La culture de la vigne

et la fabrication des vins dans le Luxembourg.

(Suite XIII.)

En bien des endroits il n'était permis, pendant ces jours, que de vendre du vin au profit du seigneur.[1]) D'ailleurs, malgré les ravages sinistres que fait d'alcool de nos jours, ce n'est pas notre temps qui ait inventé le mot *pourboire*! Nos ancêtres buvaient plus que nous, mais ils ne consommaient que de saines boissons. A l'occasion de l'affermage des droits de péage princiers à Luxembourg, il était de coutume, pour le fermier, de donner au receveur général 24 pots de vin, au clerc et au steuermeier 12 pots, et autant au juge et à chacun des échevins.

Pour certaines cérémonies religieuses, il échéait au curé également une indemnité en vin. C'est ainsi p. ex. qu'à l'occasion d'un mariage à Frisingen, il revenait au curé un morceau de bœuf, deux pains et un demi-setier de vin. La ville de Luxembourg devait partager 60 pots de vin entre les religieux qui participaient aux deux processions principales. A Feulen le curé recevait, pour dire les vêpres la veille de la fête, un demi-setier de vin.

Que dire qu'à Mœstroff, p. ex., tout cabaretier était obligé de débiter du vin à crédit à quiconque ne pouvant payer et ceci aussi longtemps qu'il y avait du vin dans le tonneau! La consommation du vin était tellement répandue dans notre pays que le clergé même en débitait. Nous en trouvons la preuve à Junglinster, voire même à Weiswampach.

Dans la seigneurie de Brandenbourg il est bu, en 1584, 1 foudre, 2 aimes et 10 setiers de vin banal; dans la même année le cabaretier Krein y vendit 3 foudres et le cabaretier Eberhard 7 foudres.

Est-il étonnant dans ces conditions que dans la ville de Luxembourg il est vendu en 1444, en détail, 241 foudres $3^1/_4$ aimes de vin et que, dans les ménages, il est bu 53 foudres 5 aimes! Dans la même année il y est vendu en gros 154 foudres $3^1/_2$ aimes. En 1449, ces chiffres sont de 475 foudres

1) A Remich les échevins reçoivent de certains jugements un setier de vin. A l'occasion d'une vente de dîme dans la cour de Lenningen les échevins reçurent, du chef de leur présence, 26 setiers de vin.

$5^1/_2$ aimes, resp. de 136 foudres $1^3/_4$ aimés et de 159 foudres et 4 aimes.

En présence de cette grande consommation de vin il ne faut pas s'étonner que déjà de bonne heure on avait mis un droit sur les vins étrangers. C'est ainsi que nous rencontrons déjà ce droit sur les vins d'Alsace dans une charte de Jean l'Aveugle du 25 mars 1346, par laquelle celui-ci donna à la ville de Luxembourg l'*ungelt* et l'*aime*; il y ajoutait le „wynage des vins d'Aussay". Suivant le cartulaire des domaines de 1632, ce droit consistait, du moins à cette époque, en une redevance de 4 batzen ou 8 gros levée sur tout chariot chargé de vin d'Alsace qui passait par la ville ou la banlieue; une charrette payait la moitié. [1])

Mais de ce temps l'importation de vins étrangers n'avait nullement l'importance de nos jours, ce n'est que peu à peu que ces vins firent leur entrée dans le pays; aujourd'hui nous constatons des proportions démesurées. Seulement de la France il a été importé, p. ex., en 1865, 108960 litres et 11310 kilos de vins en cercles, 8845 litres de vins en bouteilles et 4613 kilos de vins mousseux; en 1889, l'importation de la France est de 849201 kilos de vins en cercles, de 2257 kilos de vins en bouteilles, de 18288 kilos de vin mousseux; pour la Belgique ces chiffres sont de 112204 resp. de 1515 et 2858 kilos, pour les autres pays de 41009 kilos de vins en cercles.

De nos jours le vin de Champagne joue un rôle principal dans ces importations et nous ne pouvons donc négliger d'en dire quelques mots et ceci à plus forte raison parce que depuis 1885 il se trouve au pays un établissement pour travailler et mettre en bouteilles ces vins importés en cercles.

