

amateurs, dont quelques-uns de vrais artistes, y joueront de fort beaux rôles. Il est donc juste d'espérer que le public saura reconnaître les efforts que l'auteur et les amateurs font pour lui donner un divertissement digne de gens de goût et d'intelligence et d'autant plus enviable qu'il est, chez nous, plus rare.

E. BLAIN DE SAINT-AUBIN.

Montréal, 28 décembre 1878.

NOS GRAVURES

Le vin de Champagne et sa fabrication

Il n'est nullement besoin d'être un grand observateur pour remarquer les reflets joyeux que jette sur les traits des convives l'apparition des bouteilles de champagne dans un dîner. Le plus souvent c'est à partir de cet instant que la gêne est bannie de la conversation, et que les traits mordants de l'esprit se croisent de tous côtés, aiguillonnés par la mousse pétillante et le feu généreux de ce nectar qu'on a justement nommé le roi de la gaieté.

Aujourd'hui, dans le nouveau comme dans l'ancien monde, le vin de Champagne figure dans tous les banquets et couronne toutes les fêtes. C'est le bouquet charmant qui préside aux cérémonies destinées à resserrer les liens de l'amitié, comme aussi à exciter les vertus patriotiques. Seulement, il en est du champagne comme de beaucoup d'autres produits; on se livre à ses entraînantés séductions sans s'inquiéter de son origine et sans connaître les moyens à l'aide desquels on le transforme, de jus trouble et épais, tel qu'il est au sortir de la vigne, en cette liqueur limpide auprès de laquelle le crystal le plus pur semble souvenant terne.

Le plus grand établissement pour l'exploitation des vins de Champagne, celui qui a maintenant la vogue en Europe pour la qualité de ses produits, et qui a obtenu des premières médailles aux Expositions de Philadelphie et de Paris, est, paraît-il, celui de MM. E. Mercier et Cie, à Epernay, dans l'est de la France.

Cet établissement est dans une situation admirable. Placé au pied du plus riche coteau de la Marne, au centre des plus renommés vignobles, il possède des caves gigantesques, taillées dans des rochers crayeux sans le secours d'aucune maçonnerie, qui se prolongent sous la montagne en immenses tunnels. Ces souterrains, de plusieurs milles en longueur, se subdivisent en une grande quantité de galeries traversées et réunies par des artères principales munies de voies ferrées. Grâce à cette disposition, les wagons de la Compagnie des chemins de fer de l'Est pénètrent dans toutes les parties de ce labyrinthe, d'où ils enlèvent des millions de bouteilles.

Il est rarement donné de voir un spectacle aussi grandiose. Tout ce qu'on a écrit jusqu'à ce jour sur les grottes les plus extraordinaires ne donne qu'une idée imparfaite de ces caves que les étrangers, de passage en ce pays, ne manquent jamais de visiter. On jugera de leur étendue lorsque nous aurons dit qu'elles occupent une superficie de plus de deux milles carrés.

La température froide et égale qui règne constamment dans toutes les parties de ces souterrains est une des causes qui contribuent puissamment à donner aux vins de Champagne "Mercier" cette régularité de mousse, ce degré de maturité et cette finesse d'arôme si appréciés des gourmets.

Cet établissement possède des salles où l'on emplit, on bouche et on agrafe chaque jour plus de quarante mille bouteilles. C'est là qu'on voit ce tonneau gigantesque, le plus grand de la Champagne, contenant 75,000 bouteilles, et sur le fond duquel dix ou douze personnes pourraient s'asseoir à table. Ce foudre (comme on l'appelle), fabriqué dans l'établissement même en magnifique chêne sculpté, figurait à l'Exposition de Paris dans le pavillon de dégustation.

Le véritable vin de Champagne se ré-

colte seulement dans la partie du département de la Marne qui avoisine Epernay et Reims.

Ce vin, qui s'exporte dans toutes les parties du monde, et dont la réputation est universelle, doit la grande finesse de goût, la fraîcheur et le bouquet particulier qui le caractérisent et le distinguent de tous les autres vins, à la nature particulière du sol et au mode de culture pratiqué en Champagne.

Le quart environ des vignobles est planté en raisins blancs, et les trois autres quarts en raisins noirs; ils servent l'un et l'autre à faire le vin blanc, le jus des raisins noirs étant séparé aussitôt la cueillette de la peau et des grains, qui seuls donnent la couleur rouge en fermentant avec le liquide; néanmoins, dans les bonnes années hâtives, lorsque les raisins noirs ont atteint une très-grande maturité, le vin qui en provient se trouve quand même un peu rosé ou taché, ce qui est alors une preuve de très-grande qualité.

Le vin fait de raisins noirs a plus de corps, de vinosité et de bouquet que le vin de raisins blancs; mais, par contre, ce dernier a plus de finesse et de sève, et il excite davantage la mousse.

Voici les principales opérations que nécessitent les vins mousseux de Champagne: la vendange se fait avec des soins tout particuliers; les raisins sont coupés avec précaution, choisis, épluchés, puis écrasés sur le pressoir chaque jour. Les trois premières pressées ou serres, tirées du pressoir, donnent le vin de choix, dit de cuvée; la quatrième pressée, dit le vin de tailles ou de suite, employé pour les vins de qualité inférieure, et le reste du liquide sert à faire le vin destiné aux vigneron et aux tonneliers.

