

Vins et Liqueurs

*Simple notes à l'usage
du consommateur.*

Commission des Liqueurs de Québec

1929

P7LS

A14/VSS7-

1929

OFF

Table des Matières

	Page
Production, élevage et conservation des vins.	3
Bordeaux et ses vins.	15
Bourgognes et Champagnes.	23
Divers.	29
Les Liqueurs.	39
Quelques conseils sur l'emploi du vin.	42

PRODUCTION, ÉLEVAGE ET CON- SERVATION DU VIN

L'USAGE du vin est vieux comme le monde; les documents les plus anciens nous montrent la vigne mère du vin plutôt que productrice de fruits. Depuis les premiers âges de l'histoire, le vin est, en général, considéré comme favorable à l'organisme humain.

Comme la plupart des sucs végétaux, le vin contient des vitamines, ainsi que l'expérience directe l'a établi. Il en renferme même plus que le moût, les levures produisant en abondance de ces principes. Cette propriété du vin vient rehausser considérablement sa valeur au point de vue alimentaire, surtout quand on considère que la nourriture des peuples civilisés est constituée principalement par des aliments ayant en grande partie perdu leurs vitamines, soit par les préparations industrielles, par une trop longue conservation ou par leur cuisson si employée dans nombre de préparations culinaires. On peut encore se demander si ce n'est pas le besoin physiologique de vitamines qui a conduit inconsciemment ces peuples à chercher dans le vin un complément de vitamines que le mode de préparation de leurs aliments a trop restreint.

En tous cas, il est bien établi aujourd'hui que le vin, comme d'ailleurs toutes les boissons fermentées, apporte de ces vitamines indispensables à la vie.

Le vin a joué de tous temps un rôle comme médication tonique, soit par lui-même, soit par son action rehaussée par celles d'adjuvants qu'on lui incorpore: quinquina, kola, cocoa, peptone, fer, iode, phosphates, jus de viande, etc. Les vins rouges vieux ont sur les convalescents une action reconstituante consacrée par une longue pratique.

A ces effets viennent s'ajouter les sensations agréables que donnent surtout ses bouquets et ses saveurs; ce n'est plus seulement la boisson qui calme la soif, mais avec les vins de cru, c'est une source de satisfaction telle, que le civilisé les considère comme une jouissance pour ses sens affinés. L'art de déguster, complément du "bien savourer" est une des facultés dont sont fiers à juste titre les gourmets professionnels et amateurs.

Faire du bon vin est une chose, le conserver et l'élever en sont une autre. Même les vins des plus grand crus et des meilleures années ne sont pas à l'abri des accidents si multiples qui peuvent atteindre le vin. La conservation et l'élevage doivent donc avoir pour but, non seulement de protéger le vin contre les dépréciations apportées par de nombreux corps étrangers et les développements bactériens dits

maladies des vins, mais encore de diriger les facteurs d'affinement, pour lui donner le plus rapidement possible son maximum de valeur commerciale.

Vendanges

Dans les années favorables, on commence les vendanges du 10 au 30 septembre. Ce travail doit être exécuté le plus rapidement possible. Les femmes et les enfants sont généralement chargés de couper les raisins, ils doivent négliger le verjus ainsi que tout fruit échaudé ou pourri.

A l'arrivée des douils (petites cuves placées sur les charettes pour transporter les raisins) au cuvier, les hommes du pressoir reçoivent les raisins et les vident dans l'égrappoir en enlevant tout ce qui est défectueux.

Cette opération est suivie de celle du foulage. Elle a pour premier résultat, en crevant les grains, de leur faire rendre la plus grande partie de leur jus, d'augmenter la quantité du premier vin et de diminuer la quantité du vin de presse.

La pellicule du raisin renferme du tanin et de la matière colorante unie à une petite partie de suc résineux; le foulage sépare ces différents éléments, les désagrège, etc., augmente la masse du moût, l'aère et rend la fermentation plus prompte et plus égale, ce qui suivant les uns, donne plus de couleur au vin, mais suivant les autres, lui nuit au con-

traire. Le moût est ensuite mis en cuves spéciales pour fermenter.

L'époque du décuvage n'a pas de règles fixes et ne saurait en avoir; elle est constamment modifiée par le degré de maturité de la vendange, par la nature des cépages, la température qui a accompagné la cuvaison, et surtout par les vues du propriétaire qui vise à faire un vin plus ou moins fin, un vin alcoolique ou un vin moelleux et parfumé.

Les propriétaires de crus importants, tous ceux qui visent à produire des vins fins, font deux ou trois espèces de vins. Le premier vin est composé avec la vendange provenant de vieilles vignes et de celles qui sont le mieux encépagées, le plus exposées au soleil et dans le meilleur sol. Le second est le produit de très jeunes plants et de vignes moins favorablement situées. Le troisième est composé des fonds de cuves. Les vins de presse sont réservés pour être mélangés avec du vin blanc et servir à la consommation des ouvriers.

Vinification

Pour le vin blanc, le pressurage se fait immédiatement, et le moût est renfermé aussitôt dans les tonneaux. De la sorte, tout le travail de la fermentation se passe pour ces vins sans qu'il y ait d'action de la grappe, de la pellicule, ni du pépin. La fermentation commence aussitôt la mise en tonneaux faite.

Il est intéressant de remarquer que ces vins sont plus riches en alcool et en sels acides que les autres, et que, sauf exceptions très rares ils ne sont sujets à aucune des maladies qui atteignent les vins cuvés.

Pour les vins rouges, la vendange est réunie dans des cuves placées dans des salles plus ou moins vastes, désignées sous le nom de cuveries. Habituellement, la vendange commence à fermenter quelques heures après la mise en cuve. Elle atteint son plus haut point au bout de 2 ou 4 jours, le bouillonnement va en augmentant avec un bruit qui se perçoit à une certaine distance. Vers le huitième ou le douzième jour, on procède au décuvage.

La fermentation, qui n'avait pas été entièrement terminée dans la cuve, se continue plus ou moins longtemps dans le tonneau qui vient de recevoir le vin nouveau.

Le vin fait, il faut maintenant par des soins successifs l'amener à un état tel qu'il ait toutes ses qualités et puisse être dégusté avec plaisir. C'est par l'élevage qu'on arrive à lui donner toute sa valeur.

Peu à peu, sous l'influence du repos, le vin se dépouille des impuretés et des principes insolubles qu'il contenait. Les matières azotées, albuminoïdes, colorantes, les ferments, tartres, etc., se précipitent et viennent constituer un dépôt; ce sont les lies. Pour les séparer, on a recours au soutirage.

