

# LE VIN DE CHAMPAGNE

ET

## LES CAVES DE CHAMPAGNE

---

### I

#### LE VIN DE CHAMPAGNE

« Le Champagne, ce délicieux vin qui pétille sur nos tables, pour la plus grande satisfaction de l'œil et le régal de l'estomac, dit M. Legrand, secrétaire-archiviste du Syndicat du commerce des vins de Champagne, est un produit français par excellence, unique et inimitable, dont les qualités sont dues, non à des artifices, mais à la nature particulière du sol, à ses fins cépages et à la situation géographique de l'ancienne province de Champagne... C'est le vin des bonnes compagnies, c'est le vin des dames, c'est le vin de l'espérance, de l'amour et de l'amitié. » (1)

Bon nombre de poètes ont chanté ce doux nectar, et naguère encore les fils des Muses de tous les pays ont pris part au grand tournoi littéraire organisé par la Ville d'Épernay, en 1855, en l'honneur du vin de Champagne.

On aime à relire les spirituelles et charmantes compositions de Clovis Hugues, d'Adolphe Chavance et de Mme Anaïs Ségalas ; et, certes, il semble qu'après avoir goûté les délices

(1) N.-E. Legrand. — Le Vin de Champagne, p. 7.

de ces belles poésies, on soit plus disposé encore de s'abreuver de la liqueur champenoise.

Le Champagne inspire le poète; c'est Clovis Hugues qui le proclame en ces vers :

La muse qui couvrait son jeune front de gloire  
A vu plus d'une fois Hugo lui-même boire  
Le Champagne mousseux avec sérénité,  
Tandis qu'en son cerveau tout vibrant de génie,  
L'idylle voltigeait, pas encore finie,  
Dans un demi-contour fait d'ombre et de clarté.

Et ce que tu créais en ces heures sacrées,  
Champagne, ô doux berceur de syllabes dorées !  
C'était de la justice et c'était de l'amour ;  
Car tu collaborais avec l'homme sublime  
Qui démasquant l'intrigue et dénonçant le crime,  
Chasse la nuit infâme et hâte le grand jour.

Quoi de plus agréable que cette stance d'Adolphe Chavance ! Peut on mieux exposer son goût, ses préférences ?  
Ecoutez :

Il est un vin que je préfère,  
Qui pour moi n'a pas son pareil ;  
Ce vin, mon rêve et ma chimère,  
Ce vin, ma joie et mon soleil,  
C'est celui que dans la montagne  
Mieux que sous le granit d'un fort,  
Nous conservons comme un trésor...  
Notre vin de Champagne.

Au tour de Mme Anaïs Ségalas de saluer le vin pétillant des bords de la Marne :

Bonjour, beau vin mousseux ! dans ta bouteille esclave,  
Seigneur de Bon Raisin et gandin de la cave,

Tu prends place surtout au couvert élégant,  
A côté du vermeil tu daignes apparaître,  
Cher petit maître,  
Et tu viens là, coiffé de ton bonnet fringant  
D'or ou d'argent.

. . . . .

Tu viens dans les repas, où ta mousse pétille,  
Apporter le fin rire et la verve qui brille.  
Le verre de Champagne est célèbre entre tous ;  
On voit nager au fond les charmantes folies  
Et les saillies :  
C'est la coupe où l'esprit vient jeter devant nous  
Tous ses bijoux.

Peut on louer avec plus de finesse et de verve le vin le plus populaire de France ? Et, certes, il appartenait bien à une femme, amoureuse de la Champagne, de dire aussi gracieusement la vertu de l'attrayante liqueur champenoise, de ce « vin de cristal, vin français entre tous, source de gaieté, « gage d'accord et d'harmonie, dont l'explosion joyeuse « salue tous les événements heureux, et donne pour un « moment à qui le boit les qualités de l'esprit gaulois et de « la finesse champenoise. » (1)

Le vin de Champagne a certainement une origine fort ancienne. On affirme que la culture de la vigne fut apportée dans les Gaules par les Phocéens, qui, en fondant Marseille, importèrent dans la contrée les cépages de la Grèce.

(1) H. Bazin. — Une Vieille Cité de France : Reims.  
Judith Gautier a heureusement traduit, dans le quatrain suivant, cette pensée de l'érudit historien de Reims :

« Gloire à toi, vin léger, vin doré, vin limpide !  
« Qui réchauffes le cœur et mets la flamme aux yeux,  
« Exaltes le courage et rends l'homme intrépide,  
« Qui fais le pauvre riche et le triste joyeux ! »

Au premier siècle du Christianisme, l'empereur romain Domitien (81-96) fit arracher une partie des vignes de la Champagne, dans la crainte que le désir de boire le vin attirât les Barbares dans la contrée.

Il paraîtrait qu'à cette époque la renommée du vin des Gaules était déjà grande et qu'elle avait éveillé la jalousie des Italiens. Ceux-ci, craignant un certain discrédit pour leur produit, avaient obtenu du même souverain une ordonnance pour la destruction de la moitié des vignes de la Gaule et de l'Espagne. L'histoire ne nous dit pas si cette ordonnance doit se confondre avec la première que nous avons citée, ou si elle vient parachever l'œuvre d'anéantissement de celle-ci.

C'est vers le même temps que les Gaulois eurent la précieuse idée de remplacer les anciennes outres destinées à contenir le jus de la vigne par des tonneaux de bois ; et plusieurs historiens assurent que ce nouveau mode de conservation du vin aida beaucoup à l'extension du commerce d'alors.

Mais, au III<sup>e</sup> siècle, Probus (276-282) fit replanter les vignes par ses troupes aux environs de Reims et de Châlons. D'après les documents qui nous restent, ces plantations furent entretenues avec soin par ceux qui les détenaient dans la suite.