Au sortir du pressoir, le vin est mis dans les tonneaux, où il commence à fermenter au bout de quelques jours, et cette fermentation s'arrête seulement au moment des premières gelées; alors on le soutire au clair, pour séparer le vin de la lie qui s'est amassée au fond des tonneaux, et on procède aux recoupages, qui consistent à mélanger ensemble, dans des foudres de grande capacité, les vins de différents crus, et notamment les vins de raisins blancs avec ceux de raisins noirs; on choisit pour cela ceux qui se marient le mieux, dont le bouquet et la nuance se conviennent, s'améliorent et se complètent mutuellement. Ces mélanges de vins de différents crus prennent le nom de cuvée, et on leur donne un numéro d'ordre ou le nom du pays qui y est entré en plus grande quantité, et comme dans chaque vignoble il se trouve des vins de plusieurs choix, on peut avoir, sous le même nom, des qualités bien différentes, ce qui dépend de l'exposition du terrain, de la nature du plan, du plus ou moins de soin apporté à la culture et à la vendange, mais la qualité varie surtout suivant les années.

La mise en bouteilles se fait à l'époque des chaleurs, ordinairement à partir du mois de mai. Deux ou trois semaines après que les bouteilles ont été emplies et bouchées, la mousse commence à se développer; lorsque cette mousse est assez forte et que les bouteilles commencent à se briser, elles sont descendues dans des caves souterraines très-froides, où elles doivent rester déposées en moyenne pendant trois à quatre ans avant d'atteindre leur maturité pour l'expédition.

Lorsqu'une cuvée est restée en caves le temps voulu pour qu'elle ait acquis toutes ses qualités, les bouteilles sont mises sur pointe, c'est-à-dire renversées le col en bas sur des tables percées de trous, et pendant un mois ou deux, chaque bouteille doit être secouée et remuée journellement, en lui imprimant un mouvement circulaire sec et précipité, afin de faire descendre sur le bouchon tout le dépôt qui s'est formé dans les bouteilles à la suite du développement de la mousse, et ce travail n'est terminé que lorsque le dépôt est complètement affaissé sur le bouchon.

Par suite du développement de la fermentation dans les bouteilles, le sucre naturel du vin s'est transformé partie en alcool et partie en mousse (gaz acide carbonique). Dans cet état le meilleur vin n'est pas

agréable à boire, et il est nécessaire d'y ajouter de la liqueur sucrée faite de sucre candi pur, fondu dans du vin vieux de réserve de premier choix, afin de restituer au vin mousseux le sucre qui a été rongé par le développement de la mousse.

Voici comment on procède à cette opération: après que le dépôt a été entièrement précipité et affaissé sur le bouchon, la bouteille, terminée sur pointe, est prise par un ouvrier qui la tient de la main gauche, toujours dans la position renversée, tandis que de la main droite il fait sauter le bouchon qui sort en entraînant le dépôt. Le vide ainsi fait est alors remplacé par la liqueur sucrée, dont la plus ou moins grande quantité produit les vins secs ou doux, selon la demande des différents pays; la bouteille est aussitôt soigneusement bouchée et ficelée prête à être emballée.

Nos lecteurs sont redevables des renseignements curieux que nous leur donnons aux membres de notre importante maison canadienne d'importation, A. GIBERTON et Cie., dont les magasins et bureaux d'échantillons sont situés dans les nouvelles bâtisses des Sœurs, rue Saint-Sulpice, et qui, lors de leur récent séjour en Europe, ont eu la bonne fortune de gagner la confiance de MM. E. Mercier et Cie et d'obtenir leur représentation pour le Canada.

La mort du chien

Le pinceau de M. John Davis, un des meilleurs peintres de l'Amérique, a fort bien rendu la touchante mélancolie de ce sujet.

Ce vieillard dont les longs cheveux ont blanchi sous la neige de nombreux hivers, a chassé pendant des années le cerf, la panthère et l'ours dans les grands déserts de l'Amérique du Nord. Le pauvre chien qui va mourir a toujours été son compagnon fidèle, plus fidèle cent fois que bien des hommes. Aussi le vieux sauvage l'avait pris en profonde affection.

Aujourd'hui, la chasse a été rude: le chien en est la victime. Un dernier effort l'a épuisé; il ne lui reste plus qu'à mourir.

Le chasseur se penche et, d'une main tremblante, serre la patte de son serviteur. On peut lire sur son visage toute la peine qu'il ressent de la perte de son fidèle ami. Celui-ci, jusque dans les douleurs de la mort, se réjouit de voir son maître près de lui, et sa langue trouve un reste de force pour lécher doucement cette main si chère.

L'Inde anglaise et l'Afghanistan

Depuis que les hostilités ont commencé dans l'Afghanistan, on parle beaucoup des généraux Haines, Browne, Roberts, Donald Stewart et Biddulph, et nous pensons être agréables à nos lecteurs en accompagnant de quelques détails biographiques les portraits de ces cinq principaux chefs de l'armée anglo-indienne.