Maladies et Soins

Les vins sont susceptibles d'altérations de plusieurs sortes: de très bons vins peuvent devenir malades par manque de soins; d'autres le deviennent parce qu'ils renfermaient en eux quelques germes dont il n'a pas été possible de prévoir l'existence, et que les soins habituels n'ont pu éliminer. D'autres fois, les vins sont des enfants mal venus provenant de raisins victimes des intempéries ou d'insectes malfaisants.

Parmi les maladies des vins, les unes peuvent être considérées comme bénignes, et guérissent par des soins usuels; d'autres sont plus sérieuses; elles nécessitent des soins plus spéciaux. Lorsque la maladie des vins est soignée intelligemment dès le début, le plus souvent on peut sauver le vin qui est susceptible de reprendre par la suite ses qualités premières.

Les Dépôts dans les Vins

Quelque clairs que soient les vins, lorsqu'on les met en bouteilles, ils déposent presque toujours au bout d'un certain temps.

Les dépôts varient de formes suivant les crus et les années qui les ont produits, mais ces dépôts ne sont pas des signes de mauvaise qualité ou de détérioration, ils indiquent plutôt des qualités que l'on retrouve dans les vieux vins.

Coupage ou Mélange des Vins

Les vins fins ne se mélangent pas; ils sont consommés à l'état nature après avoir vieilli et s'être naturellement perfectionnés en barriques, puis en bouteilles. Cependant, les vins de certaines années, peu corsés ou peu colorés, sont renforcés et améliorés par un coupage avec un autre vin fin ayant beaucoup de corps et une riche couleur.

Les vins communs sont, au contraire, très souvent mélangés pour donner à l'un les qualités qui lui manquent et que l'autre possède largement.

Les vins que l'on emploie à faire des coupages doivent être bien sains, à peu près du même âge, très limpides et susceptibles de bien s'unir pour fournir un tout homogène.

Le coupage des vins, comme celui des spiritueux, est une opération naturelle, logique, loyale, qui souvent s'impose comme une nécessité, tant la nature donne dans un même cru des vins différents, selon les années.

Combien de vins sortiraient de chez le propriétaire inbuables s'il n'étaient coupés, et combien ne pourraient vieillir sans cette opération délicate qui exige une expérience, une habileté, des notions spéciales qui ne s'acquièrent que par une longue pratique et une étude approfondie.

Le coupage est une opération licite puisqu'elle est déjà commencée chez le propriétaire qui mélange les vins de ses diverses cuves pour avoir un produit unique, et de plus, c'est le seul moyen naturel qui puisse permettre de satisfaire les consommateurs qui réclament tous les ans le même type de vin.

Du Cellier, Chais ou Cave

On donne le nom de cellier au local où sont logés et soignés les vins.

Les rez-de-chaussée plafonnés ou voûtés au-dessus desquels sont élevés d'autres locaux, et dont les murs munis de très petites ouvertures vitrées ne sont pas exposés au midi, portent le nom de chais.

Une bonne cave est une cave suffisamment sous terre pour ne pas être affectée par les changements de température.

Une mauvaise cave est une cave froide en hiver, chaude en été, où il y a de fréquents courants d'air et qui est sans aération suffisante le reste du temps.

La partie la plus fraîche de la cave doit être réservée aux vins blancs.

La cave doit être impeccablement propre. Les caves humides ne sont pas nécessairement nuisibles aux vins, mais elles demandent de plus grands soins pour les tenir propres.

Dans les caves ou chais, les barriques doivent être placées sur de longues poutres appelées tins qui les

élèvent à 7 ou 8 pouces au-dessus du sol, pour les mettre à l'abri de l'humidité qui détériore les fûts et pour faciliter la mise en bouteilles.

Tenue en Magasins

Les altérations des vins étant dues principalement à l'action de l'air, de la lumière, de la chaleur et du froid, les vins doivent être l'objet de soins intelligents pour leur conserver toutes leur qualités.

Toutes marchandises en caisses doivent être déballées et soigneusement empilées horizontalement, afin que le liquide reste continuellement en contact avec le bouchon.

Comme il s'agit ici de marchandises devant être livrées au fur et à mesure à la clientèle, pour en faciliter la manipulation, chaque casier devra spécialiser un type, en ayant soin de placer les lignes les plus en demande à la portée.

La température d'un magasin, par suite du va et vient, étant plus ou moins uniforme, il est préférable de ne garder qu'un assortiment minimum qui peut être renouvelé au fur et à mesure de son écoulement.

La balance du stock et les vins en cruches ou barriques devront être gardées en cave.

Si les vins sont laissés dans les caisses, celles-ci devront être empilées sur un échafaudage quelconque de manière à ce que l'air puisse circuler entre le plancher

de la cave et le fond des caisses, autrement une pourriture sèche finira par se produire ou encore les caisses et leur contenu souffriront de l'humidité qui favorise la naissance d'insectes nuisibles.

Les champagnes en caisses doivent être autant que possible entreposés dans l'endroit le plus frais de la cave, mais jamais à plat sur le plancher.

La température de la cave ne devra pas être supérieure à 55° ni inférieure à 50°. La cave devra être aussi sombre que possible et ne jamais contenir quoique ce soit qui puisse provoquer la fermentation tels que bières, cidres, vinaigre, légumes ou fruits.

Il est inutile d'insister sur la grande propreté et l'ordre qui doivent exister dans le magasin et la cave, ni sur la bonne tenue des employés proposés au service de la clientèle.

La Vente des Vins

Il peut être utile d'appeler l'attention de l'acheteur sur les qualités spéciales des divers vins par des indications précises, mais en évitant toute apparence de pression sur sa décision, car la pression maladroite aboutit souvent à créer la méfiance.

En résumé, l'offre de vente doit viser à impressionner favorablement l'acheteur éventuel, à lui inspirer confiance.

Si l'acheteur était indécis sur les types de vins à se procurer pour être servis avec tel ou tel mets, il serait opportun de diriger son choix suivant les règles établies, c'est-à-dire avec les poissons, les vins blancs; avec les viandes, les vins rouges généreux; à la fin du repas, les vins rouges les plus vieux, à la fin du dessert les vins blancs liquoreux et mousseux.

Conservation des Vins dans les Hôtels et Maisons Privées

Nous supposons que tout propriétaire d'hôtel, et tout particulier qui désirent acheter des vins de manière à se procurer un petit stock possèdent la cave réglementaire, c'est-à-dire que la température n'y est pas supérieure à 55°, ni inférieure à 50° Fahr.

Qu'elle est isolée des fournaies ou de tout appareil de chauffage. Qu'elle est aussi sombre que possible.