A la fin du V<sup>e</sup> siècle, saint Remi laissa, par testament, aux prêtres et aux diacres de l'église de Reims une jeune vigne qu'il avait fait planter près de cette ville, avec les esclaves qu'il employait à la façonner. (1)

Jusqu'au X<sup>e</sup> siècle on ne parle pas du vin de Champagne ; mais, à cette époque, Hincmar, archevêque de Reims, recommande à Pardule, évêque de Laon, qui relevait d'une grande maladie dont il avait été atteint en Allemagne, l'usage des vins de la Champagne : « Usez, lui disait-il, des vins d'Épernay, de Mailly et de Cormicy ». (2)

(1) J.-B.-F. Géruzez. — Description historique et statistique de la ville de Reims, p. 628 et 629.

(2) Victor Fiévet. — Histoire de la ville d'Épernay, t. I, p. 74.

Et sans doute l'évêque Pardule suivit les conseils de son métropolitain, car, dans une lettre qu'il lui écrivit quelque temps après, il prend soin de vanter « les bons vins qui « croissent à Épernay, au mont Ebron, à Reims, à Chaumuzy « et en quelques autres lieux de notre Champagne ». (1)

De même, en l'an 919, Flodoard, dans sa Chronique, parle avec éloge du vignoble rémois. D'ailleurs, personne n'était mieux placé pour en connaître et goûter les produits : on sait qu'il était sparnacien et qu'il fut curé de Cormicy et chanoine de Reims. (2)

Peu à peu la réputation du fin breuvage champenois s'établit : le pape Urbain II (1088-1099), originaire de Châtillon-sur-Marne, se fit expédier du vin de nos coteaux ; pour lui, aucun vin n'était supérieur à celui de la Marne. « Au XII<sup>e</sup> siècle, écrit M. Legrand, nous voyons le poète d'Andely faire « l'éloge du vin de Champagne et le préférer à celui d'Argenteuil, alors très apprécié. » (3)

Cependant sa renommée n'est pas encore immense ; il faut attendre un événement important dans l'histoire du pays pour qu'enfin la faveur vienne le signaler. Au sacre de Philippe VI de Valois, il s'en fit une grande consommation ; et, à partir de ce moment, les rois, les nobles et les bourgeois jugèrent le vin de Champagne digne de figurer sur leurs tables.

La réputation du vin champenois se répandit bientôt dans tous les pays d'Europe, et l'on cite les empereurs d'Allemagne Wenceslas (1359-1419) (4), Sigismond (1366-1437) et Charles-Quint (1500-1558), parmi les adorateurs du vin de Champagne.

(1) R. P. Dom Guillaume Marlot. — Histoire de la ville de Reims, t. I. p. 60.

(2) Flodoard. — Chronique éditée par Pithou et Duchesne.

(3) N. E. Legrand, op. cit.

(4) J. B.-F. Gêruzez, dans sa « Description historique de Reims », rapporte que Wenceslas, roi de Bohême et des Romains, étant venu en France pour traiter avec Charles VI, se rendit à Reims au mois de mai 1395. Le vin lui parut si bon qu'il s'enivra plus d'une fois. Un jour, étant ivre et hors d'état de parler d'affaires, il aima mieux consentir à ce qu'on lui demandait plutôt que de cesser de boire du vin de Reims (op. cit. p. 629 et 630).

Ce dernier possédait même, assure-t-on, des vignes à Ay, et il avait à sa solde un commissionnaire pour se procurer le meilleur vin du cru. Il était d'ailleurs en bonne compagnie : François I<sup>er</sup> (1494-1547), Henri VIII d'Angleterre (1491-1547) et le pape Léon X (1475-1521) y avaient aussi des vignes, et chacun un pressoir avec un vigneron à leurs gages, chargé de leur envoyer tous les ans une provision d'excellent vin (1). François I<sup>er</sup> aimait, dit-on, à ajouter à son titre de roi de France celui de « Sire d'Ay ».

Désormais, le premier vin de la table des rois sera le vin de Champagne ; c'est lui qu'on servira aux sacres de François II (1544-1560), de Charles IX (1550-1574), de Henri III (1551-1589) et de Louis XIII (1601-1643). Cependant Charles IX et Henri III, comme Domitien, avaient cherché à empêcher la trop grande extension de la culture des vignes, qu'ils regardaient comme préjudiciable à celle des grains (2). Et nous devons à la vérité de rappeler que les vins des montagnes qui entourent Reims étaient encore très peu connus à l'époque de Charles IX.

Henri IV (1553-1610) ne fut pas le moindre parmi les amateurs du bon vin champenois. A l'exemple de ses prédécesseurs, il possédait avec Sully, vignoble et pressoir à Ay, et il aimait, comme François I<sup>er</sup>, à prendre le titre de Sire d'Ay.

Ce n'est toutefois que du temps de Louis XIV (1638-1715) que date véritablement la réputation du vin de Champagne, « peut-être en faut-il reporter l'honneur au grand Colbert et à Louvois ? » (3). Ce qu'il y a de certain, c'est que les vigneron, prévoyant sans doute l'avenir de leurs vins, s'appliquèrent à leur donner plus de légèreté et de délicatesse, et que, pour cette raison, les vins de rivière et de montagne furent confondus sous le nom de « Vins de Reims » (4).

(1) V. Fiévet, *op. cit.*, t. III, p. 210.

(2) V. Fiévet, *op. cit.*, t. I, p. 39.

(3) E. Garnier. — *Histoire Commerciale de Reims.*

(4) J.-B.-F. Géruzez. — *Op. cit.* p. 630.

Or, à cette époque, c'était encore un vin brut, gris ou paillé, non mousseux; ce n'était pas cet élixir duquel Adolphe Chavance dit avec raison :

Dans sa collerette d'argent,  
Il rit comme une folle fille,  
Et sa fine mousse pétille  
De perles au reflet changeant.

Mais, vers 1670, un moine de l'abbaye d'Hautvillers, Dom Pérignon, cellérier puis procureur de cette abbaye, trouva le secret de faire du vin blanc mousseux. « Cette découverte, « due peut être au hasard rapporte M. Legrand, repose sur « la propriété fondamentale des vins blancs de Champagne « de conserver une grande partie de leur sucre naturel et de « prendre mousse lorsqu'au printemps la sève se réveille et « amène une nouvelle fermentation. Ce fut cette disposition « spéciale aux vins des coteaux champenois que Dom Pérignon mit le premier en pratique. Il possédait du reste des « connaissances vinicoles de premier ordre, et fit faire des « progrès réels à la viticulture et à l'art de faire le vin. . . .  
« Un autre moine, Dom Oudart, cellérier de la maison que « l'abbaye de Saint Pierre de Châlons possédait à Pierry, fit « faire également de nombreux progrès à la préparation des « vins mousseux de Champagne. » (1)

Il paraît que c'est aussi à Dom Pérignon que l'on attribue l'invention de la flûte, qui n'a pas encore été détrônée par la coupe, peut être plus poétique. et la substitution du bouchon de liège au chanvre imbibé d'huile dont on s'était servi jusqu'alors pour clore les bouteilles. Ce que l'on assure, c'est que Dom Pérignon, « par ses relations et le commerce important auquel il se livrait. sut faire acquérir aux vins de

(1) N. E. Legrand. — Op. cit. p. 12.

« la Champagne une réputation qui ne cessa de s'accroître.  
« Sa mémoire ne doit pas tomber dans l'oubli, car il donna  
« au commerce des vins de la région un grand développe-  
« ment. » (1)

On conte que Louis XIV était grand amateur du vin d'Ay, qu'il préférait à tout autre. S'il faut en croire la chronique de son temps, ce prince ne buvait que du champagne à la glace ; il en aurait fait régulièrement usage jusqu'au jour où Fagon lui conseilla de le remplacer par le vin de Beaune. Or, deux ans après, le grand roi mourait... Pourquoi cette ordonnance de la part du médecin du roi ? Était-elle une des conséquences de la lutte qui venait de se déclarer entre le vin de Champagne et le vin de Bourgogne ?

Et d'ailleurs le grand roi était à bonne école : certains joyeux viveurs, fort bien en cour à l'époque, avaient fondé parmi eux la Société de « l'Ordre des Coteaux », et ces fins gourmets n'admettaient dans leurs réunions que les vins d'Ay, d'Hautvillers, d'Avenay, de Verzenay, de Sillery, de Taissy. « Il n'y a pas, écrivait Saint-Evremond au comte « d'Olonne, provinces qui fournissent de plus excellents vins « pour toutes les saisons que la Champagne. » (2)

C'est certainement au marquis de Sillery que le vin de Champagne dut sa vogue, car il fut un de ceux qui surent le faire apprécier aux soupers de la du Barry. Personne n'ignore que c'est en 1709, au château d'Anet, au milieu d'une fête féérique offerte aux invités du duc de Vendôme que le jeune seigneur champenois fit donner la consécration définitive au plus illustre des grands vins de France.

Aussi la cour de Louis XV fit son profit de « l'Ordre des Coteaux » pour faire connaître le champagne, et ce n'est pas à tort que M. Legrand écrit dans son opuscule déjà cité : « Le vin de Champagne eut pour parrain le duc de Vendôme,

(1) R. de la Morinerie. — L'Évolution du commerce des vins de Champagne. Reims en 1907.

(2) N. E. Legrand, op. cit., p. 13.

« pour protecteur le Régent ; il semble être né tout exprès  
« au seuil du xviii<sup>e</sup> siècle. Il était bien fait pour sa légèreté  
« insouciant et rieuse, pour sa gaieté spirituelle ; ses explo-  
« sions accompagnèrent les éclats de rire de la plus belle  
« cour du monde : ce fut la musique au son de laquelle elle  
« disparut. »

La cour de Louis XV avait à l'étranger des imitateurs : le roi de Prusse, Frédéric-Guillaume I<sup>er</sup> (1713-1740) était aussi un de ceux qui adoraient le vin de Champagne. L'histoire rapporte que voulant un jour se faire expliquer la cause de la mousse, on lui répondit que l'Académie pouvait seule le renseigner. Sur son ordre, les Académiciens se réunirent. Or, pour être à même d'éclairer le prince, la docte compagnie demanda un panier de soixante bouteilles. — « Qu'ils aillent  
« au diable, répondit le roi ; je n'ai pas besoin d'eux pour  
« boire mon vin, et je préfère ignorer toute ma vie pourquoi  
« il est mousseux que de m'en priver d'une goutte. »

La chronique de l'époque nous dit enfin que le Régent, dans ses soupers du Palais-Royal, oubliait, grâce au pétillant nectar « les raideurs de la Cour, les conspirations de l'Es-  
« pagne, ainsi que le pressentiment de la ruine du pays et de  
« l'effondrement du trône. »

Mais si, de par ses origines, le champagne fut considéré longtemps comme un vin de luxe, avec M. de la Morinerie, nous dirons qu'il n'en est plus ainsi : le vin de Champagne s'est immortalisé, et maintenant il se trouve sur toutes les tables aux jours de fêtes et d'heureux anniversaires ; son commerce fait vivre des milliers de travailleurs : ouvriers de caves, de la vigne, verriers et industries accessoires.

---

## II

### LES CAVES DE CHAMPAGNE

S'il est une curiosité que beaucoup ignorent, ce sont bien les caves qui contiennent la richesse fournie par le sol de la Champagne, le vin unique au monde, le vin incomparable récolté sur les coteaux de la Marne. Et, cependant, le visiteur qui a osé s'aventurer dans ces immenses labyrinthes en sort toujours émerveillé.

Les proportions gigantesques de ces « hypogées vinaires », ainsi que les nomme L. Portes ; la décoration spéciale des principaux carrefours ; la multitude des galeries qui font communiquer les caves entre elles ; l'activité incessante qui règne du matin au soir dans ces ateliers souterrains ; l'ordre, la propreté, que l'on remarque partout comme dans une usine modèle, tout cela frappe l'esprit du voyageur et l'étonne : il ne soupçonnait pas une industrie aussi complexe, un travail aussi minutieux, des soins aussi ponctuels et méticuleux.

