconque à cette découverte, attendu que le vin paraît avoir été connu de toute antiquité par la plupart des nations qui ont marché en tête de la civilisation.

Cette fabrication est considérée comme originaire, ainsi que la vigne de la moyenne Asie et doit avoir été importée en Europe, avec cette plante, par les Phéniciens, dans les colonies qu'ils avaient fondées sur de nombreux points des côtes méditerranéennes, d'où elles se répandirent peu à peu dans toutes les contrées où la vigne est susceptible de fructification.

Les anciens Grecs excellèrent, dit-on, dans la préparation du vin; aussi, leurs poètes ont-ils célébré à l'envi cette liqueur qui fut aussi l'objet des préoccupations de leurs législateurs.

Pourtant, leurs recettes vinicoles, dont quelques-unes nous ont été conservées par les écrits de l'époque, nous paraissent monstrueuses et dignes de produire plutôt d'horribles breuvages que d'agréables boissons.

Ils mêlaient, en effet, à leurs vins, du goudron, du thym, des amandes amères, des feuilles de pin, de l'absinthe, de l'aloès, du miel, du vinaigre et jusqu'à de l'eau de mer, recommandée pour sa conservation, en très forte proportion. Il est évident que les vins ainsi obtenus ne

devaient avoir que des rapports très lointains avec ceux que notre viticulture, aidée par une savante et soigneuse vinification est parvenue à produire.

Les Romains employaient les mêmes procédés que les Grecs pour la préparation de leurs vins. Quand aux Hébreux et autres peuples de l'Asie mineure, dont les écrits mentionnent à chaque instant l'usage du vin, leurs procédés de fabrication sont restés inconnus. On sait cependant que leurs vins, ainsi que ceux des peuples de la Grèce et de Rome, étaient si épais qu'il était presque impossible de les boire sans eau.

Ces vins, préparés, pour la plupart, avec des raisins qu'on avait laissé cuire au soleil, soit sur la vigne, soit après récolte, ou qui, après expression, avaient subi une évaporation ou même une certaine cuisson, étaient très liquoreux et l'adjonction de miel, assez usitée, ne pouvait qu'augmenter encore cette apparence. Quelques-uns étaient mêmes réduits à l'état de raisiné et se mangeaient comme tel.

Avec le même raisin, il se fabriquait des vins de première et deuxième cuvée; les premiers produits par la simple pression des raisins; les seconds par une macération de quelques jours ou de quelques heures du marc déjà pressuré soit dans de l'eau, soit dans du vin de première pression. On fabrique encore une boisson avec le résidu en le faisant bouillir dans l'eau et en opérant ensuite un soutirage.

La vigne n'a dû être introduite largement en Gaule qu'après sa conquête par Jules César; mais elle y prit un rapide développement.

La différence des terroirs ainsi que des procédés de fabrication ne tarda pas à donner aux vins de France une renommée toute spéciale. Dès le IV<sup>e</sup> siècle les vins du Bordelais étaient fort estimés; aussi leur culture s'accrût dans des proportions telles que ce produit fût bientôt pour la région l'objet d'une exportation considérable. Au XIII<sup>e</sup> siècle, la débouché que cette province trouvait pour ses vins en Angleterre, lui était devenu si nécessaire que la crainte de perdre cette précieuse clientèle fut la principale cause qui l'empêcha longtemps de se soustraire à la domination de Henri III d'Angleterre.

La Bourgogne n'a, du reste, rien à envier au Bordelais sous le rapport de l'antique renommée de ces crus, car les siens étaient, au moyen âge, si réputés que les princes de l'Europe ne désignaient souvent les

ducs de Bourgogne que sous le titre de "princes des bons vins." Ceux-ci étaient également fiers des produits de leur province et ne dédaignaient pas de s'intituler "seigneurs des premiers vins de la chrétienté".

Mais la gloire des Bourguignons empêchait les Champenois de dormir et cette rivalité donna lieu à des thèses pour et contre la supériorité des produits de chacune de ces provinces, thèses qui furent éloquemment soutenues et discutées à l'École de Médecine de Paris, en 1652, puis, plus tard, aux facultés de Bourgogne et de Champagne.

De nos jours, le premier pays producteur de vin est, sans contredit, la France, dont les produits ne rencontrent nulle part leur équivalent. Viennent ensuite l'Espagne et l'Italie; mais leurs vins, dont les échantillons véritables sont réellement délicieux, diffèrent essentiellement des vins généralement récoltés en France: ce sont presque tous des vins de liqueur.

L'Allemagne n'est pas, à vrai dire, productrice de vins: cependant la vallée du Rhin en fournit quelques sortes qui doivent surtout leur renommée et leurs qualités réelles aux soins presque religieux dont ils sont entourés. Le plus renommé de ces crus est le Johannisberg.

On aura une idée de la vénération qu'ont les Allemands pour le jus de leurs vignes par la réglementation qui régit le *vin de la rose*. Ce vin, soigneusement conservé dans la cave municipale de Brême, doit son nom à ce qu'un bas-relief en bronze, représentant des roses, décore l'entrée du caveau où furent descendus, en 1124, six fûts de Johannisberg et six de Hocheimer. Ces fûts, énormes, furent mariés dans un immense foudre, couvert de curieuses sculptures, et firent première mise de *Rosenwein*.

Les années suivantes, des fûts de même dimension, prélevés sur les meilleures parties de la récolte, furent descendus dans des celliers adjacents, au nombre de douze et désignés sous les noms des apôtres. Chaque fois que l'on tire quelques bouteilles du "vin de la rose," ce qui est rare, car il faut être citoyen de Brême et remplir une foule de formalités pour en obtenir une au prix de 20 francs; on le remplace aussitôt par du vin de la plus ancienne des autres pièces et ainsi de suite jusqu'à la dernière récolte, de sorte que le plein existe toujours d'une façon parfaite dans tous les fûts de la cave municipale de Brême.

(A suivre).