Qu'elle est à l'abri des vibrations du sol qui naissent généralement du passage des véhicules sur les routes et des convois sur les voies ferrées.

Qu'elle ne contient rien qui puisse provoquer la fermentation: fruits, légumes, vinaigre, etc.

Si on manquait d'une cave semblable, on pourrait remédier à cet inconvénient en aménageant une chambre ou une armoire, suivant les conditions requises.

Puis toutes les bouteilles ou cruches contenant du vin devront être tenues bien bouchées et couchées. Lorsqu'une bouteille ou une cruche, après avoir été entamée n'est pas entièrement consommée de suite, on aura soin de toujours mettre les quantités restantes dans une ou des bouteilles plus petites qui devront être entièrement pleines et bien bouchées.

BORDEAUX ET SES VINS

LE département de la Gironde, formé de cette portion de l'ancienne Guyenne appelée la Guyenne propre ou le Bordelais, ainsi que de cette partie de la basse Gascogne connue sous le nom de Bazadais, est compris dans la région sud-ouest de la France.

La vigne appartient au genre vitis. Ce genre comprend un certain nombre d'espèces américaines, asiatiques et une seule espèce européenne: le vitis vinifera.

Elle produit des vins rouges, et blancs.

Les vins rouges sont groupés, selon leur valeur, en

- 1° Les vins de Médoc;
- 2° Les vins de Graves et Bordeaux;
- 3° Les vins de St-Emilion et Pomerol;
- 4° Les vins des Côtes du Fronsadais, du Culzadai, du Bourgeais, du Blayais et de l'Entre-Deux-Mers.

La grande réputation de cette région est due surtout à l'exceptionnelle qualité des vins qu'on y récolte. Les causes principales de cette prédominance incontestée sont d'abord, le climat, puis les qualités propres de la vigne qu'on y cultive et le sol. Il existe une véritable hiérarchie des vins de la

Gironde, hiérarchie dont les différents degrés correspondent à des qualités diverses et à des mérites réels consacrés par une tradition séculaire. Elle fournit des vins rouges et des vins blancs en quantités sensiblement égales, correspondant à toutes les exigences, à tous les goûts et tous les prix. Ce sont d'abord les vins de consommation courante à portée de toutes les bourses; puis on arrive aux "Grands ordinaires" de qualité vraiment supérieure; enfin on, trouve les "Vins classés" avec chacun son caractère propre et son mérite particulier.

CLASSIFICATION DES GRANDS VINS ROUGES

Du Haut Médoc

Le pays de production des grands vins classés est essentiellement le Haut-Médoc; cette région renferme les communes où sont situés les Châteaux, ou grands crus, aux noms fameux connus dans le monde entier. Les vins du Médoc possèdent des qualités remarquables; aussi leur concède-t-on la première place parmi les vins du Bordelais. Ils ont beaucoup de finesse et de bouquet; ils contiennent en outre une harmonieuse proportion d'alcool et de tannin. Leur valeur hygiénique a été de tout temps reconnue. C'est dans cette région que se trouvent probablement les plus grands vins de France. Citons:

Premiers Crus

Château-Lafite,— Château-Margaux,— Château-Latour.

Deuxièmes Crus

Château-Mouton-Rothschild — Château-Rauzan-Ségla — Château-Rauzan-Gassies — Château-Léoville-Lascases—Château-Léoville-Poyferré—Château-Léoville-Barton—Château-Durort-Vivens—Château-Lascombes — Château-Gruaud-Larose-Sarget — Château-Gruaud-Larose-Faure — Château-Brancantenac—Château-Pichon-Longueville—Château-Pichon-Lalande — Château-Drucy-Beaucaillou — Château-Cos-d'Estournel—Château-Montrose.

Il y a aussi d'excellents 3^e, 4^e et 5^e crus dont l'énumération est assez longue.

Le Médoc présente un ensemble incomparable de splendides vignobles et contient la plus magnifique et la plus variée collection de vins qui se puisse concevoir, à des prix accessibles à tout le monde.

Graves

On donne le nom de Graves aux vins rouges récoltés dans les vignobles plantés sur les sols graveleux qui commencent au Nord, sur les confins du Médoc, contournent Bordeaux, suivent parallèlement au cours de la Garonne la ligne du chemin de fer du Midi jusqu'à la région de Sauternes.

Cette région produit aussi des vins blancs.

La vinification est faite dans les Graves avec les plus grands soins. Les procédés sont les mêmes qu'en Médoc, avec la différence que les installations sont souvent plus anciennes. Toutefois, elles sont bien tenues, avec la propreté, l'asepsie la plus parfaite des vaisseaux vinaires.

Ces vins, toujours très recherchés, sont classés parmi les meilleurs des grands vins de la Gironde.

Les vins rouges se distinguent par une belle couleur, leur finesse et leur bouquet accentué; bien qu'un peu moins délicats que ceux du Médoc. Il importe de remarquer que cette région renferme un cru que l'on place au même rang que les trois premiers grands crus classés du Médoc: en effet, le "Haut Brion" marche de pair avec le Château-Lafite, le Château-Latour et le Château-Margaux. Parmi les meilleurs crus de ce pays, citons: Château-Pape-Clément — Château-La-Mission-Haut-Brion—Château-Bon-Air — Château-des-Fougères — Château-Rambaud — Château-de-la-Prade — Château-H a u t-B a i l l y—Château-Le-Désert — Château-S m i t h-L a f i t e — Château-L'Hermitage.

St-Emilion

Les cinq communes desquelles Saint-Emilion tire sa gloire vinicole sont assises sur la première ligne

de coteaux parallèle à la Dordogne, laquelle coule dans la plaine, au sud de Saint-Emilion, et à 2 ou trois milles de leur base.

Depuis quelques années, la vinification a été considérablement modifiée et scientifiquement perfectionnée. Autrefois on égrappait peu ou point; aujourd'hui on égrappe presque complètement. Le temps de la cuvaison a été diminué, les fonds de cuve et les vins de presse sont entièrement séparés; les soutirages sont plus fréquents, par suite moins de travail dans le vin. Ces différentes modifications apportées à la vinification ont pour résultat de donner aux vins plus de moelleux qu'ils n'en avaient autrefois, et de les rendre plus promptement propres à la consommation.

L'élevage des vins en tonneaux est semblable à celui pratiqué en Médoc.