On se rappelle que Wenceslas II, empereur d'Allemagne et duc de Luxembourg, venant de Luxembourg à Reims, en 1398, eut dans cette dernière ville une longue mais stérile entrevue avec le roi de France, Charles VI, au sujet des affaires de l'Église. Et, si l'on en croit la tradition, Wenceslas contracta, dans le cours de cette entrevue, un goût excessif pour le vin de Champagne, que l'on ne savait pas encore faire mousser à cette époque, mais qu'il caractérisait en disant: „Das ist ja ein echtes Oel, davon

1) N. van Werveke. Les finances de la ville de Luxembourg pendant le règne de Philippe le Bon.

einem die Schmauze anklebt.“ (Mais c'est de la véritable huile qui colle au palais.) [1])

La nature du sol et le choix des cépages ne donnent pas au vin toutes ses qualités, il faut que l'art, cet auxiliaire précieux, vienne seconder la nature. Le vigneron s'occupe seulement de la culture, l'industriel achète la récolte et la met en œuvre, pour préparer le vin suivant le goût des consommateurs. Aussi les vins de Champagne ne doivent-ils non seulement leur délicatesse, leur saveur piquante, leur mousse pétillante au sol sec, léger, pierreux qui les produit, mais aussi aux procédés de fabrication dont ils sont l'objet.

Les origines du vin de Champagne, nous apprend l'Encyclopédie contemporaine, sont très anciennes et il possède des titres de noblesse que les historiens font remonter jusqu'à l'époque gallo-romaine. Toutefois ce n'est guère que vers le XVI^e^ siècle que la culture des vignes, dans cette région, commença à prendre quelques développements et, à partir de cette époque, la renommée des vins de Champagne s'accroît et grandit à ce point que des souverains comme François I^er^ et Charles-Quint tirent vanité des vignes qu'ils possèdent à Ay; que, sous Louis XIV, tous les grands seigneurs ne veulent plus sur leurs tables d'autres vins et que la faculté de Paris elle-même prononce à cette époque un jugement solennel qui déclare le Champagne le meilleur et le plus salutaire de tous les vins. C'est au commencement du XVIII^e^ siècle que remonte l'invention de la mousse obtenue, dit-on, par un moine champenois, au moyen de l'adjonction d'une liqueur sucrée.

Faut-il rappeler encore que Saint-Evremont et le comte d'Olonne, deux des membres les plus distingués du fameux ordre des cîteaux, n'admettaient sur leurs tables que les vins d'Ay, d'Hautvillers et d'Avenay! que Henri VIII d'Angleterre et le pape Léon X avaient leurs vignes en Champagne tout aussi bien que François 1^er^ et Charles-Quint! Il y a donc lieu de dire que les vignobles de la Marne ont leurs archives, leurs quartiers de noblesse authentiques, non point récents comme on en voit trop de nos jours, payés avec l'or des fermes générales ou fruit d'un engouement princier de peu de durée, mais conquis de haute lutte; les années en se succédant les enrichissent de nouveaux fleurons.

La réputation du vin de Champagne est donc bien

1) Alfred Lefort, Les Français à Luxembourg.

séculaire. Faut-il s'étonner que ce vin tendre, généreux, à la fois chaud et léger, bouqueté, pétillant, élégant et gai, au parfum frais et capiteux, que ce vin spirituel par excellence ait acquis une renommée universelle!

M. P. Myrtil écrit: „En Angleterre, en Allemagne, en Russie, en Chine, en Amérique, partout où l'on décoiffe une champenoise, la gaîté, l'esprit gaulois, cette sève ravie au sol natal, coulent dans les veines du buveur. La Marne chère aux canotiers fuit entre les rives de l'Elbe, de l'Hudson ou de la Néva. Les lèvres sourient, les cœurs s'ouvrent, les mains se tendent et, sur les cerveaux étoilés, il n'y a que des nuages roses rompant la monotonie d'un ciel trop bleu."