Qu'est-ce donc que ces caves dont la renommée est aussi universelle que celle du vin qu'elles renferment ?

Les unes sont d'immenses galeries creusées dans le banc de craie, semblables à celles des mines, sans qu'il ait été nécessaire d'en soutenir les voûtes par une maçonnerie quelconque ; les autres sont composées de berceaux superposés communiquant entre eux par de larges escaliers ; ce sont ces caves « que l'on trouve dans toutes les vieilles maisons de Reims, « caves gothiques du xvi<sup>e</sup> ou du xvii<sup>e</sup> siècle, avec colonnes « de pierre et chapiteaux épannelés, où les propriétaires « d'autrefois abritaient les vins de leurs domaines pour les « expédier ensuite à Paris, en Allemagne, en Flandre, en

« Belgique, où les crus champenois étaient souvent préférés  
« à ceux de Bourgogne. » (1)

Les villes de Reims, d'Épernay et de Châlons nous montrent ces deux sortes de constructions ; mais, quoique ces établissements soient également intéressants, on peut cependant affirmer que la visite des caves aménagées dans les crayères de la cité rémoise frappe davantage l'esprit du touriste.

Pourquoi donc ces vastes souterrains aux dimensions gigantesques, variant de dix-sept à trente mètres de hauteur ? Quelque épouvantable cataclysme n'a-t-il pas été la cause de ces excavations si profondes ? Quelle industrie en a nécessité l'ouverture, et à quelle époque faut-il en faire remonter l'origine ?

Certes, à la première question que pourrait se poser tout au plus un esprit timide, il suffirait d'appeler son attention sur la régularité presque systématique de chaque galerie et de chaque carrefour, et, sans doute, il ne lui faudrait pas grande réflexion pour rejeter toute idée de perturbation intérieure. Il en arriverait facilement à conclure que la main de l'homme a passé par là.

Mais l'interrogation suivante est bien faite pour embarrasser, d'autant plus que l'histoire locale n'enregistre nulle part, que nous sachions du moins, aucun fait certain de nature à satisfaire la curiosité du chercheur.

L'un des historiens, qu'on se plaît à consulter, Prosper Tarbé, dit à propos de ces caves presque incommensurables :  
« A gauche de la Porte Dieu Lumière, on trouve les crayères ;  
« on ignore l'époque à laquelle leur exploitation fut com-  
« mencée. La tradition place dans leur intérieur les premiers  
« autels chrétiens de nos contrées. Ce serait sous leurs som-  
« bres voûtes que se serait fait entendre la parole de Dieu  
« tout le temps que la persécution promena ses sanglantes

(1) H. Bazin, *op. cit.*

« rigueurs dans les Gaules. » Et plus loin il ajoute : « Le fait  
« est possible : mais nous devons faire remarquer que les  
« Romains n'employaient dans leurs constructions que la  
« pierre de taille ; d'un autre côté, on fixe à Reims au xv<sup>e</sup> et  
« au plus tôt au xiv<sup>e</sup> siècle l'époque à laquelle on se prit à  
« faire usage dans les constructions de longs cubes de  
« craie... » (1)

Mais la découverte en 1789 de nouveaux embranchements de carrière se dirigeant jusqu'à la porte Basée fait que le savant historiographe est amené à dire : « Si ce fait, que  
« nous n'avons pu vérifier, était exact, il tendrait à démon-  
« trer que nos carrières ont une origine antérieure au xiv<sup>e</sup>  
« siècle, et que si les Romains dédaignaient le crayon, les  
« Gaulois et les Francs purent bien en faire usage. » (2)

A défaut de données plus évidentes et plus sûres, adoptons les enseignements de la tradition, et, avec l'histoire, laissons le silence régner en maître dans ce dédale crayeux, repaire, pendant de longs siècles, de chauves-souris solitaires, sombre retraite où, pendant l'époque troublée de la Réforme, « les  
« protestants, rajeunissant la vieille tradition chrétienne, se  
« réunirent pour y écouter le prêche défendu » (3), et arrivons à l'époque où le commerce d'exportation des vins du département de la Marne prend de grandes proportions, c'est-à-dire vers 1858.

Alors, les négociants de Reims, tenus à l'étroit dans leurs petites caves, songent à agrandir leurs magasins et leurs celliers (4). Déjà, « en 1852, dit M. Alphonse Gosset (5), plu-

(1-2-3) Prosper Tarbé. — Essais sur Reims, ses rues et ses monuments, pp. 376, 377, 390 et 414.

(4) Camus-Darras, historien rémois, affirme que le commerce de vin « était  
« beaucoup plus considérable à Reims que celui des toiles. De tout temps,  
« les coteaux dont Reims est environné ont produit une liqueur enviée par  
« les pays les plus lointains. Le nom d'*Or* que portait, par exemple, notre  
« montagne du Nord Ouest (Montagne de Saint-Thierry), avant que saint  
« Thierry vint s'y établir, prouve bien le contraire ».

(Essais sur Reims, p. 284.)

(5) Reims monumental. — Notices sur Reims et ses environs, p. 276.

« sieurs maisons d'exportation, notamment MM. G. H. Mümm et L. Rœderer, en 1853, avaient fait construire sur « l'emplacement des anciens remparts des établissements « considérables ».