Les vins de Saint-Emilion sont très vraisemblablement les plus anciens de France. Pour caractériser les vins de Saint-Emilion, on a dit et répété souvent qu'ils étaient les Bourgognes de la Gironde. On a voulu surtout par là les comparer aux vins du Médoc et dire qu'ils sont plus corsés, plus généreux, mais par contre moins subtils et moins délicats. C'est un type spécial et unique de vin produit par un sol argilo-calcaire reposant sur un sous-sol rocheux ou pierreux mêlé à quelques éléments ferrugineux. Il

est par excellence un vin de conservation. Il s'affine en bouteille et acquiert une saveur agréable. Plus long à se faire que le Médoc, il arrive moins vite au plein épanouissement de ses merveilleuses qualités.

Parmi un grand nombre de crus très appréciés, citons seulement: Château-Ausone—Château-Bel-Air — Château-Cheval-Blanc — Château-Magdelaine—Clos-Fourtet — Château-Curé-Bon — Château-St-Georges—Château-Bellevue—Château-Couperie — Clos-de-Grandes-Murailles.

LES VINS BLANCS

La production des vins blancs de la Gironde est sensiblement égale à celle des vins rouges. Elle est aussi très variée; après avoir traversé une gamme délicatement nuancée de qualités et de mérites divers, elle atteint un idéal de perfection qu'aucun autre vin n'a pu égaler. On apprécie ces vins, un peu secs et légers, droits de goût et dont la saveur recèle le terroir bordelais. Parmi les plus réputés, mentionnons les vins de Ste-Croix-du-Mont et de Louprac, les Sauternes, les Barsac et les Graves.

Les vins de Ste-Croix-du-Mont sont généralement très liquoreux, moelleux et fins. L'appellation est exclusivement réservée aux vins récoltés dans la commune de ce nom.

Loupiac est la commune limitrophe de Ste-Croix-du-Mont, en face de Barsac; elle est merveilleusement douée pour la production de grands vins blancs remarquables par leur finesse.

La région de Graves donne des vins blancs non moins réputés que ses vins rouges. Ces vins produits par des cépages choisis sont corsés et moelleux, avec un degré discret de liqueur qui les rend particulièrement agréables.

La région des grands vins blancs commence à Barsac pour se continuer jusqu'à Sauternes qui a donné son nom aux vins les plus réputés. Le mode de culture aussi bien que les méthodes de vinification employées à Sauternes tendent à produire des vins d'une exceptionnelle qualité. Les conditions de production ont cependant pour conséquence un prix de revient très élevé. On ne saurait contester la légitimité de la décision des gens de bon goût qui ont sacré le "Sauternes" comme roi des vins.

Le premier et le seul grand cru classé parmi les vins blancs est le Château-Yquem. Il se distingue entre tous et sa renommée dispense d'en faire l'éloge. Parmi les meilleurs produits de cette région, citons: Premiers crus: Château-La-Tour-Blanche—Château-Lafaurie-Peyraguey — Château-Haut-Peyraguey — Château-Le-Vigneau — Château-de-Suduiraut — Château-Coutet — Château-Climens — Château-

Guiraud — Château-Rieussec — Château-Rabaud-Promis—Château-Rabaud-Sigalas. Deuxièmes crus: Château-de-Myrat — Château-Doisy — Château-Filhot—Château-Caillou—Coteau-Romer, etc. Les communes de Sauternes contiennent en outre un certain nombre de crus de moindre valeur, mais qui possèdent tout de même les qualités caractéristiques des grands vins blancs de la région.



BOURGOGNES ET CHAMPAGNES

Les vignobles de la Haute-Bourgogne produisent les Grands Vins de Bourgogne, ceux qui ont valu à cette région privilégiée son beau nom de Côte-D'Or.

Depuis longtemps les vignerons, les commerçants et les consommateurs ont établi deux grandes divisions dans la Côte: la Côte-de-Beaune et celle de Nuits. Ces deux régions produisent des vins nettement caractérisés qui excellent chacun dans leur genre et que l'on ne saurait comparer.

Les vins de la Côte-de-Beaune possèdent une très grande finesse, beaucoup de bouquet et sont plus doux, plus tôt prêts à boire, mais en général, moins durables que ceux de la Côte-de-Nuits.

Comme les vins de la Côte-de-Beaune, ceux de la Côte-de-Nuits sont également très fins, mais ils acquièrent leurs qualités beaucoup moins vite que les précédents. Ce sont des vins de longue garde, très corsés, qui prennent beaucoup de bouquet et de moelleux en vieillissant.

Le Bourgogne est le plus odorant des vins rouges. Il est d'une belle couleur rouge foncé et possède à la fois une douceur, une chaleur et une délicatesse harmonieusement fondues. L'opinion courante que le Bourgogne est un vin pesant n'est pas conforme à la réalité. Les vins lourds vendus sous le nom de Bourgogne ou sous l'appellation "type Bourgogne"

diffèrent grandement du véritable Bourgogne de noble origine, si délicieux et si délicat.

Les meilleurs Bordeaux sont généralement vendus sous le nom du vignoble où ils ont été produits; très souvent, on les étiquette "embouteillés au Château." En Bourgogne, les propriétés sont très subdivisées et le vigneron, au lieu d'avoir un seul grand champ, possède généralement plusieurs lambeaux de terre dispersés dans diverses communes. La coutume générale est de mêler les vins provenant de vignobles d'une même commune, le tout étant vendu sous le nom de la commune où ces vignobles sont situés. On prétend que cette manière de procéder, conduite avec compétence, augmente la valeur du produit.

En général, les Bourgognes sont présentés sous la désignation de la région ou de la commune qui les produit: Aloxe, Beaune, Beaujolais, Chablis, Macon, Pommard, Volnay, Meursault, Gevrey, Nuits; Pouilly, etc. Les cuvées les plus remarquables sont: Chambertin, Clos-de-Bèze, Clos-de-Vougeot, Romanée, Romanée-Conti, Romanée-St-Vivant, Richebourg, St-Georges, Corton, Hospice-de-Beaune et Montrachet.

On serait en peine de dire lequel est le meilleur parmi cette merveilleuse théorie de produits.

Comme vins blancs, il y a d'abord le Montrachet, un grand vin dans toute l'acception du mot et auquel

certains connaisseurs accordent le premier rang parmi tous les vins de cette catégorie. Le Meur-seault est un vin de tout premier ordre par sa limpi-dité, sa finesse et son parfum exquis, il se classe immé-diatement après le précédent. Vient ensuite le Chablis, vin renommé et universellement connu dont la délicatesse est appréciée par les gourmets de tous pays. Les Pouilly méritent aussi d'être men-tionnés, car ils sont réellement dignes de figurer en bonne compagnie sur les meilleures tables.

