

HISTORIQUE DU VIN DE CHAMPAGNE

Notre excellent confrère *La Revue Vinicole* reçoit de son correspondant, M. Louis Robert, la communication suivante, très intéressante pour tous les Français :

Dans votre numéro du 15 janvier 1891, je lis un long article sur le vin de Champagne, ayant pour titre : Histoire du vin de Champagne.

Il y a plusieurs lacunes dans l'histoire proprement dite, écrite par l'auteur et par le *Cosmo*.

La vérité est que le pape Urbain II, pape français, était né en 1088 à Châtillon-sur-Marne, c'est-à-dire était Champenois, et que, connaissant la qualité des vins de cette région, il ne buvait que de ces vins. Or, quelle réclame plus puissante pouvait mieux les mettre à la mode que de les voir servir chaque jour à la table du pape, ce roi des rois, et qui était, on peut le dire, le grand maître en Europe pour tout ce qui touchait aux choses de l'esprit comme aux choses de l'art.

Qui sait si Urbain II n'avait pas d'abord été moine à Hautvillers, dans cette abbaye fondée par saint Nivert, archevêque de Reims, en 650, pour son filleul saint Bercaire qui en fut le premier abbé? Qui nous dira si Urbain II n'était pas fils de vigneron ou propriétaires de vignes?

Il est facile de comprendre, quoi qu'il en soit, qu'un pape champenois ait toujours fait honneur à ces vins si remarquables par leur finesse leur légèreté; à ces vins si délicats, si élégants parfumés de cette sève absolument introuvable ailleurs!

La cour du pape à Rome était le rendez-vous chaque année de tous les ambassadeurs des rois et des empereurs du monde chrétien; vers cette époque, probablement, on venait souhaiter la bonne année au pape qui s'empressait de traiter ses hôtes avec tous les raffinements alors à la mode et usités en pareilles circonstances.

Mais le vin de la Champagne était connu et apprécié bien avant Urbain II. Au VI^e siècle nous voyons déjà saint Remy, à Reims, dans son testament, laisser plusieurs pièces de vignes à divers légataires.

Au IX^e siècle, les vins d'Épernay, situé juste en face la côte ou est bâti Hautvillers, de l'autre côté de la Marne, les vins d'Épernay sont recommandés par Padulle, évêque de Laon, qui apprécie très bien

leurs qualités hygiéniques. — En 1032, lors de la fondation de l'abbaye de Saint-Martin d'Épernay, la charte fait mention des vignes qui appartiendront à la communauté.

En 1060, Thibaut I^{er}, comte de Champagne, exempté de *tous droits* le vin que les religieux de Montierender prendront sur le territoire d'Épernay.

Donc déjà en 1060 le vin d'Épernay ou environs était très connu et apprécié.

De siècle en siècle, je puis suivre ainsi le vin de la Champagne, surtout des contrées d'Épernay et Reims. Il est de plus en plus connu, répandu, recherché.

Nota. — Les anecdotes abondent de tous les pays.

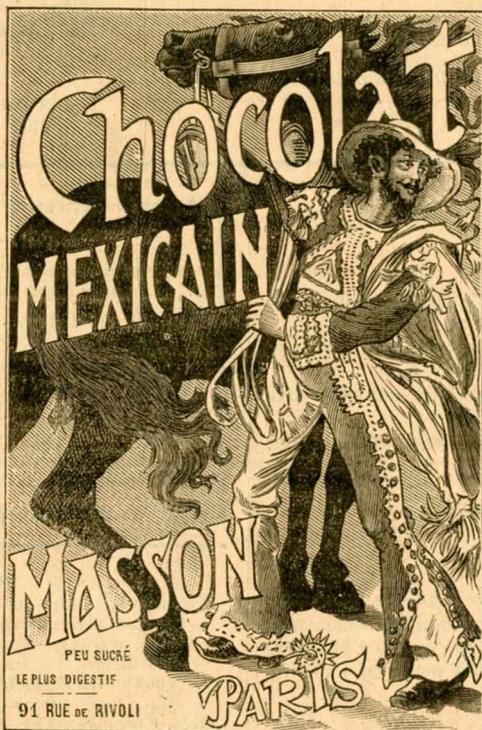
Mais il faut bien tenir compte de ceci, qu'il ne s'agissait alors que de vin rouge et blanc *sans mousse* — vin vendu en fût ou en tonneau.

Car le pape Urbain préférait à tous les vins du monde un certain vin rouge d'Ay qui, j'en suis certain, était fait et confectionné à l'abbaye d'Hautvillers avec tous les soins possibles. On n'entend pas parler de *mousse en Champagne* avant 1700 ou 1710. — A cette époque dom Pérignon, procureur de l'abbaye d'Hautvillers, met en vente des bouteilles de *vin blanc mousseux*, bouteilles bouchées avec du chanvre imbibé d'huile. Il trouve non seulement la mousse, mais le moyen de faire du *vin blanc* avec les raisins noirs; le moyen de faire mousser le vin dans les bouteilles dans lesquelles le vin sera éclairci, clarifié,

sans avoir à subir *aucun transvasement!* le moyen aussi de lui faire garder la juste *proportion de sucre* qui lui est *nécessaire* pour une mousse convenable!

Quant à savoir comment dom Pérignon a découvert cette admirable et délectable trouvaille, il est, je crois, impossible de le savoir. Ce secret était bien gardé et le dernier procureur de l'abbaye d'Hautvillers, dom Grossard, est mort avec son secret.