Le petit commerce seul pouvait utiliser les caves romaines dont parle Prosper Tarbé, « caves curieuses, aux profonds « escaliers de pierre, au fond desquelles étaient des bancs de « sable friable où se posaient les larges et hautes amphores. « Aux voûtes pendent encore parfois des débris de crochets « et d'anneaux auxquels on suspendait les lampes. Le long « des murs on rencontre parfois des niches dans lesquelles « on posait des amphores d'un plus petit volume, des flam- « beaux, des outils de tonnelier ». (1)

Puis, vers 1860, d'autres maisons importantes prirent le parti d'utiliser les qualités réfrigérantes du banc de craie : « Les unes occupèrent les anciennes crayères de la butte « Saint-Nicaise pour créer de vastes établissements, parmi « lesquels on cite, comme les plus importants en ce genre, « ceux de M<sup>me</sup> Veuve Pommery et fils, de MM Georges « Goulet et C<sup>ie</sup> et de MM. J. Champion et C<sup>ie</sup>, édifiés de 1862 « à 1873, par l'architecte Alph. Gosset; les autres, telles que « les maisons L. Rœderer, Ernest Irroy, Heidsieck et C<sup>ie</sup>, « Fisse Thirion, etc., firent creuser, dans le banc de craie « (quartier Coquebert), des souterrains multiples, surmontés « de vastes caves et celliers maçonnés, très curieux à visi- « ter. » (2)

A Épernay, qui possédait déjà depuis longtemps les magnifiques caves Moët, on vit, vers 1858, se fonder un vaste établissement, celui de la « Compagnie des grands vins de Champagne ». Ces deux maisons mettaient à profit leur voisinage avec la ligne des chemins de fer de l'Est, en munissant leurs galeries de voies ferrées qui permettent aux

(1) P. Tarbé, op. cit. p. 37.

(2) Alphonse Gosset. — Reims monumental, op. cit.

wagons de cette Compagnie d'y pénétrer facilement et de recevoir, dans les ateliers mêmes, les bouteilles destinées au commerce d'exportation.

« Les caves de Châlons-sur-Marne, écrit Mme Amable Tastu, ne le cèdent en rien à celles d'Épernay. On cite celles de M. Jacquesson, dont les galeries souterraines, hautes, bien aérées, forment un parcours de vingt kilomètres. Une voie ferrée les sillonne ; et, comme ce railway s'embranché sur le chemin de fer de l'Est, les expéditions pour toutes les parties du monde se font dans les caves mêmes. » (1)

Malheureusement, ces dernières caves ont perdu leur destination première ; elles sont actuellement une annexe d'une grande brasserie. Si elles n'ont pas déchu de leur splendeur, au point de vue de l'étendue et de l'aménagement, il faut cependant avouer que leurs voûtes doivent regretter de ne plus abriter la liqueur pétillante qui, durant de longues années, a fait résonner leur écho.

Ay, Hautvillers, Bouzy, Verzy, Verzenay, Rilly-la-Montagne, etc., ont aussi leurs caves taillées dans la craie. C'est toute l'étendue du département de la Marne repose sur cette couche géologique que les savants ont subdivisée en deux assises distinctes : l'assise supérieure, connue sous le nom de *Craie de Meudon*, que l'on remarque dans les coteaux des environs d'Épernay, et l'assise inférieure, dite *Craie de Reims*, qui se montre seule autour de cette ville. M. Pierron, dans son « Étude sur les terrains secondaires », affirme que la craie de Reims forme une couche épaisse de quatre vingt-dix mètres ; « c'est cette même épaisseur, dit-il, que donne l'étude des profondes carrières creusées aux portes mêmes de Reims. » (2)

Dans la Montagne de Saint-Thierry, le niveau géologique

(1) M<sup>me</sup> Amable Tastu. — Voyage en France, p. 310.

(2) Notices sur Reims et ses environs, 1880, p. 13

diffère sensiblement de celui que nous venons de signaler. Les caves sont généralement creusées dans un banc de tuf siliceux que l'on remarque au dessus de l'étage des sables de Châlons-sur-Vesle; elles sont voûtées avec des moëllons du pays ou taillées à même dans ce tuf quand il est suffisamment résistant. Quelques-unes, comme à Chenay, ont deux étages ou présentent deux rangées parallèles de berceaux avec caveaux dans les murs latéraux. Elles ne le cèdent en rien, pour leurs qualités, à celles du banc de craie.

Et ce n'est pas pour la contrée un de ses moindres avantages que de posséder des caves dans les conditions où nous les voyons : ce sol calcaire, qui déjà permet à la vigne de donner ce vin si léger, si fin, si parfumé et si généreux, continue son action bienfaisante pour la conservation du précieux nectar champenois. Les caves de Champagne, pareillement aux Catacombes de la vieille Rome, offrent avec un sol absolument sec une agréable fraîcheur, qualité essentielle qu'elles communiquent aux vins blancs et mousseux. « Non seulement, ces caves concourent à la conservation « des vins, mais encore à leur amélioration. » (1)

Aussi ces curiosités champenoises, autant que l'industrie qu'elles abritent, ont elles attiré la visite de bon nombre de personnages illustres, et, parmi ceux-ci, nous mentionnons ceux dont le marbre a conservé le souvenir :

#### *Caves Moët et Chandon*

L'empereur Napoléon I<sup>er</sup>, le 26 juillet 1807 ;  
Jérôme Napoléon, roi de Westphalie, le 24 juin 1811 ;  
Charles X, en 1825 ;  
Louis-Philippe, en 1840 ;  
Le président Louis Napoléon, en 1849 ;  
Le président Carnot, le 19 septembre 1891.

(1) Camus-Darras et J.-B.-F. Géruzez. — Essais sur Reims, p. 639.

*Caves Pommery*

Le président Carnot, le 18 septembre 1891 ;  
Le président Félix Faure, en 1895.

\*  
\* \*

I. — CAVES POMMERY

Pénétrons maintenant dans le plus grand des établissements rémois que nous venons de mentionner. la *Maison Pommery*.

Quel magnifique panorama se déroule devant le visiteur du haut de ce quartier de la cité des rois ! La ville se montre dans toute son étendue, encadrée par la Montagne de Saint-Thierry, d'un côté, et, sur la gauche, par la colline de Saint-Lié et le riche vignoble de la Montagne de Reims jusqu'aux hauteurs de Verzenay. En face de ce riant paysage, on ne peut s'empêcher de s'écrier avec Georges Piesveaux :

Salut, riches pays, dont la treille féconde  
Verse partout l'ivresse et le bonheur à flots ;  
Salut, pampres jaunis, qui jetez par le monde  
Le Champagne, à travers la chanson des goulots !