CHAMPAGNES

Les coteaux champenois du département de la Marne produisent ces vins uniques nommés "Vins de Champagne," universellement connus et appré-ciés.

Si nous voulions faire l'historique de ces vins, il nous faudrait remonter à une date très éloignée et citer le testament de St-Rémy (évêque de Reims) qui en faisait mention dès 530.

Depuis cette époque, leur réputation n'a pas faibli.

L'exquise délicatesse et la grande finesse de ce vin sont dues à la nature particulière du sol et aux soins méticuleux donnés à la culture de la vigne.

Le raisin de Champagne est généralement noir; une partie du vignoble champenois, notamment la côte d'Avize, fournit du raisin blanc.

Les raisins de Champagne sont écrasés dans le pressoir; on a soin d'enlever promptement les pellicules pour éviter la coloration du liquide. De cette façon, on obtient un moût légèrement teinté que la fermentation rendra complètement blanc.

Le liquide qui sort du pressoir est versé dans des cuves au fond desquelles les éléments solides se déposent pendant une journée.

On procède alors au "débouillage" qui consiste à soutirer le liquide de la cuve dans des tonneaux nettoyés méticuleusement.

La fermentation commence aussitôt et transforme le moût en vin.

Au début de l'hiver on procède à un nouveau soutirage afin de séparer le vin de la lie; les premiers froids donnent aux vins de Champagne une grande limpidité.

Au cœur de l'hiver (janvier-février) le recoupage a lieu. Il consiste à mélanger les différents crus de façon à donner au vin un bouquet particulier à chaque marque, grâce auquel elle sera partout reconnaissable. Le "recoupage" des vins exige du fabricant une grande connaissance des différents crus et beaucoup de sens pratique.

La mise en bouteille se fait au printemps avec toutes les précautions d'usage.

Les bouteilles sont hermétiquement fermées par un procédé spécial.

La saison printanière produit dans le vin en bouteilles une fermentation qui transforme le sucre en alcool et en gaz carbonique. Ce gaz, emprisonné, par suite du bouchage hermétique des bouteilles, ne peut s'échapper et se dissout dans le liquide avec lequel il forme ce qu'on appelle la mousse.

L'excès de la mousse pouvant occasionner la casse des bouteilles, on vérifie, au moyen du glucomètre, la teneur en sucre du vin. Ce contrôle permet d'ajouter un sirop candi (sucre de canne pur) au vin reconnu faible en sucre.

La fermentation produit dans les bouteilles un dépôt qu'on est obligé d'enlever dès que le vin approche de sa maturité. Il est temps alors de faire "la mise au point;" on dispose les bouteilles sur des "tables pupîtres" percées de trous dans lesquels on introduit les goulots. Chaque jour, pendant à peu près deux mois, on imprime à toutes les bouteilles un mouvement circulaire afin de faciliter au dépôt la descente jusqu'au bouchon.

Le "dégorgement" succède à cette opération. Le vin étant devenu d'une limpidité absolue, un ouvrier très adroit enlève le dépôt qui est venu s'accumuler près des bouchons. De la main gauche il maintient la bouteille renversée dans une inclination analogue

à celle qu'elle avait dans la table pupitre; de la main droite, avec une sorte de crochet, il enlève l'agrape qui maintenait le bouchon. Celui-ci saute entraînant avec lui le dépôt. Par un tour de main habile, l'ouvrier relève prestement la bouteille dont le contenu est ainsi débarrassé de toute cause de trouble.

Il est alors nécessaire de pratiquer le "dosage" de chaque bouteille en y introduisant la quantité voulue d'une liqueur faite avec du sucre de canne pur dissous dans un vin de Champagne de première qualité. Selon les quantités de liqueur ajoutées, on obtient des vins de Champagne de saveurs variées; doux, demi-doux, sec, demi-sec, extra-sec, etc., capable de satisfaire les goûts les plus divers. Le vin des meilleures récoltes qu'on ne soumet pas au dosage constitue le "vin brut."

Dès que le dosage est achevé, on travaille au "rebouchage" de chaque bouteille, pour laquelle il faut employer un bouchon neuf de première qualité, marqué au feu du nom de la maison.

Le bouchon assujéti par une fermeture en fil de fer est coiffé d'une feuille d'étain qui habille également le goulot de la bouteille. Cet étain varie de couleur selon les marques et les qualités.

Les bouteilles étiquetées sont prêtes à être expédiées.

DIVERS

Anjou et Touraine

Cette région communément désignée sous le nom de "Région du Centre" produit quantité de vins ordinaires, mais peu dont la qualité puisse être comparée aux meilleurs crus de Bordeaux, de Bourgogne et de Champagne. Deux variétés surtout ont acquis quelque popularité et se recommandent à l'attention du consommateur, ce sont: les Saumurs mousseux et les Vouvrais mousseux. Ces vins sont traités par la méthode champenoise et sont souvent substitués au Champagne authentique. Vouvray fournit aussi de très bons vins de table qui ont le mérite de se bien conserver. On vend également de bons produits de consommation courante sous la désignation: Vins d'Anjou, de Touraine ou de Saumur.

La Vallée du Rhône

Nous trouvons dans ce pays trois crus remarquables: Hermitage, Chateauneuf-du-Pape, et Côte-Rôtie. Les vins rouges de cette région peuvent être classés avec les meilleurs de Bordeaux et de la Bourgogne. Les vins blancs de l'Hermitage sont très estimés; ils sont très rares et coûtent cher.

Alsace

Il n'existe pas de classement officiel pour les vins d'Alsace. Ils sont secs, légers et d'un bouquet

agréable. On les sert ordinairement avec les huîtres et les hors-d'œuvres.

VINS DU PORTUGAL

La culture de la vigne et les vendanges au Portugal (le pays des Oportos) sont à peu près semblables à celles des autres pays, sauf certains détails de routine particuliers à ce pays.

Vinification

Au sortir du pressoir le moût est mis en cuves pour subir une première fermentation, sous l'œil expérimenté du propriétaire. Au bout de deux, trois ou quatre jours, elle est arrêté par l'addition de brandy ou de vin distillé.

Ce nouveau vin, moins le résidu des peaux, pépins, etc., est transvidé dans des tonneaux, alors qu'une deuxième fermentation ne tarde pas à commencer. Elle est généralement lente et régulière.

Dans le courant de l'hiver, les matières en suspension se précipitent dans le fond des tonneaux, et on procède à un soutirage.

Ces vins demeurent dans les "bodegas" des viticulteurs jusqu'à ce qu'ils soient prêts à être transportés, soit par bateau, soit par chemin de fer dans les "bodegas" des expéditeurs. Ce qui est fait tard le printemps suivant.