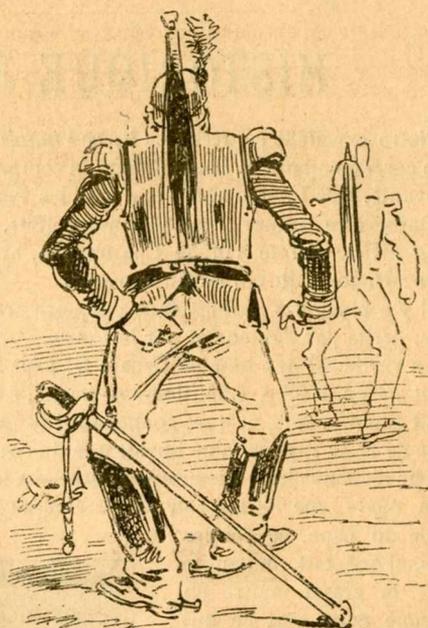
Ainsi le secret est passé de dom Pérignon, en 1713, au frère Philippe qui reste cinquante années directeur des vins; puis vient frère André Lemaire qui est chef des celliers jusqu'à la Révolution; avant de mourir, il confie son secret à dom Grossard et non dom Grosland! Ces noms sont historiques.



CONNAISSANCES UTILES

L'Extrait de Malt Français Dejardin (bière de santé diastasée) constitue le véritable spécifique de l'estomac et notamment de la dyspepsie en même temps qu'un remède excellent qu'on emploie contre l'anémie, la scrofule, la diathèse catarrhale, le manque d'appétit, les crampes d'estomac, les digestions difficiles, les gastrites, les vomissements, ainsi que dans les cas où l'estomac, fatigué par les excès de table ou l'abus des boissons alcooliques, se refuse à tolérer les aliments même les plus faciles à digérer.

L'extrait de Malt Déjardin est à la fois *un aliment très agréable, et un médicament des plus efficaces.*



Dix heures de cheval sans désemparer : aussi en a-t-il plein le... dos.

PETIT CHARIVARI

A l'examen du brevet simple :

— Voyons, mademoiselle, demande un examinateur ; citez-moi quelques cétaçés.

La candidate, une jeune fille sèche, se trouble et ne répond mot.

— Cherchez un peu... Eh bien ! qu'est-ce que vous avez dans votre corset ?

La pauvre devient de plus en plus rouge ; enfin, timidement :

— Du coton, monsieur.

— Mais non, sacrebleu... des baleines.

Le directeur d'une maison centrale à un nouveau venu :

— Nous sommes ici pleins d'égards pour nos pensionnaires. Ainsi, nous leur conservons autant que possible le métier qu'ils exerçaient avant d'arriver chez nous. Quel était le vôtre ?

— Jockey.

DEVIN — TABLEAU 43

I. Elle en souffrirait autant que toi, cela pourrait te consoler.

II. Oui, c'est la foi qui sauve !

III. Que peut-on cacher à une mère ?

IV. Oh ! si tu n'attends qu'un héritage pour payer tes dettes, tes créanciers ont le temps d'attendre.

V. Que veux-tu qu'on en fasse, tu es une honnête personne ! Mais c'est tout.

VI. Ni mauvaise ni bonne, tu te plaindras toute la vie.

DROLERIES

Entendu sur le boulevard :

— Quelle triste mine vous avez aujourd'hui, mon cher ami... vous est-il arrivé quelque accident ?

— Pas d'autre que les persécutions de mes créanciers.

— Vous devez de fortes sommes ?

— Non, mais beaucoup de petites... et vous savez, les dettes, c'est comme les enfants, plus c'est petit, plus ça crie.

CHAUFFAGE ÉCONOMIQUE

PAR L'APPLICATION DU

FOYER A ÉTAGES RÉFRACTAIRES

Permettant l'utilisation complète des combustibles pauvres, tels que poussières de houille, de coke, résidus de forge, etc.

POUR HOTELS, MAISONS BOURGEOISES, ÉGLISES, CHAPELLES, COUVENTS, ÉCOLES, ATELIERS, BUREAUX, ETC., ETC.

FOURNEAUX DE CUISINE, SYSTÈME ZANI

Poêles en faïence riches et de style

Maison P. ZANI BESANÇON, DOLE, (PONTALIER)

Fournisseur de la Compagnie Paris-Lyon-Méditerranée et des chemins de fer de l'État

CHAUFFAGE ÉCONOMIQUE

PAR L'APPLICATION DU

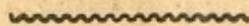
FOYER A ÉTAGES RÉFRACTAIRES

Permettant l'utilisation complète des combustibles pauvres, tels que poussières de houille, de coke, résidus de forge, etc.

POUR HOTELS, MAISONS BOURGEOISES, ÉGLISES, CHAPELLES, COUVENTS, ÉCOLES, ATELIERS, BUREAUX, ETC., ETC.

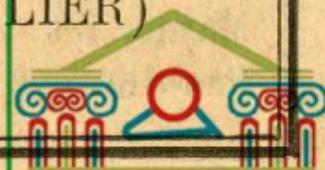
FOURNEAUX DE CUISINE, SYSTÈME ZANI

Poêles en faïence riches et de style



Maison P. ZANI BESANÇON, DOLE, (PONTALIER)

Fournisseur de la Compagnie Paris-Lyon-Méditerranée et des chemins de fer de l'État



ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM