



## LA MAISON BARRÉ

Occupe la rue Fortifications à Montréal, à Montréal. Il y a dans ces caves des vins fins, des vermouths, de fines champagne 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 l'hygiène publique, car son succès sera la substitution du vin à l'alcool.

Nous donnons ici un certificat.

Nous soussignés 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 60<sup>e</sup> r., avait un pourcentage d'alcool de 12,2, un acidité correspondant à 16 milligrammes 3 d'ammoniaque, accusait nettement la présence du tannin.

“ Le second, vin blanc, d'une densité de 0,995 à 60<sup>e</sup> r., avait une richesse alcoolique de 17,4, une acidité totale correspondant à 13 milligrammes 3 d'ammoniaque, accusait une quantité notablement plus faible de tannin.

“ Le troisième, vin de Sicile, densité 1,005 à 60<sup>e</sup> r. avait une richesse de 16,8 p.100 en alcool une acidité totale correspondant à 15 milligrammes 7 d'ammoniaque, accusait une quantité de tannin 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, limpides, d'un bouquet agréable et particulier pour chacun d'eux. De gustés, 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 tannin naturel qui donne aux vins leur tonicité.

“ 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.