

Wm Evans, Montréal

NOUS venons de recevoir le 41e catalogue général annuel de cette maison. Nous ne nous attarderons pas à faire une description de ce catalogue d'ailleurs très bien illustré, et donnant une idée exacte des fleurs, des fruits et des légumes que cette ancienne maison dont la réputation n'est plus à faire offre à sa clientèle.

La seule chose importante pour nos lecteurs est, au moment où ils font leurs achats de graines pour lesensemencements prochains, de ne pas oublier que la maison Wm Evans peut leur offrir les meilleures semences, celles qui ayant été produites sur le sol de notre province, sont le plus en rapport avec ses conditions climatiques. Il n'est pas toujours prudent de faire venir des semences de loin, d'abord on les paie fort cher et elles ne sont pas toujours convenables pour le sol et le climat du pays.

Le choix et la variété de semences qu'offre cette maison n'ont d'égal que la qualité reconnue de ses semences, ses magasins continuellement de quoi satisfaire les plus exigeants et les prix sont ceux du marché.

S'adresser pour tous renseignements et catalogues à M. Wm Evans, rue McGill, Montréal.

Boivin, Wilson & Cie, Montréal

AUTREFOIS Mongenais, Boivin & Cie ; depuis peu de temps les anciens associés d'un commun accord, se sont séparés et la société nouvelle se compose notamment de MM. Boivin & Wilson qui étaient l'âme dirigeante de la maison : le commerce d'ailleurs ne connaissent qu'eux, les autres associés n'ayant pas eu un rôle actif dans l'ancienne raison sociale. Parmi les maisons les plus importantes dont MM. Boivin, Wilson & Cie sont les seuls agents au Canada, nous citerons : E. Puet, cognac ; J. J. Melchers, genièvre (gin) ; Edouard Pernod, absinthe suisse ; Faïre Frères, clarets ; F. Chauvenet, vins de Bourgogne ; J. & R. Harvey & Co, whisky écossais ; Hy. Thomson & Co, whisky irlandais ; Marnier, curaçao, etc, etc. Cette maison s'est fait également une spécialité des eaux minérales et, parmi celle-ci, nous trouvons le roi des eaux de table "Johannis", les eaux minérales de Vichy, de St-Galmier, etc.

Nos lecteurs ont reconnu dans cette nomenclature bien des noms connus et des marques justement appréciées du consommateur.

La maison Boivin, Wilson & Cie ne s'attarde pas à représenter des marques de seconde ordre, elle s'abouche avec les meilleurs producteurs dans chaque genre de produits, c'est ce qui fait sa force auprès de sa clientèle. Hommes énergiques et d'une probité commerciale qui a valu la haute considération dont ils jouissent en affaires, MM. Boivin & Wilson verront, sous la nouvelle raison sociale, s'accroître les succès qu'ils ont déjà remportés dans l'ancienne société et qui les placent au rang de nos principaux importateurs dans la ligne des comestibles et liquides.

Le Champagne Couvert de Reims

S'IL est une renommée indiscutée et universelle, c'est bien celle du Champagne. Partout de par le monde, dans les pays les plus éloignés, ce vin joyeux et charmeur est accueilli avec enthousiasme et dégusté avec plaisir. Les qualités propres, cette fermentescibilité toute puissante surtout, dont savent si remarquablement tirer parti les procédés champenois, en font un vin inimitable, jouissant d'un prestige irrésistible, parce que même lorsqu'il est à point, même lorsqu'il est bon à être consommé, il possède encore la jeunesse, ce talisman précieux entre tous. En vain les départements du Maine et Loire et de l'Ardèche, en vain l'Allemagne même s'essayent à la fabrication des vins mousseux. La lutte est impossible et le champagne en sort victorieux avant d'avoir commencé à combattre, tant sa nature même le met au-dessus de ses imitateurs.

Il y a autre chose encore : tout négociant en vins disposant : 1o de crus champenois ; 2o de caves spacieuses convenablement aménagées et pourvues de l'outillage nécessaire ; 3o d'un personnel expérimenté, est à même de produire du vin de Champagne car les crus champenois sont commercialement à la portée de tout capitaliste, et d'autre part les procédés de champagnisation sont aujourd'hui officiellement connus dans leurs moindres détails (l'Exposition Universelle de 1889 en a donné du reste la démonstration complète). Mais ce qui reste la propriété de chaque grande maison, c'est la "science" qui préside à l'assemblage des vins. Un bon vin de Champagne, réellement savoureux, ne peut être obtenu que par le mariage de différents crus ayant chacun leurs qualités propres et se complétant les uns les autres. Il appartient donc au "négociant" de posséder l'expérience et les connaissances nécessaires pour choisir ses crus et savoir les marier heureuse-

ment ; c'est là le côté fondamental de la qualité réelle du vin. Aussi, alors qu'en matière de Bourgogne ou de Bordeaux, on déguste "un cru," en matière de Champagne on déguste "un nom." Il n'y a donc pas à s'étonner de voir des gourmets s'en tenir toujours opiniâtement à une même marque connue d'eux. Ils agissent en gens avisés. L'expérience leur a démontré que le nom qu'ils préfèrent couvre un vin toujours le même, toujours résultat des mêmes crus, produit d'après les mêmes errements, les mêmes traditions scrupuleusement respectées par les divers propriétaires successifs de la marque (notons en passant qu'il est peu de marques connues appartenant encore aujourd'hui à des descendants directs de la personnalité qui a donné son nom à la marque ; voilà certes une preuve du grand âge des anciennes maisons rémoises).