. . . . .  
Salut, ô ma Champagne, ô terre de Jouvence ;  
En te chantant, je chante un amour éternel :  
Car l'âme de tes vins, c'est l'âme de la France,  
Qui toujours grandira dans ton sein maternel ! (1)

(1) Georges Piesveaux. — Ode aux pays de Champagne.

Pouvait on choisir un endroit plus enchanteur pour fonder une de ces colonies qui travaillent autant à la richesse qu'à la renommée d'un peuple tout entier? Et, d'autre part, était il possible de mieux allier la coquetterie à la sévérité? On sent que celle qui fut longtemps la providence de tous ses ouvriers avait voulu rendre agréable, pour eux-mêmes, le sombre atelier où ils passeraient leur vie ; c'était encore une attention généreuse de ce grand cœur qui fut M<sup>me</sup> Pomery.

Cet établissement, qui s'étend sur une superficie de 130 000 mètres carrés, est construit en pierre, craie et briques, gracieusement mariées ; « son architecture, de style « gothique, byzantin et renaissance, est curieusement souli-  
« gné par de hautes tours, aux reflets rosés, qui flanquent  
« l'entrée du cellier en lui donnant l'aspect des châteaux-  
« forts des temps jadis. » (1)

Voici le hall où se font les mélanges des vins et où l'on conserve les trophées qui ont figuré aux diverses expositions : c'est la salle des foudres. A gauche, ce sont les locaux d'expédition et de la tonnellerie, puis l'usine qui doit porter partout la lumière dans cet immense labyrinthe. Les divers services de l'administration ont aussi été distribués de ce côté, dans un bâtiment spécial « également de style gothique « et byzantin, aux tours en poivrières et à créneaux ».

Revenons sur nos pas, et descendons ce superbe escalier de cent seize marches qui vous mène presque sans fatigue dans le grand couloir central. Point n'est besoin de se munir, comme autrefois, du légendaire « pique-tas », la lampe Davy du tonnelier : le soleil factice que procure la fée Electricité éclaire et guide les pas ; à trente mètres sous terre, on jouit d'un jour brumeux de novembre moins la brume glaciale.

Quel va-et-vient sous ces voûtes ! quelle activité, et aussi quel ordre merveilleux dans tous ces ateliers ! On s'enfonc

(1) Gaston Dalivet. — La France industrielle, n° 512 du 21 septembre 1891.

dans cet immense dédale au milieu de bataillons pressés de bouteilles de Champagne, sans crainte de danger d'explosion (1). Sur un parcours de douze kilomètres, c'est toujours le même labeur intelligent, le même personnel choisi et rempli d'urbanité pour les visiteurs ; aucun bruit insolite ne trouble le bourdonnement agréable de cette ruche. Bien que peu initié aux diverses opérations de la manutention du vin, les explications données de bonne grâce par les cavistes aux quels on s'adresse vous mettent à même de suivre avec plus d'intérêt tous les détails de la vinification.

Les deux cents caves profondes de trente mètres et larges de vingt mètres, reliées entre elles par des tunnels de quatre cents à six cents mètres, désignés par des noms de villes ou de grands hommes, tels que Thiers, Washington, Carnot, Alsace-Lorraine, New-Yorck, etc., sont les véritables ateliers de l'établissement ; c'est là que se pratiquent l'électrisage, le remuage, le dégorgement, le dosage, le bouchage et le ficelage.

Quelques unes de ces caves ont été décorées de tableaux spéciaux et appropriés à l'endroit où ils ont été placés. Les parois des crayères n° 14, 15 et 16 offrent à l'œil du visiteur étonné d'admirables bas-reliefs sculptés dans la craie par un artiste champenois, Navelet : ici, c'est la « Fête de Bacchus » ; là « Un souper au xviii<sup>e</sup> siècle », et, en troisième lieu, « Un Silène », amateur de Champagne. « Tous les personnages, « de grandeur naturelle, sont de l'art le plus pur et le meil-

(1) Abel Hugo, dans ses « Essais sur Reims », en parlant de la visite des caves, dit : « Cette visite n'est pas toujours sans danger, surtout lorsque les « vins sont nouvellement en bouteilles, dans le mois de juin, à l'époque de « la floraison de la vigne et au mois d'août lorsque le raisin commence à « mûrir. C'est à cette époque que les propriétaires éprouvent le plus de perte « par la casse. Il n'est pas prudent alors de traverser une cave sans être « garanti par un masque en fil de fer. Des ouvriers ont été grièvement « blessés par des éclats de bouteilles pour avoir négligé cette précaution. »

Mais, comme nous l'avons dit plus haut, ces explosions ne sont plus à craindre, grâce aux perfectionnements apportés dans la vinification champenoise.

« leur » (1). Cette décoration n'est elle pas encore une preuve des nobles sentiments de M<sup>me</sup> Pommery à l'égard de ses vaillants et besogneux collaborateurs ? Elle s'ingéniait, comme on le voit, à rendre leur demeure du jour aussi agréable que possible.

Mais, objectera-t-on, comment, dans des souterrains aussi profonds, les services de communication incessante avec les celliers et magasins du rez-de-chaussée sont-ils assurés ? Tout a été prévu : quatre monte-charges et deux monte-tonneaux, à chaînes sans fin et actionnés par des machines dynamo-électriques de Bréguet, ont été installés autant pour épargner toute fatigue aux ouvriers que pour un travail plus prompt et plus régulier. D'ailleurs, tout ici se fait mécaniquement avec les machines les plus perfectionnées.

Aussi bien est-on arrivé à produire à un prix abordable ce vin renommé que des négociants étrangers essayent d'imiter. Cette concurrence, les grandes maisons de la Champagne ne la craignent pas : elle leur vient en aide pour affirmer encore davantage la supériorité de leurs produits. Car les négociants champenois ont sous la main, non seulement les plus purs éléments de la matière première de leur commerce, mais encore — avantage qu'il est indispensable de noter — ces caves qui ont la propriété de conserver merveilleusement les vins et de les améliorer, par suite de leur construction dans la craie.