Les Luxembourgeois qui sympathisent avec les Français, ne clôturent aucun festin sans décoiffer quelques bouteilles de vin de Champagne. Après avoir bu de leur cru, c'est le champagne qui porte la gaîté au comble, qui fait épancher les cœurs. Mais hélas! le *Zollverein* venait tracer des barrières, surtout pour les vins en bouteilles: les droits exorbitants.[1]) Dans ces conditions, la Compagnie des grands vins de Champagne (fondée en 1858 par une association de propriétaires de vignes des premiers crus) voulant faire profiter sa clientèle au-delà des poteaux-frontière de la différence existant entre le droit de douane sur les vins de Champagne mis en bouteilles dans le *Zollvereinsland* et ceux expédiés en bouteilles d'Épernay (où la dite société a son établissement principal dans les vastes dépendances du château de Pékin), s'est décidée à fonder une succursale dans le Luxembourg. C'est sur la hauteur du Fetschenhof-lez-Luxembourg, ancien fort du Moulin, qu'eut lieu, en 1885, la première mise en bouteilles.

La qualité irréprochable des vins de la maison *Mercier* & C^ie^ qui répondent pleinement à l'idéal que l'on se fait des vins de Champagne, les mit de suite hors de pair et bientôt l'établissement au Fetschenhof devint trop exigu. Pour notre part, nous n'hésitons pas à déclarer que si le

1) L'élévation des droits d'entrée sur les vins en bouteilles ayant été portée à 100 frs. par 100 kgr., alors que ces droits n'étaient que de 30 frs. sur les vins en fûts, il fallait chercher à économiser ces droits exorbitants qui devaient servir à faciliter l'écoulement des vins mousseux d'Allemagne qui cependant ne peuvent nullement rivaliser avec les vins de Champagne. Et encore nous devons faire remarquer que pour les vins en bouteilles les droits se payent sur le poids brut, c'est-à-dire emballage, bouteilles, colis compris.

Champagne Mercier a des égaux parmi ses congénérés de la même région, il peut se flatter de n'avoir à redouter d'être distancé par aucun d'eux. Il reste incontestable que la maison *Mercier* se trouve au premier rang, et notre opinion se trouve corroborée hautement par les jurys de toutes les grandes expositions internationales où cette excellente marque a toujours figuré avec honneur. C'est la qualité exquise de ces vins sans rival qui propagea leur renommée à tel point que déjà dans quelques années les locaux primitifs étaient devenus absolument insuffisants pour pouvoir satisfaire aux nombreuses commandes qui venaient tant du Luxembourg que de l'Allemagne.

En 1892, on commença à creuser de nouvelles caves près de la gare centrale de Luxembourg et bientôt il y surgit, comme par enchantement, un établissement des plus magnifiques. Sur la façade principale (du côté de la gare), servant d'entrée aux ouvriers, se trouve d'abord la salle des machines renfermant une machine à vapeur, deux dynamos pour l'éclairage des caves, une machine à glace pour le nouveau système de dégorgement des vins et un atelier de serrurerie. A cette partie est juxtaposé le logement du directeur ; viennent ensuite les bureaux où se trouve également l'entrée principale. Cette entrée donne dans le hall d'emballage, long de 60 mètres, où les femmes sont occupées au capsulage et à l'étiquetage des bouteilles (des ouvriers ferment les caisses et les paniers). Près du hall d'emballage se trouve l'immense cellier où se fait la mise en bouteilles et le rinçage par une machine perfectionnée actionnée par le moteur à vapeur.

Du cellier de tirage on pénètre dans les bas-celliers à l'entrée desquels se trouvent quatre foudres montés sur charpente et servant à fondre le sucre candi mélangé à du vin de Champagne très vieux pour faire ce qu'on appelle les liqueurs. [1]) Nous trouvons ensuite ce qu'on appelle en termes de cave: les pupîtres. Ce sont des planches percées de trous où les bouteilles après 2, 3, 4 ou 5 ans d'âge sont placées le goulot en bas. [2])

1) Ajoutons qu'après la mise en bouteilles à la prise de mousse, il s'opère un changement dans les vins de Champagne, c'est-à-dire que le sucre qu'ils contiennent naturellement se change en alcool et en acide carbonique. Il sera donc nécessaire plus tard de les additionner à cette liqueur.

2) Des ouvriers appelés remueurs leur donnent tous les jours pendant deux ou trois mois un mouvement de rotation pour faire descendre le dépôt sur le bouchon.

