

LES COGNACS FRANÇAIS

Le *Daily Télégraph* a publié un article sur les cognacs français que se font empressés de reproduire plusieurs journaux anglais et que la *Gazette* de Montréal a repris elle-même du *London Telegraph*. Cet article dont la malveillance est vaine a été relevé par la *Revue des Vins et Liqueurs* publié à Paris, dans un article qui a pour titre : *Une opinion anglaise sur nos cognacs*. Le commerce canadien des liqueurs qui a lu dans la *Gazette* les accusations, nous saura gré, nous en sommes certains, de mettre sous ses yeux la défense de l'organe français.

Afin que nos lecteurs puissent juger en toute connaissance de cause, nous pensons qu'il vaut mieux encore donner place ici même aux deux articles, nous traduisons donc le *Daily Telegraph* et nous reproduisons la *Revue des Vins et Liqueurs*.

La *Gazette* reproduisait l'opinion anglaise avec les titres et sous-titres suivants : GARE AU COGNAC FRANÇAIS.—*Non pas à cause de l'Affaire, mais parce qu'il est fait sans raisin. Les eaux-de-vie espagnoles meilleures.*

La vérité palpable n'est pas toujours d'une lecture attrayante et alors même qu'il s'agit d'un état de choses reconnu, elle produit parfois une commotion. Une telle impression pourrait être bien produite par certains rapports lus il y a quelques jours devant une assemblée des savants membres de l'Institut Royal de Salubrité Publique tenue à Blackpool. Le cognac fournissait les frais de la discussion, et, d'après les conclusions de Sir Charles Cameron et celles du Professeur William Smith, il paraîtrait que le raisin entre pour bien peu de chose dans la composition des eaux de vie françaises. En effet, l'on soutenait que l'on pouvait s'en dispenser entièrement, car tandis que les récoltes des vignobles étaient de moins en moins abondantes, la production des cognacs augmentait sans cesse. Le maïs et les pommes de terre additionnés de combinaisons chimiques prenaient la place du raisin; ensuite on donnait d'autres détails de nature à tenir en éveil les buveurs de cognac. Devant de pareilles

denrées, on aurait pu croire que le professeur Smith aurait trouvé presque inutile d'ajouter "que ce cognac nouveau genre ne répondait pas aux besoins médicaux." Il fournissait de plus, des statistiques intéressantes d'après lesquelles il ressortait qu'avant l'apparition du phylloxéra en 1876, la France produisait au delà de 12,000,000 d'hectolitres de vins, (l'hectolitre équivalant à un peu plus de 22 gallons) tandis que, l'année dernière, la production n'atteignait pas 1,000,000 d'hectolitres. Cependant, durant la première période, on faisait presque 2,500,000 d'hectolitres de cognac dont moins de 2,000,000 passaient en Angleterre, et dans la dernière période, avec une production d'un treizième du vin, l'on exportait en Angleterre plus de deux millions et un tiers de cognac français. Ces chiffres sont tellement éloquentes qu'ils parlent pour eux-mêmes. Cependant l'état de choses qu'ils indiquent est assez alarmant pour justifier une enquête approfondie sur cette affaire et le résultat ne peut manquer d'intéresser.

Je puis dire de prime abord, que ces faits ont été admis sans la moindre hésitation, par un des représentants les plus en vue de l'industrie des eaux de vie et dont les opinions font loi en cette matière. Ceux qui aiment le cognac, et ceux qui s'en servent comme médicament seront médiocrement satisfaits d'apprendre que, la plupart du temps ils consomment un liquide qui n'a pas plus de raison de s'intituler cognac que le vin de groseille n'a de droit d'être appelé vin de champagne. C'est vraiment désolant de savoir que le petit verre de soi-disant "Fine Champagne" qui complémente si agréablement un dîner et pour lequel on paie facilement un shilling et quelquefois plus, ne doit être pris qu'avec la plus grande méfiance. "De quoi alors," nous demande-t-on, "se compose le cognac français que l'on nous expédie?" La réponse est des plus faciles. "Une grande partie du cognac qui vient de la France, déclare la personne autorisée que nous citons plus haut, provient de la distillation du maïs, ce qui lui enlève toute qualité médicinale et le rend souvent nuisible au consommateur. Parmi les autres ingrédients servant à faire le soi-disant cognac, il mentionne parmi les plus communs, l'alcool de cidre, de poiré, de betteraves, de mélasses et de lies de vin, ce dernier étant le moins impropre à cet usage parmi toutes ces matières étrangères. Il m'a été possible d'obtenir des statistiques très intéressantes se rapportant à cette question.