A cette période, ce vin est considéré comme la matière première de l'Oporto. Mêmes les vins fins

de récoltes remarquables seront gardés au moins deux ans par l'expéditeur pour subir de nombreux soutirages et recevoir des soins très vigilants, avant leur expédition en Angleterre où ils sont embouteillés.

La balance des vins, c'est-à-dire la majorité—car les vins fins provenant de récoltes remarquables ne sont produits qu'à intervalles irréguliers—après la classification des différents types, sont emmagasinés dans les fraîches et sombres "bodegas" de l'expéditeur, où ils recevront des soins constants. Ils sont désignés sous le nom de vins pour coupage, c'est-à-dire des vins qui n'ont pas individuellement toutes les qualités et tout le caractère nécessaires.

Si ces vins étaient expédiés tels, nous aurions une succession d'Oportos défectueux que les experts jugeraient non potables.

Un de ces vins peut avoir du corps, du montant et être plein de promesses, seulement il peut être dur et manquer de saveur. En le mariant à un type de vin doux, fruité, mais manquant un peu des qualités du premier type, les qualités d'ensemble de ce nouveau vin seront des plus agréables.

Par le mot mélange, il ne faut pas comprendre qu'il s'agit simplement de modifier les qualités défectueuses des mauvais vins, de tels vins ne font jamais leur apparition dans les "bodegas" des expéditeurs,

mais simplement de fortifier et modifier les bonnes qualités d'un vin plein de promesses.

Les Oportos se classent comme suit :

Les Oportos fins "année remarquable," le produit d'une seule année, mais généralement un mélange de différents vignobles.

Les Tawnies, qui ont vieilli en tonneaux et sont le produit de différents vignobles et années.

Les Rubies, des vins types Tawny, rafraîchis avec des vins ayant plus de corps et de couleur, mais n'ayant pas cependant la force alcoolique de la première catégorie, ni l'élégance des Tawnies.

Les Oportos type Tawny ne sont jamais vieillis en bouteilles, mais en tonneaux à Oporto, et sont livrés à la consommation après avoir été l'objet de fréquents coupages, de sorte qu'il existe une variété infinie d'Oportos de ce type.

Un Tawny authentique est un mélange de vieux et quelquefois de très vieux vins, et non pas le mélange de jeunes Oportos rouges et blancs. C'est un vin très délicat à manipuler. Il a vieilli en tonneaux durant une période de 20 à 30 ans, entouré des plus grands soins, n'a jamais eu à souffrir du froid. En conséquence, les plus grandes précautions doivent être prises une fois qu'il a laissé les "bodegas" de l'expéditeur.

Les Rubies doivent être traités comme les Tawnies.

En général, l'embouteillage des Oportos fins—année remarquable—n'est pas fait à Oporto, mais en Angleterre. L'embouteillage suit après que le vin est bien reposé. Les bouchons pour les bouteilles de ces oportos doivent être longs et doivent être choisis avec soin quant à leur fermeté, élasticité et l'uniformité du grain. Ils sont marqués au feu du nom de l'expéditeur et de la date de l'embouteillage, et scellés pour éviter tout contact d'air.

Ces grands vins demandent un repos complet, et doivent rester en cave au moins huit ans avant d'être consommés. Ils acquièrent de nouvelles qualités pour chaque année de garde additionnelle.

JEREZ (SHERRY)

Le Sherry est un vin essentiellement espagnol, produit dans la région sud-ouest de l'Espagne et tout spécialement à Jerez, ville de l'Andalousie.

Il doit son type si caractérisé d'abord aux raisins qui, quoique de nature assez diverse, possèdent dans ce district particulier un cachet spécial, dû à la nature du vieillissement bien différente des autres régions vinicoles, et aussi à l'addition de certaines préparations: moûts particulièrement aromatiques, vinés et vieillis, moûts réduits par concentration.

Les vendanges ont généralement lieu en septembre. Les raisins coupés sont apportés aux cuiviers,

dans des paniers, par des hommes lorsque les cuviers sont à proximité des vignes ou à dos d'ânes ou de mulets, dans des bâts en alfa, lorsque les cuviers sont éloignés des vignes, ou bien encore, lorsqu'ils sont situés dans les villes ou villages, ce qui est souvent le cas.

Avant de le passer au fouloir, le raisin est souvent exposé pendant une ou deux fois 24 heures en petits tas sur des nattes rondes également en alfa, dans une cour en plein soleil, pour lui faire éprouver une certaine dessiccation; la nuit on recouvre chacun de ces tas d'une autre natte.

Le raisin est alors foulé dans des pressoirs et le jus qui s'écoule est introduit au fur et à mesure dans des pipes. Le raisin foulé est mis en tas dans un pressoir à vis et pressuré sommairement. Le résidu est ensuite repressé dans des pressoirs à claies. On en peut encore retirer tout le moût des raisins, aussi on effectue une dernière pression à la presse hydraulique. Les qualités de ces différents jus ne sont pas les mêmes. Les derniers, notamment, sont mis à part pour faire ultérieurement de l'alcool de vin à haut titre 95° ou bien encore du vinaigre dont la réputation ne le cède en rien à celle des vins de cette région.

Les pipes de moûts s'emplissent l'une après l'autre, et on comprend qu'il doit exister parfois de notables différences de degrés et de qualités entre elles.

La fabrication du Sherry diffère de celle de l'Oporto, c'est-à-dire que la fermentation n'est pas arrêtée dans les débuts par l'addition de brandy ou de vin distillé. Elle suit son cours naturel et dure généralement 11 semaines.

Le vin complètement fermenté est soutiré et c'est alors qu'interviennent les experts. A ce moment, une dégustation délicate de chaque fût fait classer les produits en deux catégories.

Le vin Fino à bouquet délicat;

Le vin Raya à fort bouquet;

Une troisième catégorie, qui ne peut s'apparenter au Fino ni au Raya, est désignée sous le nom de Palo Cortado.

Les vins qui ne peuvent être gardés pour servir à la fabrication du Sherry sont distillés en brandy ou consommé comme vin ordinaire.

C'est à cette période que les vins sont fortifiés, c'est-à-dire additionnés de brandy. Ce nouveau vin connu sous le nom de Mosto ne peut être considéré comme Sherry.

Après une nouvelle fermentation qui est lente et irrégulière (dix-huit mois) ce vin devient Vinos de Anada, mais ce n'est pas encore du Sherry.

Les experts dégustent de nouveau tous les tonneaux, afin de classer chaque type. Alors seulement commencent les opérations de coupage qui sont

faites avec des vins de types identiques, d'années antérieures, et ces vins vinés sont alors soumis au vieillissement, qui comme nous l'avons dit plus haut, est tout à fait spécial.

