



LA MAISON BARRE

Occupe la rue Fortifications à Montréal. Les caves de cette industrie sont belles. De l'aveu de M. C. A. Pfister, ce sont des caves de France que nous retrouvons à Montréal. Il y a dans ces caves des vins fins, des vermouths, de fines champagnes qui y sont préparés pour la plus grande joie du consommateur dont le goût est délicat et exigeant.

Nos lecteurs comprendront que cette entreprise rend un service immense à l'hygiène publique, car son succès sera la substitution du vin à l'alcool.

Que tout le monde soit unanime à rendre un juste tribut de reconnaissance aux produits que MM. Barré fabriquent.

Nous donnons ici un certificat.

Nous sous-signons N. Fafard, M. D. professeur de chimie à L'Université Laval et C A Pfister professeur de chimie à L'École Polytechnique, certifions avoir examiné trois échantillons de vins canadiens à nous remis le 22 janvier dernier par M. Barré et Cie de Montréal : Vin rouge, vin blanc et vin de Sicile.

“ Le premier, vin rouge, d'une densité de 1 à 600 f., avait un pourcentage d'alcool de 12,2, une acidité correspondant à 16 milligrammes 3 d'ammoniaque, accusait nettement la présence du tanin.

“ Le second, vin blanc, d'une densité de 0,995 à 600 f., avait une richesse alcoolique de 17,4, une acidité totale correspondant à 13 milligrammes 3 d'ammoniaque, accusait une quantité notablement plus faible de tanin.

“ Le troisième, vin de Sicile, densité 1,005 à 600 f., avait une richesse de 16, 8 p.0/0 en alcool une acidité totale correspondant à 15 milligrammes 7 d'ammoniaque, accusait une quantité de tanin intermédiaire entre les deux précédents.

“ Nous n'avons trouvé nulle trace de substances facheuses, de sophistication, d'addition nuisibles, de matières étrangères au vin naturel.

— Les vins étaient d'un bel aspect, limpide, d'un bouquet agréable et particulier pour chacun d'eux. D'après, le vin blanc était sec et alcoolique, peu sucré ; le vin rouge, plus sucré, plus acide, avec un goût de framboise particulier à certains raisins de ce continent ; le vin de Sicile plus sucré, très agréable.

Nous devons remarquer que la saveur acide est due surtout à la présence du bitartrate de potasse, élément essentiel des vins naturels ; l'astringence est due au tanin naturel qui donne aux vins leur tonacité.

“ En somme nous avons trouvé dans ces vins les caractéristiques des vins de raisin, ils sont sains, bons et plaisent au palais.

N. FAFARD, M. D. — C. A. PFISTER.

Exposition d'Ottawa, 1884 — 7 premiers prix, un prix extra; un diplôme; une médaille d'argent, une médaille de bronze. (36 concurrents) Exposition de London, 1885 — 2 premiers prix et deux seconds prix — Exposition universelle de la Nouvelle Orléans 1886 — Un second prix et deux diplômes.