

SITUATION VINICOLE

On lit dans le "Moniteur Vinicole":

Nous avons signalé un arrêt dans l'ascension des cours.

On note aujourd'hui une moins grande fermeté, bien qu'aucune baisse ne se soit produite cependant. Une sorte de tassement sinon de fléchissement s'est manifesté sur quelques points dans le Midi de la France. Mais il faut dire que les affaires sont fort rares et que la marchandise fait défaut. Les quelques propriétaires qui n'ont pas encore vendu, parce qu'ils espéraient des prix plus élevés, se montreraient, moins absolus dans leurs prétentions; toutefois rien de précis ne se dessine, et le retour du froid qui se produit en ce moment n'est pas fait pour améliorer la situation.

Une cause du calme très réel, qui règne actuellement sur les marchés, est due aussi à l'arrêt à peu près complet des transports commerciaux, tous étant employés pour les services du front, de plus, les esprits songent surtout à la lutte qui se poursuit à Verdun, et beaucoup moins aux affaires.

Quoi qu'il en soit, on continue à enregistrer à peu près les mêmes cours que précédemment sur tous les marchés.

A Paris, on a constaté dans les affaires de place un calme qui ne s'était pas produit depuis assez longtemps.

On cote: les rouges 8 degrés \$14.80; les 10 degrés \$15.20; les 11 degrés \$15.30; les Algérie \$15.40; vins blancs \$14.20 à \$15.30, suivant provenance et qualité, le tout pour les ventes de gros à gros.

Les cidres ont toujours très fermement tenus entre \$4.20 et \$5.00 l'hectolitre.

VINS QUI RESTENT TROUBLES.

Les vins de 1915 se sont généralement bien comportés depuis la récolte; la casse ne s'est pas montrée, et les autres altérations microbiennes ont été très rares. La conservation est assurée au Canada par un facteur important de l'évolution vinicole, qui est le froid.

L'action du froid a une importance telle qu'une récolte qui ne l'a point éprouvée dans les premiers mois de l'année en subit généralement une infériorité permanente.

Le froid est indispensable pour précipiter à la fois du vin le tarte toujours en solution précaire, les tanins oxydés, les matières pectiques albuminoïdes à l'état de dépôts entraînant tous les germes nocifs engourdis. C'est grâce à cette simultanéité de précipitation que le vin se débarrasse des matières susceptibles de l'altérer dans la suite, lesquelles ne sont pas toujours complètement éliminées par une filtration précédée d'un collage, lorsque le thermomètre s'élève au-dessus de la température normale de la saison.

Si, au contraire, l'hiver a amené l'éclaircissement désiré, il ne reste plus qu'à soutirer avant les effluves du printemps, tout au commencement du mois de mars, pour éviter le réveil dans les lies des micro-organismes qui exerceraient de nouveau leur action néfaste.

A défaut de froid, la frigorification artificielle peut rendre de grands services, car avec elle on est maître de mesurer la durée et l'intensité; elle permet même de reculer les soutirages jusques et y compris les chaleurs de l'été. Mais cette opération n'est pas à la portée de toutes les bourses, car elle nécessite ces appareils coûteux, dont le prix ne peut être armorti que dans les exploitations importantes en des pays où ils fonctionnent tous

les ans, parce que les hivers sont toujours trop chauds pour la bonne tenue et la conservation des vins qui y sont récoltés.

Les inconvénients provenant du manque de froid apparaissent surtout lorsque l'on fait des coupages.

Même avec des vins très clairs et bien sains, incapables de se contaminer mutuellement, les coupages se troublent parfois à la suite de modifications qui se produisent par le contact des constituants, et l'équilibre, qui se maintenait dans chaque vin, se trouve rompu dans le mélange. Cet accident s'observe fréquemment lorsqu'on coupe entre eux des vins qui n'ont pas été soumis à l'influence bienfaisante du froid.

Souvent le trouble se produit par une nouvelle poussée de fermentation agissant sur le sucre infermenté; le fait s'observe notamment avec les vins blancs fortement méchés, dont l'acide sulfureux s'élimine partiellement ou se dilue par suite de la manipulation.

Avec les vins rouges, si l'on relève la teinte d'un coupage au moyen de crus fortement colorés la matière colorante peut devenir insoluble dans le nouveau milieu et précipiter en partie. Cette précipitation est le plus souvent imputable à l'acidité insuffisante du mélange, acidité que l'on peut relever par de l'acide critique, le seul autorisé à une dose limitée. Il est toutefois préférable, lorsqu'on veut introduire un vin très foncé dans un coupage dont les autres constituants sont peu acides, d'y faire entrer une proportion suffisante de vin vert.

On voit par là qu'à la suite des hivers trop chauds, il est nécessaire d'apporter les plus grands soins aux soutirages et autres opérations destinées à assurer la limpidité et la conservation des vins. Les coupages doivent être, dans ces conditions, pratiqués avec une attention soutenue.

LA JUTE DANS L'INDE BRITANNIQUE

Le Département de l'Agriculture de l'Inde anglaise a publié les résultats de la récolte de jute pour l'exercice 1914-15, comparés à ceux de la récolte précédente. Voici les chiffres concernant la surface cultivée et le nombre de balles récoltées.

Provinces	Surface en acres	
	1913-14	1914-15
Bengale occidental	467,199	325,858
— septentrional	855,511	601,614
— oriental	1,549,894	1,158,798
Cooch Bihar	44,413	27,556
Bihar et Orissa	330,120	188,090
Assam	111,600	75,400
	3,358,737	1,377,316

Déficit en 1914-15: 981,421 acres=29 0-0

Provinces	Balles récoltées	
	1913-14	1914-15
Bengale occidental	1,337,698	1,051,399
— septentrional	2,734,433	1,975,539
— oriental	5,235,887	3,479,128
Cooch Bihar	135,237	72,335
Bihar et Orissa	780,787	692,873
Assam	307,463	157,459
	110,531,505	7,428,733

Déficit en 1914-15: 3,102,772 balles=41 0-0.

La principale cause de la diminution de la surface culturale a résidé dans les bas prix payés après la déclaration de la guerre européenne, ce qui a déterminé les producteurs à réduire la culture du jute.