Le commandant en chef, sir Frederick P. Haines, est un officier des plus distingués. Né en 1817, il est entré dans l'armée en 1839. En 1846, il était capitaine, lieutenant-colonel en 1850 et colonel en 1851. Sa réputation comme officier date de 1845, époque à laquelle on forma l'armée du Sutlej. Il fut, à ce moment, aide de camp du général commandant en chef et assista au combat de Moodkee et à celui de Ferozeshah, où il fut grièvement blessé. En Crimée, il servait dans le 21^e d'infanterie et se fit beaucoup remarquer. De 1871 à 1874, il a été commandant en chef du corps d'armée de Madras.

Sir Samuel Browne, qui s'empara, il y a quelques jours, du fort d'Ali-Musdjid, est un des officiers les plus connus dans l'armée indienne, car il est né aux Indes, en 1824, et son père est officier de santé au service de la Compagnie des Indes orientales. Après avoir servi au Bengale et dans le Penjaub, il devint commandant des guides. L'espace ne nous permet pas de mentionner les nombreuses affaires dans lesquelles le général Browne prit une brillante part; nous devons cependant rappeler l'expédition de Bozdar,

sous le commandement de sire Neville Chamberlain, les sièges de Delhi et de Lucknow, l'attaque qu'il dirigea avec une poignée de soldats contre les rebelles de Sirpoorah, le 31 août 1858, et qui lui valut la croix de Victoria, celle de l'ordre du Bain et le grade de lieutenant-colonel. En 1869, étant colonel, il succéda au général Donald Stewart dans le commandement de la division de Pechawar. Deux ans plus tard, il était promu au grade de major-général, et, en 1875, il fut choisi pour accompagner S. A. R. le prince de Galles dans son voyage à travers l'Inde. Sir S. Browne, qui, en l'absence de sir Edwin Johnson, a occupé le poste de membre militaire du Conseil du vice-roi, est extrêmement populaire. Son nom est adoré depuis l'Indus jusqu'à Sutlej, depuis le Khyber jusqu'au Buman.

Le major-général Biddulph, qui commande la colonne de Quettah, est un homme de grand talent, bien qu'il soit moins connu que le général Browne. Il s'est particulièrement distingué en Crimée et a occupé des postes élevés dans l'état-major de l'armée indienne.

Le lieutenant-général Donald Stewart, qui commande les forces de réserve dans la province de Moultan, est un officier qui s'est fait beaucoup remarquer dans les différentes guerres d'escarmouches qui ont eu lieu sur les frontières de l'Inde avant la révolte de 1857. Pendant la guerre d'Abysinie, il a commandé la brigade du Bengale et a occupé ensuite les fonctions de commissaire en chef dans les îles Andaman. Il a été depuis lors placé à la tête d'une division dans le Bengale, et en septembre dernier il a quitté l'Angleterre, où il était en congé, pour venir reprendre son commandement.

Le major-général Roberts, qui commande une colonne dans la vallée du Kuram, est un officier des plus expérimentés. Il a occupé différents emplois et s'est distingué dans les nombreuses campagnes auxquelles il a pris part. Au siège de Delhi, il a obtenu la croix de Victoria pour avoir sabré un porte-étendard et lui avoir enlevé son drapeau. Il était aussi à l'expédition d'Uballah, en 1863. Pendant la guerre d'Abysinie, il était quartier-maître général de la brigade du Bengale, et ses brillants services lui valurent le grade de lieutenant-colonel. En qualité de doyen des officiers d'état-major, il accompagna l'expédition de Looshaï, en 1872, et reçut la croix de l'ordre du Bain.

AVANT 1760

XI

Le groupe canadien est inattaquable.

Ce rameau transplanté du vieil arbre français s'est développé malgré les circonstances exceptionnellement difficiles qui paraissent s'opposer à son acclimatation. A l'instar de l'érable, dont la feuille constitue, avec le castor, ses emblèmes nationaux, il a crû parmi les rochers, sur le flanc abrupt des montagnes, comme le disait M. Viger, mais sa vigueur n'en est que plus grande, ses racines plus tenaces, son fil plus solide et son poli plus attrayant. Fidèles au passé, industrieux comme le castor, les Canadiens, après cinq quarts de siècle de domination britannique, sont aussi fiers de leur origine française que jaloux de soutenir le rang honorable qu'ils se sont acquis au milieu de races étrangères qui leur furent souvent hostiles.

Le bon choix des sujets, un système de colonisation judicieux, l'excellence du climat, la moralité soutenue de génération en génération, les rendements faciles d'un sol nouveau, les exercices de la guerre, un peu de la vie des bois, une instruction générale, tel est le tableau que présente l'histoire du Canada sous l'ancien régime, celui que l'on est convenu de voir finir à la conquête. Depuis lors, traversant une phase nouvelle remplie de dangers, en butte aux dénigrement des uns et à l'oppression des autres, si nous avons fourni une carrière qui étonne tout le monde, cela est dû à nos origines: Avant d'être soumis aux épreuves