Les Sherries sont donc des produits qui doivent leur caractère aux coupages expérimentés du "marieur," et surtout à ce grand artiste "le temps."

On ne peut pas acheter un Sherry provenant d'une année particulière ou le produit de tel ou tel vignoble, comme il est fait pour certains Châteaux du Médoc, mais par contre, on a le choix de différents types.

Ces vins sont livrés nature à la consommation ou après avoir été additionnés d'une petite quantité de vins vieux secs.

Le Sherry est généralement expédié sous les noms de Amontillado, Vino de Pasto, Oloroso, Amoroso ou Golden Sherry.

Les deux premiers sont des mélanges de la catégorie fino (vin sec, clair et délicat). Les deux autres sont des mélanges de vins désignés sous le nom de "Cortado" et le dernier un mélange de vins Raya, vin riche et corsé, mais ayant moins de finesse et de délicatesse que le Fino et le Palo Cordato.

Tarragone

Tarragone est le nom d'un vin rouge fabriqué dans le Sud-Est de l'Espagne, dans le district de Tarragone. Ce vin est aussi remonté en alcool, mais pas de la même manière que le Sherry.

Dans la fabrication du Tarragone, l'alcool qui provient bien entendu de vin distillé est ajouté au moût en fermentation avant que ce dernier ne devienne vin, et en quantité suffisante pour arrêter momentanément la fermentation.

Ce vin est livré à la consommation plutôt jeune.

Madère

Le Madère est un vin fortifié qui doit son excellence aux raisins qui l'on produit, à la manière dont il est fait, et aux conditions atmosphériques des Iles Madères.

Le temps est un facteur très important dans la fabrication du Madère, et, considérant que la production en est plutôt restreinte, il résulte qu'un Madère authentique est un vin qu'on ne peut acheter à bon compte.

VINS D'ITALIE

Chianti—Marsala

L'Italie est, après la France, le plus grand producteur de vins. Le pays, on pourrait dire, est un vaste vignoble s'étendant de la Lombardie à la Sicile.

Autrefois, ses vins très estimés faisaient l'objet d'un commerce d'exportation considérable. Moins important aujourd'hui, ce commerce a toutefois conservé une grande valeur. Les vins blancs de Capri, les mousseux d'Asti, le Chianti, le Grignolino, le Nebbiolo, le Barbera, le Barolo, le Lacrima Cristi, l'Orvietto, forment un assortiment varié de vins dont les mérites ne peuvent être contestés. Au Canada, le Chianti est le plus connu; il est recherché non-seulement par la clientèle italienne qui le préfère aux vins français—question de goût et d'habitude—mais aussi par un grand nombre de canadiens des deux races qui ont appris à l'apprécier. Comme le Bordeaux et le Bourgogne, il est servi chambré avec le mets principal du repas.

Le Marsala, produit de la Sicile, est un vin fortifié d'un type particulier et qui a acquis une grande vogue en Angleterre. C'est un vin bien fait, de belle couleur foncée et fin de goût. On le sert frais comme apéritif ou avec la collation.

LES LIQUEURS

Dans la fabrication du vin—que ce soit un vin parfaitement naturel comme le Claret, un vin mousseux comme le Champagne, ou un vin fortifié comme le Porto—l'art de l'homme n'intervient que pour utiliser le mieux possible le don de la nature, c'est-à-dire le jus du raisin; la couleur, l'arome, le goût du vin sont dûs à la variété de la vigne qui a produit le raisin, à la nature du sol où croît cette vigne et aux conditions atmosphériques qui ont permis au raisin de mûrir plus ou moins parfaitement. Dans la fabrication des liqueurs, l'homme, au contraire, dispose d'un champ beaucoup plus vaste pour y exercer son ingéniosité; il peut donner à ses liqueurs pratiquement n'importe quelle couleur ou nuance de couleur qui lui paraît plus apte à attirer l'attention, retenir la curiosité et charmer l'œil. De plus, il dispose également de tous les fruits de la terre pour en extraire une variété presque illimitée d'aromes et de saveur, en vue de plaire au goût le plus difficile et de flatter le palais le plus blasé.

De même que l'artiste choisit la toile qui lui paraît la mieux appropriée au tableau qu'il a en vue, le distillateur doit choisir la sorte de spiritueux qui convient le mieux à la liqueur qu'il se propose de fabriquer. Son choix s'exerce généralement entre cinq sortes de spiritueux: Cognac, Whisky, Gin,

Rhum, et l'alcool soigneusement rectifié. A tout évènement, il ne faut pas que le spiritueux se manifeste dans la liqueur; il ne doit être que la base qui permet à la liqueur de se conserver sans perdre sa couleur et sa saveur. N'importe qui peut mélanger d'excellents spiritueux avec du bon sucre et de bons fruits, mais c'est dans l'harmonieuse proportion de fruits et d'herbes de saveurs distinctes que se manifeste l'individualité du distillateur. C'est pourquoi du reste on ne trouve pas deux liqueurs exactement semblables, malgré qu'elles puissent avoir été fabriquées avec des ingrédients semblables ou identiques.

Le Curaçao, une des plus vieilles liqueurs, est fait de spiritueux, de sucre et de pelures d'oranges séchées, mais il existe de nombreuses variétés de Curaçao, parce que les distillateurs fabriquent cette liqueur chacun suivant une méthode qui lui est propre. L'un utilisera plus de sucre, un autre préférera telle variété d'orange, un autre encore se servira de Cognac, tandis qu'un quatrième distillateur préférera un alcool de grain. C'est ainsi qu'on trouve de nombreuses variétés de cette seule liqueur, différant les unes des autres par la couleur, la force alcoolique, la saveur et le goût.

Les fruits à noyaux tels que les abricots, les pêches, les cerises, les prunes, font d'excellentes liqueurs,

ainsi que les mûres et les cassis. De toutes les plantes, la menthe est celle que le distillateur utilise le plus dans la distillation des liqueurs justement renommées pour leur qualités digestives. Qu'on l'appelle "Peppermint" ou "Crème de Menthe," qu'on la laisse blanche ou qu'on la colore en vert, qu'on la fabrique avec du Cognac ou du Gin, l'action bienfaisante d'une telle liqueur lui vient toujours de la menthe.