Dans une partie des bas-celliers se trouvent les vins qui, ayant été terminés sur pupîtres, sont mis dans des casiers.

Nous descendons dans les caves au nombre de onze (d'une longueur de 60 mètres chacune) renfermant près de deux millions de bouteilles.[1]) Ces bouteilles, avant d'être expédiées, devront passer sur les pupîtres et être travaillées d'après ce qui sera indiqué tantôt. Nous remontons dans le bas-cellier occupé par ce que l'on dénomme chantiers d'expédition, comprenant d'abord les bacs à glace où les bouteilles sont trempées, le goulot en bas, dans un bain glacé (de 17 à 18° au-dessous de 0) de manière à ce que le dépôt au-dessus du bouchon se trouve congelé.

Au-dessus des chantiers d'expédition se trouvent encore de grands celliers remplis de pupîtres et de bouteilles en remuage. De ces celliers on pénètre dans une cour postérieure renfermant la vannerie où des jeunes gens fabriquent des paniers devant servir à l'expédition des vins.

Au premier étage il est installé: la salle de musique (l'établissement ayant parmi son personnel une harmonie de tout premier ordre qui, à juste titre, est aujourd'hui la musique favorite de tous les Luxembourgeois; son concours est surtout garanti à toutes les œuvres de bienfaisance, à toute noble cause.);

l'école d'adultes pour les jeunes gens occupés à la vannerie;

---

1) Les magnifiques caves de l'établissement sont éclairées à la lumière électrique qui est produite à l'établissement même à l'aide de deux dynamos. — A Épernay les caves de la Compagnie représentent ensemble près de 15 kilomètres de longueur. Ces caves sont taillées dans la craie, sans aucune maçonnerie; elles se divisent en une multitude de galeries souterraines traversées et réunies par des artères principales munies de voies ferrées, qui permettent aux vagons de la Compagnie des Chemins de fer de l'Est de pénétrer dans ce vaste labyrinthe pour y charger les millions de bouteilles de vins y entassés. L'immensité de ces souterrains, qui s'étendent sur une surface de plus de vingt hectares, et la grande quantité de vins en fûts et en bouteilles qu'ils renferment, excitent au plus haut degré l'admiration des voyageurs, et en font une des plus grandes curiosités de la contrée: aussi est-il peu d'étrangers qui passent à Épernay sans s'arrêter pour les visiter. Disons encore que le visiteur est toujours royalement accueilli par les chefs de cette importante entreprise.

le *torsage* des fils de fer, la réparation des agrafes usagées;

la bouchonnerie où sont estampés les bouchons (il y en a toujours pour une valeur minima de 25 à 30,000 frs.);

un magasin où toutes les machines de réserve sont enfermés.

Les greniers au-dessus du premier étage servent à magasiner l'osier et les paniers.

Au rez-de-chaussée, vis-à-vis de l'emballage, la maison a tout un matériel de sauvetage pour des cas d'incendie; la remise renferme une citerne, une pompe à incendie avec accessoires, etc.

La maison tire maintenant ses osiers des plantations qu'elle a faites dans le Grand-Duché à Kopstal, dans la vallée de la Mamer, à dix kilomètres de la capitale. Les plantations occupent un terrain de vingt-cinq hectares. Aussi y a-t-on installé de suite une vannerie.

Pour être complet, nous devons dire également quelques mots sur les principales opérations que nécessitent les vins mousseux de Champagne. Inutile de dire que la vendange se fait avec des soins tout particuliers. On opère en choisissant les raisins les plus mûrs et en rejetant les raisins gâtés, verts et pourris. Le raisin cueilli est placé avec précaution dans de petits paniers que l'on verse successivement sur des clayettes en osiers. Ces paniers sont conduits aux pressoirs où les raisins sont écrasés. Les trois premières pressées ou serres, tirées du pressoir, donnent le vin de choix, dit de cuvée; la quatrième pressées est employée pour les vins de qualité inférieure, et le reste du liquide sert à faire le vin destiné aux vignerons et aux tonneliers. Le moût obtenu est reçu d'abord dans des cuves où il reste de 20 à 30 heures pour déposer les matières étrangères dont il est chargé. On le reçoit ensuite dans des tonneaux qui doivent être incomplètement remplis, afin que le vin, en fermentant, rejette au dehors les impuretés qu'il peut encore contenir. La fermentation ne s'arrête qu'au moment des premières gelées. Alors on soutire le vin au clair et 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. Les 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 biens différentes.[1])