On évalue à douze millions de bouteilles et à huit mille hectolitres en fûts la quantité de vin existant à toute époque dans les caves Pommery. C'est que la vente dépasse actuellement trois millions cinq cent mille bouteilles, progressant toujours, et que, d'autre part, la Maison Pommery, à l'égal des autres Maisons de Champagne, tient à ne livrer que des produits supérieurs.

(1) G. Dalivet, *op cit.*

## II. — CAVES CHAMPION

Toutes les caves de Champagne, à Reims, comme à Épernay, présentant à peu de chose près le même facies, nous demanderons au lecteur de lui soumettre, pour les maisons Champion de Reims, Moët et Chandon, et Mercier d'Épernay, un résumé très succinct au point de vue de l'étendue seulement de leurs établissements, afin de ne point tomber dans des redites fastidieuses. Toutefois, ce que nous répèterons volontiers, c'est que, comme l'établissement Pommery, toutes ces maisons doivent être visitées par les amateurs de Champagne parce que toutes offrent un intérêt puissant et particulier qui se dégage de la direction intime de chacune d'elles.

Les caves J. Champion et C<sup>ie</sup>, de Reims, couvrent une surface de cinquante mille mètres carrés, et comprennent cent trente-deux souterrains auxquels six entrées donnent accès. Elles ont une profondeur moyenne de dix-sept mètres.

Les vingt mille mètres carrés qu'occupent les immenses celliers et magasins de cet établissement sont en grande partie dominés par des terrasses et des jardins qui en font une promenade attrayante pour les visiteurs. De cet endroit on a une vue magnifique sur les vignobles de la Montagne de Reims.

De même qu'aux Caves Pommery, le sculpteur champenois, Navelet, a fait ressortir de la masse compacte de la craie trois superbes bas-reliefs : le premier, de huit mètres de hauteur sur six mètres de largeur, représente « La Vigne » ; le deuxième, mesurant sept mètres cinquante centimètres sur neuf mètres, présente aux regards « La Jeunesse de Bacchus », et le troisième, « La Champagne nommant ses favoris », atteint les dimensions fantastiques de sept mètres sur quatorze mètres.

Un superbe album, édité par Bordéria, photographe à Reims, donne la vue des vignobles d'où la Maison Champion tire ses vins, et une coupe théorique très intéressante d'une cave de Champagne.

### III. — CAVES MERCIER ET C<sup>ie</sup>

Les caves de la Maison Mercier et C<sup>ie</sup> d'Épernay datent de 1858 ; elles sont les dépendances du superbe château de Pékin, situé à l'extrémité de la rue du Commerce.

De la terrasse de cette somptueuse demeure dominant des jardins étagés en amphithéâtre, on jouit d'une vue splendide : ce sont les riches vignobles d'Ay, Dizy, Hautvillers, Marcuil, Bouzy, Ambonnay, d'un côté ; Épernay, Pierry, Cramant, Avize, de l'autre, qui s'étendent à perte de vue. En face de ces coteaux on se remémore les chants des poètes du vin de Champagne, et, avec Charles Richard, l'on est tenté de s'écrier :

O roi des vins français, ô roi des vins du monde,  
Unique en tes vertus, à nul autre pareil,  
Si doux qu'en te buvant, ô volupté profonde,  
Il semble que l'on boit des gouttes de soleil !

En tous lieux l'on te fête, ô vin, partout l'on t'aime,  
Du froid dédain, tu ne connus jamais l'affront ;  
Vin de Champagne, ô vin merveilleux, vin suprême,  
Devant toi dans ce jour, j'incline mon front ! (1)

Parcillemeut aux caves rémoises, les caves sparnaciennes sont taillées dans la craie. Celles de la Maison Mercier s'enfoncent sous le *Mont Bernon* sur une longueur de quinze kilomètres, et les galeries, toutes de plain pied sont suffisamment larges pour permettre aux wagons de la Compagnie de l'Est d'y pénétrer. Là aussi, le sculpteur a fouillé la craie, et les sujets qu'il offre aux visiteurs sont appréciés par tous. A noter, dans les celliers de la maison le foudre gigantesque

(1) Charles Richard. — Ode lue au banquet de la Fanfare des Tonneliers, le 1<sup>er</sup> décembre 1901.

(1,600 hectolitres) qui fut tant admiré à l'Exposition universelle de Paris en 1889.

#### IV. — CAVES MOËT ET CHANDON

La Maison Moët et Chandon est la plus ancienne parmi les maisons de Champagne d'Épernay ; elle date de 1743, et elle était déjà très prospère sous le premier Empire. C'est presque une ville dans une autre, ayant tous ses services et même tous ses corps d'état. En parcourant cet immense établissement, on rencontre à chaque pas l'initiative généreuse et la large application des mesures de haute philanthropie que MM. Chandon y entretiennent.

Les caves comportent deux étages, et leur profondeur est de trente-deux à trente-trois mètres. Elles ont un développement de dix-neuf kilomètres. La réserve permanente du vin varie de dix à douze millions de bouteilles, de manière à permettre les expéditions annuelles qui sont d'environ trois millions. C'est aussi par l'électricité que toute la machinerie fonctionne, et c'est au moyen d'un ingénieux système de wagonnets funiculaires équilibrés glissant de part et d'autre sur des rails que le transbordement des fûts s'opère vivement et sans danger dans les caves.

Le personnel de la maison compte dix-huit cents personnes en temps ordinaire ; mais il s'accroît dans d'énormes proportions pendant les périodes des vendanges et des tirages.

Là encore, sur la hauteur, de même qu'à la Maison Mercier, en face des célèbres coteaux champenois et de la campagne verdoyante au milieu de laquelle coule paisiblement la belle rivière de la Marne, on voudrait célébrer le doux vin qui a inspiré tant de poètes ; et, avec M. de Chevigné, on répète :

Est-il un vin plus gai que le Champagne ?  
La bonne humeur en tout lieu l'accompagne ;  
Il rit de tout, même de ses amis. (1)

(1) M. de Chevigné. — Contes Rémois.

