

fin de l'opération, contient des impuretés. Il faut donc de toute nécessité les séparer des produits de coeur qui constituent l'eau-de-vie proprement dite.

Si l'on fait usage de rectificateurs, l'on obtient de l'eau-de-vie dès le premier jet; mais ces appareils sont encore peu utilisés dans les régions productrices du cidre.

D'une façon assez générale, on emploie l'antique alambic brûleur chauffé au bois.

La chaudière est aux trois quarts remplie de cidre et chauffée à petit feu, de façon à éviter toute surchauffe qui qui communiquerait au liquide un goût désagréable, goût que l'on retrouverait ensuite dans l'eau-de-vie.

Cette chaudière a, le plus souvent une capacité de 50 gallons et l'on obtient l'ébullition du liquide au bout d'une heure de chauffage.

Le produit de distillation est recueilli jusqu'à ce qu'il marque 15° G. L. Le liquide, qui continue à s'écouler du réfrigérant, est mis à part pour être mélangé au cidre dans une autre chauffe. On cesse l'opération lorsque le produit donné par le réfrigérant marque 4°.

Au moyen de cet appareil primitif, on fait plusieurs chauffes successives et ce n'est que lorsqu'on a recueilli suffisamment de brouillis ou petites eaux marquant 25 à 26° R., qu'il est procédé à la distillation définitive par séparation des produits.

La nouvelle distillation, dite repasse, doit être conduite lentement, progressivement et avec beaucoup de régularité.

Les produits de coeur doivent être recueillis tant qu'ils marquent 50° R.

Dès que le degré tombe au-dessous de ce chiffre, on le met à part, pour être ajouté à la repasse suivante.

Dans les petites exploitations, on abandonnera difficilement cette façon de faire qui, malgré sa lenteur, donne d'excellents résultats.

LE COMMERCE DU CHAMPAGNE

La statistique fournie chaque année par la Chambre de Commerce de Reims concernant les vins de Champagne est actuellement en mains pour 1911-1912.

Nous y remarquons que pour la présente année les vins de Champagne ont été divisés en deux catégories dénommées l'une Champagne, l'autre Vins Mousseux.

Ceci d'ailleurs est le résultat des délibérations et des règlements qui ont été appliqués en vue d'établir une limite bien distincte de la province de la Champagne, mais cette information additionnelle est certainement intéressante.

Le premier point à considérer dans la dernière statistique est le montant des vins de Champagne exportés de France; on verra qu'il s'élève à 23,290,708, chiffre qui n'a jamais été dépassé sinon en 1905-06 et 1909-10.

Ceci prouve abondamment que l'estime dans laquelle est tenu le champagne sur tous les marchés du monde ne se dément pas et que malgré les difficultés dont sont assiégées les maisons d'exportations, il n'y a pas, quant à présent, le moindre fléchissement dans la demande. Voilà qui dénote une situation satisfaisante, et nous pouvons être sûrs que l'augmentation graduelle des prix faits au public ne changera rien dans l'avenir à ces conditions.

Prenons ensuite la consommation pour la France elle-même, nous trouvons que 12,397,306 bouteilles ont passé entre les mains du public, ce qui est sensiblement moindre que les chiffres de l'an dernier et également au-dessous de ceux des deux précédentes années.

Il peut sembler que, tandis que la popularité du champagne augmente de plus en plus hors de France, il se détermine quelque modification dans le goût populaire dans le pays de production.

En prenant les affaires d'exportations et celles de la France réunies, comme base rigoureuse des affaires faites, on constatera que 35,688,014 bouteilles passeront à la consommation l'an dernier, contre 38,584,402 bouteilles en 1910-11 et que ces chiffres sont même encore inférieurs à ceux de 1909-10.

Sans doute, en ce moment, les chiffres qui attireront le plus l'attention sont ceux relatifs aux stocks existants aux lieux de production et le fait que la quantité sous verre est encore de 105,643,355 bouteilles, et celle en futs 43,131,132 bouteilles, donnant un total de 148,774,487, prouve du moins qu'il n'y a pas de craintes immédiates à avoir au sujet d'un manque possible de champagne pour alimenter la demande pendant la prochaine campagne.

On peut rappeler que l'année 1910-1911 ne fut pas particulièrement bonne, par contre l'année dernière bien que les vendanges fussent médiocres au point de vue de la quantité, fut loin d'être négligeable et aida certainement à combler le déficit existant. En faisant une comparaison avec les années antérieures à 1910-1911, on reconnaîtra que la modicité des stocks est un fait marquant.

A part cela, les chiffres ne soulignent pas dans quelles proportions les stocks existants sont susceptibles de fournir des vins de champagne convenant aux marchés dont la consommation est principalement composée de vins de champagne de choix et à ce point de vue la statistique est de peu de valeur.

Nous savons tous cependant que les quantités sont très réduites et que la récente augmentation des prix s'imposait.

Rarement peut-être une bonne et généreuse vendange n'aura été plus nécessaire qu'en ce moment critique, pour affermir le commerce de champagne et le désappointement serait grand si des causes climatiques ou autres venaient en détruire le résultat par avance.

Une large production de qualité ordinaire est peut-être encore plus à désirer qu'une plus petite de très grand mérite, mais espérons que celle de 1912 possèdera ces deux éléments de succès réunis, quantité et qualité.

INFLUENCE DE LA LUMIERE SUR LA FERMENTATION DES VINS

M. Lubimenco et Froloff-Bagreief ont étudié la façon dont se comportent les moûts de vins à la lumière et à l'obscurité. D'après ces observations, la lumière ralentit la production des levures et le dégagement d'acide carbonique; la fermentation est donc moins énergique.

Les auteurs ont cependant constaté peu de différence dans le résultat final. Les vins ayant fermenté à la lumière contenaient un peu moins d'alcool que ceux ayant fermenté dans l'obscurité; mais, dans les uns et dans les autres, les quantités d'éther et le poids sec des levures étaient sensiblement identiques.