

2 Le vin de Champagne, bu avec excès, pourra vous égayer plus que de coutume, mais son ivresse est fumée légère ; un vent frais la dissipe ; elle laisse l'esprit dispos et la tête sans douleur.

Cette facilité qu'offre le vin de Champagne de pouvoir être bu sans dommage pour nos plus précieuses et nos plus fragiles facultés en fait évidemment un vin aimable : c'est le mot de ma voisine. On le boit à toute heure. Le matin, à midi, le soir, la nuit, à quelque heure que ce soit, il faudra, si vous voulez faire honneur à votre réputation d'homme sociable dans les coteaux champenois, savoir vider une, deux, trois, flûtes et plus, à n'importe quel moment. La Champagne est un pays de gens d'une simplicité extraordinaire dans leur générosité. Descendre à la cave est leur destinée naturelle. On a dit des Espagnoles qu'en naissant elles trouvaient un éventail dans leur berceau. Les nouveau-nés, en Champagne, doivent y être couchés à côté d'une bouteille de vin de leurs vignes. J'y ai revu un ami qui est, certainement, l'un des plus grands buveurs de la Champagne. Estomac à toute épreuve, gaieté intarissable, tel est l'homme. Avec l'âge, et le vin aidant, les rhumatismes sont venus. Un médecin lui a conseillé de renoncer au vin. Il a immédiatement changé de médecin. Celui qui le soigne maintenant est un ami de collège qui le connaît depuis l'enfance.

—Tu peux boire de ton vin, lui a-t-il dit, mais évite la fraîcheur.

De sorte que, malgré la souffrance, quand l'accès de rhumatisme arrive et le couche sur une chaise longue, mon ami conserve toujours à sa portée, au milieu des fioles et des liniments, une bouteille de sa meilleure cuvée.

—Je faisais le compte, me disait-il dernièrement, de ce que j'ai pu boire de vin de Champagne dans ma vie. Ceux qui me connaissent savent qu'en disant que j'en ai bu en moyenne trois bouteilles par jour je me tiens au-dessous de la vérité. Et je suis à ce régime depuis trente ans. Calculez.

Total : 30,000 bouteilles.

Un vin qu'on peut boire ainsi au prix de quelques douleurs, que des gens attrappent, d'ailleurs, sans avoir jamais bu autre chose que de l'eau, mérite bien, on en conviendra, l'épithète de vin aimable. Quant à sa gaieté, on peut s'en tenir à ce qu'en a dit un avocat-poète du cru :

Ses résultats sont merveilleux ;
Il entraîne, charme, électrise ;

Il rend le courage aux peureux,
Aux diplomates la franchise.
Il donne de l'esprit aux sots,
Aux poètes un gai délire,
Aux magistrats quelques bons mots
Et même aux Anglais un sourire.

L'usage du vin de Champagne mousseux paraît ne remonter qu'à la fin du dix-septième siècle. Auparavant, la Champagne récoltait des vins "rouges et gris," bien connus des gourmets du vieux temps. Le célèbre archevêque de Reims, Saint Rémy, parle des vignes champenoises dans son testament daté de l'an 530. Plus tard, les vins des coteaux champenois avaient acquis une telle célébrité que Charles Quint, Henri VIII, François Ier et le Pape Léon X avaient acquis des vignes dans les coteaux d'Ay. Henri IV y fit construire un pressoir dont on montre encore les vestiges.

Ce fut un moine, dom Pérignon, cellier de l'abbaye d'Hutvillers, ordre de Saint-Maur, près Epernay, qui, le premier, d'après une ancienne tradition, découvrit le moyen de faire mousser les vins blancs. Dom Pérignon était né à Sainte-Menehould. Il mourut à Hautvillers, en 1715, à l'âge de soixante-dix-sept ans, après avoir été cellier et procureur de sa maison conventuelle pendant quarante-sept ans. Il avait donc commencé vers 1668 à remplir sa charge. Il laissait la réputation d'un homme saint et d'un vigneron éclairé et plein de ressources dans l'exercice de sa délicate profession. Un mémoire, imprimé à Reims en 1718, assigne à l'apparition des vins mousseux dits "de Champagne" une date qui s'accorde assez bien avec celle de la tradition : "Depuis plus de vingt ans, y est-il dit, le goût des Français s'est terminé au vin mousseux ; on l'a aimé, pour ainsi dire, jusqu'à la fureur ; on a commencé seulement d'en revenir un peu dans les trois dernières années."

D'où l'on peut conclure que l'invention de dom Pérignon remonte aux dix dernières années du dix-septième siècle. Jusque-là, on buvait des vins de la Champagne comme ceux des autres pays, tranquilles et sans mousse. Depuis cette époque, le vin mousseux a conquis le monde, et la découverte du moine d'Hutvillers, en faisant à la Champagne une renommée universelle, a décuplé la richesse de ses viticulteurs et de ses commerçants.

Cette conquête s'est faite moins rapidement qu'on ne pourrait le supposer tout d'abord. Le vin mousseux rencontrait des détracteurs

dans les amateurs des vins tranquilles qu'ils aimaient à cause de leur finesse, de leur légèreté et de leur arôme. L'époque n'était point lointaine où les joyeux fondateurs de l'ordre des Coteaux, Saint-Evremon, le comte d'Olonne et le comte de La-val-Bois-Dauphin étaient célébrés en ces termes par le père Bouhours : "Ces messieurs ne sauraient manger que du veau de rivière ; il faut que leurs lapins soient de la Roche-guyon ou de Versines ; ils ne sont pas moins difficiles sur le fruit ; et, pour le vin, ils n'en sauraient boire que des trois coteaux d'Ay, d'Hautvillers, d'Avenay." C'étaient des crus champenois célèbres qu'on buvait tels quels et dont les gourmets appréciaient les qualités particulières à chacun d'eux. Plus tard, en 1712, le maréchal de Montesquiou-d'Artagnan, demandant du vin à M. Bertin, propriétaire de vignes en Champagne, écrivait : "A l'égard de faire mousser mon vin, bien des gens aiment qu'il mousse ; je n'en serais pas fâché pourvu qu'il ne diminue rien de sa qualité et, par préférence, je veux d'excellent vin, qu'il soit bien clarifié." Quelques mois après, quand il eut reçu son vin mousseux, il répondit du camp devant Fribourg : "Je vois combien j'ai eu tort de demander que vous fassiez tirer mes quarteaux de vin pour qu'il pût mousser ; c'est une mode qui règne partout, surtout à la jeunesse. Je vous promets dorénavant de ne point vous en parler davantage ; en mon particulier, je m'en soucie fort peu ; mais je veux qu'il soit clair, fin et qu'il ait beaucoup de parfum de champagne."

Sur quoi M. Bertin lui écrivit :

"Le moussage ôte aux bons vins ce qu'ils ont de meilleur, de même qu'il donne quelque mérite aux petits vins."

Cette opinion d'un connaisseur sur la transformation d'une méthode de traitement des vins qui devait prendre un si grand développement ne prévalut pas. Son fils, écrivain estimé, épousa ses idées et s'en fit le champion dans une réponse au commandeur Descartes, qui n'avait pas craint de célébrer la mousse dans quelques vers joints à sa demande :

—Je voudrais, dit le commandant,

De ce vin blanc délicieux
Qui mousse et brille dans le verre,
Dont les mortels ne boivent guère
Et qu'on ne sert jamais qu'à la table

[des dieux
Ou des grands, pour en parler mieux,
Qui sont les seuls dieux de la terre.

M. Bertin, fils, riposta par une