Or, désireux depuis longtemps de consacrer, dans un journal, une étude au vin de Champagne, nous avons précisément choisi, pour y chercher ces renseignements nécessaires à notre travail, une maison connue où, aujourd'hui encore on suive exactement les mêmes errements que lors de sa fondation. Nous avons choisi la maison Couvert ne Reims (D. Belleau, successeur). Nous étions là en présence d'une véritable ancienne maison rémoise dont l'origine remonte à 1809. M. Couvert, en effet, la fonda en 1818 seulement, mais conclut par la suite une association avec MM. Forest-Fourneau, père et fils, qui eux, s'étaient établis en 1809.

L'histoire de la maison Couvert est des plus intéressante : très actif, très intelligent et très confiant en son champagne, car il le produisait honnêtement, le fondateur de l'entreprise avait, au début, l'habitude de faire des voyages lui-même. C'est ainsi qu'il parcourait à cheval nombre de contrées et notamment la Belgique où son souvenir est encore vivant en maintes familles qui toujours sont restées fidèles à cette marque.

Sous cette impulsion énergique et tenace, le Champagne Couvert fit son chemin. Il conquit non seulement les grandes villes, mais sa vogue fut bientôt telle qu'elle s'étendit aux localités les plus éloignées et c'est ainsi que dans certaines parties de la Belgique que nous avons récemment parcourues nous-même, Couvert est synonyme de Champagne : c'est là aussi que nous entendîmes énoncer cette boutade par un grand industriel répondant à un jeune sceptique : " Couvert, mais c'est connu comme Barrabas à la Passion." Du reste la maison est aujourd'hui fournisseur de l'Etat Indépendant du Congo.

Et d'où vint cette renommée, à quoi attribuer ce succès qui, aujourd'hui encore, après près d'un siècle, va toujours en grandissant ? Avant tout à ce fait que le champagne Couvert d'aujourd'hui est le même que celui de 1818, c'est-à-dire qu'il est produit avec les mêmes crus, suivant la même méthode. Nous ne saurions trop le répéter, la prospérité actuelle de la maison a eu pour point de départ et pour principal moteur l'honnêteté et l'intelligence du vieux "négociant rémois."

Comme nous l'avons dit plus haut, le champagne est un vin essentiellement fermentescible. A son arrivée en octobre des vignes que la maison Couvert possède en Champagne, les vins classés par crus, subissent "naturellement" le travail de la fermentation première. Puis plus tard, vers janvier, lorsqu'ils sont devenus parfaitement limpides, arrive l'importante opération de "l'assemblage" des divers crus et enfin au commencement de mai, lors du réveil de la nature, il est procédé à la mise en bouteilles. Cette opération est précédée d'un premier sucrage destiné à assurer au vin une mousse déterminée, ce qu'on appelle "une mousse marchande." Une fois embouteillé et après un court séjour dans ces celliers qui doit permettre à la mousse de prendre naissance et de se développer, le vin est descendu en cave et empilé. Là, où il reste d'ordinaire trois ans environ, le vin procrée et développe les qualités qui le distingueront plus tard.

Le moment de l'expédition arrivé, il s'agit de faire descendre sur le bouchon le marc, le dépôt, qui s'est formé dans les bouteilles ; le marc devra être chassé au dehors et le vin limpide seul restera dans la bouteille. A cet effet un praticien, le maître en la matière, quotidiennement, et pendant deux mois environ, remue successivement les bouteilles en les saisissant par le fond et en les agitant d'une certaine façon méthodique et précise. Ce travail est très délicat et exige une grande expérience et une grande attention. Quand ce marc est arrivé sur le bouchon on place les bouteilles en tas, la tête en bas. Puis, au fur et à mesure de l'échéance des livraisons, on procède au dégorgeage, au bouchage définitif à l'habillage et à l'expédition.

Toutes ces opérations nous ont beaucoup intéressé dans les vastes et antiques caves de la maison Couvert. Ces caves, situées en pleine ville, à deux pas de la Cathédrale et dans le quartier même qu'auraient habité, dit-on, les comtes de Champagne, sont composées de longues travées souterraines et ont des murs comme on n'en voit plus guère, d'une épaisseur considérable.