La graine de carvi est bien connue et très utilisée en médecine pour son action stimulante et carminative. On l'emploie dans la distillation du "Kummel," alors qu'avec l'anis qui est très aromatique, bon pour l'estomac, on fabrique l'"Aniseed" et l'"Anisette." Ces deux liqueurs ainsi que le "Kummel" se vendent toujours à l'état naturel, alors que presque toutes les autres liqueurs sont colorées au gré du distillateur. Qu'elles proviennent des cerises, de la menthe, des oranges ou de n'importe quel autre fruit, toutes les liqueurs sont blanches quand on les retire de l'alambic; la matière colorante qu'on peut leur ajouter plus tard n'est destinée qu'à les rendre plus attrayantes à la vue; elle n'altère en rien leur goût ou leur arôme.

QUELQUES CONSEILS SUR L'EMPLOI DU VIN

VERMOUTHS—Se consomment comme apéritifs ou pour "cocktails" souvent additionnés de cassis ou de sirops.

Bitters—se consomment avec les cocktails ou avec les vermouths seuls, en humectant le verre avec le bitter, que l'on rejette avant de verser le vermouth. Tenir les bouteilles couchées et au frais.

Champagnes—Les champagnes se boivent comme boisson rafraichissante, lors de la collation, au début du repas, avec les légumes, ou au dessert, ou sur recommandation du médecin. Doivent être consommés frappés (sur la glace). Tenir les bouteilles couchées en cave fraîche. La chaleur doit être soigneusement évitée.

Vins Mousseux—Les mousseux se boivent lors de la collation, au début du repas ou après le dessert. Doivent être consommés frappés (sur la glace). Tenir les bouteilles en cave et couchées. Eviter la chaleur.

Vins de Bordeaux

Bordeaux rouges—Se consomment en suivant une gamme, les Bordeaux vieux et supérieurs au

repas avec les entrées; les grands crus de Bordeaux avec toutes les viandes blanches et rôtis légers, et au fromage si on n'a pas servi de Bourgogne avant.

Se consomment chambrés (à la température de la pièce). Les monter de la cave de deux à trois heures avant le repas. Tenir les bouteilles couchées et en cave.

Les Bordeaux Blancs—Se consomment très frais (au-dessous de la température de la chambre) avec les poissons et le dessert. Les Sauternes, tout spécialement avec le dessert. Tenir les bouteilles couchées en cave.

Les Vins Blancs de Bourgogne—Se consomment avec les huîtres, poissons ou coquillages et avec les gibiers ou venaisons. Les consommer frais (au-dessous de la température de la chambre).

Les Vins Rouges de Bourgogne—Se consomment avec les rôtis et tout spécialement avec les gibiers de grand fumet et venaison.

Se boivent à la température de la chambre. Les monter de la cave deux ou trois heures avant le repas.

Pour les blancs et les rouges, prendre soin de tenir les bouteilles couchées en cave. Eviter la chaleur.

Vins d'Alsace—Ces vins sont secs, très blancs. Ils se conservent parfaitement. Se consomment

frais avec les poissons. Tenir les bouteilles au frais, couchées en cave.

Italiens (Chianti)—Se consomment comme les Bordeaux rouges à la température de la chambre. Tenir les bouteilles au frais et couchées.

Vins de Liqueurs Frontignan-Perpignan-Muscat—Se consomment frais avec la collation et au dessert. Tenir les bouteilles couchées au frais.

Vins Espagnols (Tarragone)—Comme tous les vins, se conservent au frais, les bouteilles couchées. On les sert à la température de la pièce.

Sherry—Les sherries ordinaires se consomment frais comme apéritifs et avec la collation ainsi qu'au début du repas, avec les coquillages. Les vieux se dégustent frais après le repas. Tenir les bouteilles couchées et en cave, au frais.

Portugais (Oportos)—Se consomment comme apéritifs avec la collation et avec le pouding. Le vieil oporto rouge, après le repas. Le rouge se boit chambré, et le blanc, frais. Tenir les bouteilles couchées et en cave, au frais.

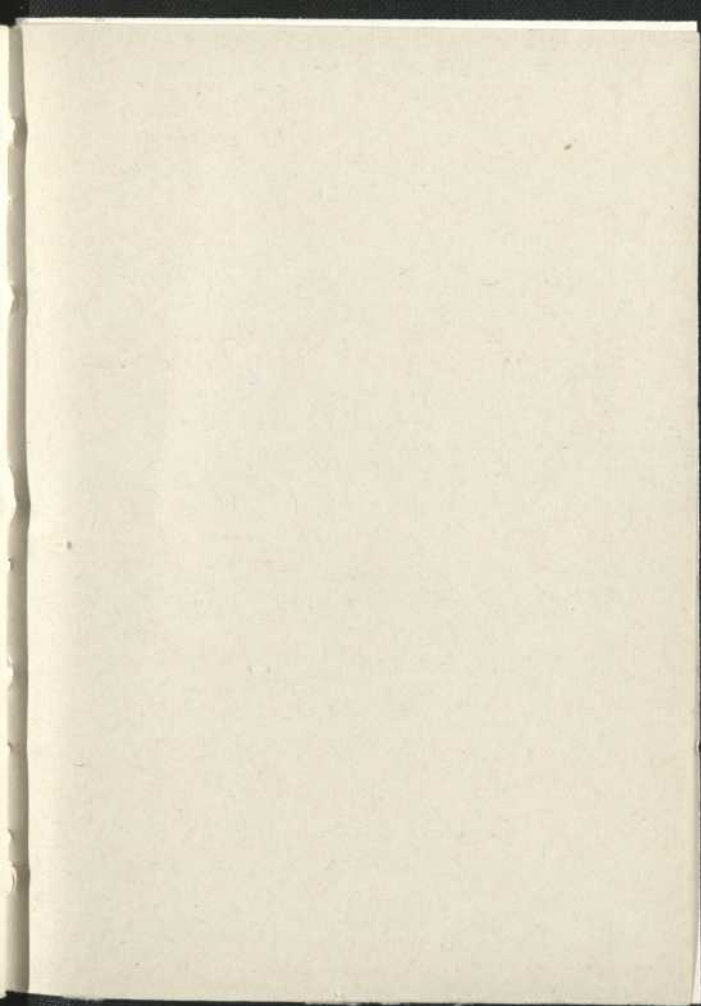
Madère—Se consomme comme apéritif, au début du repas, après le potage, et avec la collation.

Les madères inférieurs sont employés en cuisine pour les sauces. Les vieux madères sont très recherchés. A boire chambré. Tenir les bouteilles couchées et en cave, au frais.

Malagas—Se consomment avec la collation et surtout au dessert. Se servent frais. Tenir les bouteilles couchées et en cave, au frais.



Faint, illegible text at the top of the page, possibly bleed-through from the reverse side.



R.C.L.

JAN. 2012