C'est ce vin choisi qui, dans des fûts, est expédié directement, en vagons complets, de la maison principale d'Épernay à sa succursale à Luxembourg où il est dédouané à l'établissement même; on le transvase dans deux grands foudres au moyen d'une pompe servie par une moteur électrique. De ces foudres le vin tombe dans des bassines dans lesquelles plongent des syphons qui servent au remplissage des bouteilles.

La mise en bouteilles se fait à l'époque des chaleurs, ordinairement à partir du mois de mai. Les bouteilles étant soigneusement rincées, on les emplit. Elles sont passées alors aux boucheurs et ensuite aux agrafeurs, qui fixent le bouchon à la bague de la bouteille; de là elles sont couchées et empilées au moyen de lattes ou tringles en bois.

La prise de mousse a lieu ordinairement trois semaines à un mois après la mise en bouteilles. Il s'y forme alors un dépôt qui fera plus tard l'objet d'un travail très important dans la manutention des vins de Champagne: le remuage.[2])

---

1) Le véritable vin de Champagne se récolte seulement dans la partie du département de la Marne qui avoisine Épernay et Reims. Les vignobles qui le produisent occupent une surface d'environ 15,000 hectares, qui reçoivent une culture toute spéciale et excessivement soignée. Le quart environ des vignobles de la Champagne est planté en raisins blancs et les trois autres quarts en raisins noirs; ils servent les uns et les autres à faire le vin blanc. Aussitôt après la cueillette, le jus des raisins noirs est séparé de la peau et des grains, qui seuls donnent la couleur rouge en fermentant avec le liquide.

2) Pendant la prise de mousse il y a une partie des bouteilles qui se brise. Tous les vins, quelle que soit leur provenance, possèdent dans leur composition les éléments de la mousse. La transformation du sucre en alcool et en acide carbonique se fait lentement dans les tonneaux; l'acide carbonique s'élève au-dessus du liquide et s'échappe dans l'atmosphère. Dans les bouteilles, l'acide carbonique monte à la partie supérieure et ajoute sa force élastique à celle de l'air qui s'y trouve. Il atteint bientôt une pression de 6 atmosphères environ, de sorte que le vin contient alors environ 6 fois son volume d'acide carbonique. Il faut donc que les bouteilles puissent résister à cette

En hiver ces vins sont déplacés afin d'enlever d'abord la casse qui s'est produite, comptée à raison de 1 à 2% et ensuite les bouteilles dont les bouchons laissent échapper le vin. De cette manière les bouteilles doivent rester déposées en moyenne pendant trois à quatre ans avant d'atteindre leur maturité pour l'expédition.

On peut mettre en bouteilles les vins provenant seulement de la récolte de l'année, mais on y ajoute ordinairement une partie de vin des récoltes précédentes réservée à cet effet, surtout lorsque ce sont des années de grande qualité.

Lorsqu'une cuvée est restée en cave 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-pupîtres percées de trous; pendant un ou deux mois, chaque bouteille doit alors 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 à la suite du développement de la mousse. Ce travail n'est terminé que lorsque le dépôt, s'est complètement affaissé sur le bouchon.

(*A suivre.*)



Miscellen.

Das Vereinsmitglied Herr Intendant *Stein*, erlegte eine junge Wildkatze, von ungefähr einem Jahr, bei Colmar-Berg, im Ort genannt „An der Dekt."

Das Exemplar wird der Vereinssammlung einverleibt.

Herr Advokat-Anwalt *Lacroix* schenkt dem Verein einen Hausmarder, Mustela foina, marte fouine, Fĕdĕer, welchen er auf freiem Felde in der Umgebung von Capellen tödtete.

pression considérable; il s'établit une sorte d'équilibre de pression à laquelle le verre peut résister, et si, par une cause quelconque, cet équilibre est détruit, la bouteille est infailliblement cassée.

Luxemburg. — Buchdruckerei P. Worré-Mertens.