\*  
\* \*

A l'éloge des grandes Maisons de Champagne, nous avons plaisir à proclamer que, dans chacune d'elles, le personnel est parfaitement considéré. L'ouvrier ou l'employé sont de véritables collaborateurs et traités comme tels. Bien avant la loi sur la participation de l'ouvrier aux bénéfices, les maisons champenoises avaient appelé leur personnel à profiter d'une portion de leurs gains annuels. Ainsi la Maison Pommery, entre autres gratifications, remet, à la fin de chaque année, à chacun de ses employés, sur des bases déterminées et suivant l'importance des bénéfices, une certaine somme et verse dans la caisse de retraite une somme égale à la totalité des parts attribuées à tout le personnel.

De son côté, la Maison Moët et Chandon d'Épernay paye à ses ouvriers, dans le cas d'accident, leur salaire intégral ; et, dans le cas de maladie, elle leur en assure la moitié. Enfin, à l'âge de soixante ans, après trente années de service, l'ouvrier devient titulaire d'une retraite sans aucune retenue.

N'est-ce pas là une preuve irréfutable de la marche progressive du socialisme humain associant dans une même œuvre le travail et le capital ?

Et cette sollicitude des Maisons de Champagne à l'égard de leurs ouvriers se continue même lorsque l'âge ou les infirmités ont obligé ceux-ci à cesser tout service actif. A côté de la Caisse de retraite des ouvriers, ces maisons, dont le libéralisme et la générosité pourraient être cités comme exemple, ont mis en réserve un certain capital leur permettant de construire de petites maisons qu'elles cèdent à leurs ouvriers au moyen de faibles versements mensuels sans aucun intérêt.

En présence de ces faits, ne peut-on pas affirmer que le problème social, dans les maisons de Champagne, est résolu ?

---

## UN COUP DE FOUET

---

On sait que pendant longtemps, du xvii<sup>e</sup> au xviii<sup>e</sup> siècle, une véritable guerre fut engagée entre les producteurs des vins de Champagne et ceux des vins de Bourgogne. Si elle ne fit pas couler de sang, elle fut toutefois l'occasion de nombreux écrits où poètes et médecins luttèrent de part et d'autre, les uns pour célébrer les qualités du nectar champenois ou du fin breuvage bourguignon, les autres pour proscrire le champagne ou le bourgogne, selon qu'ils étaient originaires de l'une ou de l'autre contrée.

Enfin la paix fut signée ; et, depuis cette époque, Champenois et Bourguignons sont restés fidèles aux conclusions de leur traité. Tous, à l'unanimité, déclarèrent alors « que si le « vin de Beaune inspirait plus de couplets d'amour, celui de « Reims faisait chanter en meilleure musique ; que, pour se « porter *d'ore et demeurer joyeux*, il fallait à un homme ces « deux vins là, comme il lui faut ses deux jambes ». (1)

Aussi, aujourd'hui, Bourguignons et Champenois fraternisent ils joyeusement et livrent-ils au commerce ou aux particuliers, dans tous les pays du monde, sans rivalité, leurs excellents et délicats produits.

Mais si nos voisins sont d'accord avec nous pour vanter les qualités du jus de leurs vignes, il en est d'autres qui certainement ne sont pas du même avis. Nous en trouvons la preuve dans l'épigramme suivant dû à la plume humoristique d'un maréchal-ferrant qui vivait à Armentières (Eure) au commencement du xix<sup>e</sup> siècle.

(1) N.-E. Legrand. — Le Vin de Champagne.

Neun cou d'fouai amon lé jaimb  
quoq bourguignon et chaimpna  
qui s'atain foutu d' nout citre.

Quo qu'ous dision lao-loein  
Qas d'Borgongn et d'Chaimpaigne?  
Vcut aesprit n'on l' tintouein;  
I baettion las campagne.  
Se j' ous enteinnon bin  
Nout citr i n' ué lion rin  
O poeu, çao qu' ée tou comme.  
V's-éué vin et réésin,  
Çao qu' ée baon,... ma, Coosin,  
Faout pâ t' fouti d' lao pomme.

Noû plann duan voû coôquiaoux  
N' sieubiron pâ d'aecisse;  
O s' foutain d' leu cooupioux  
Pu draits quo d' z-iôbéllisse.  
Dsou noû pommié feillus,  
Tan j'on tro beu d' leû jus,  
Heu! qu'aon dô bin neun somme:  
Dein voû vinn's aon n' dô brin...  
N' to foutain mon, Coosin,  
Du pommié né d' lao pomme.

J'on beu d' voû vin aoutfoas;  
J' einn n-on paerdu l'einuie.  
Trebin n' son qu' dé sornoas  
Et j' n'ié r' goutrain d' nout vie.  
Porquai qu'i-on tant d' gottéx  
Dein lé jun's, dein lé viéx?  
C'ée l' vin qui lé z-essomme.  
I n'-irain d' ieun out train,  
C'ée mai qui l' di, Coosin,  
S'i s' cotintion d' lao pomme.

L' vin i bâlion d' l'aesprit,  
Aq dision Lao Moneille.  
J' vlain bin l' crai, piqu'i l' dit,

*Un coup de fouet le long des  
jambes à quelques Bourguignons et  
Champenois qui s'étaient moqué de  
notre cidre.*

*Qu'est-ce que vous dites là-bas,  
gens de Bourgogne et de Champa-  
gne? Votre esprit a le tintouin; il  
bat la campagne. Si je vous com-  
prends bien, notre cidre ne vaut rien  
ou peu, c'est tout un. Vous avez vin  
et raisin, c'est bon... mais, Cousin,  
il ne faut pas te moquer de la  
pomme.*

*Nos plaines devant vos coteaux  
ne subiront pas d'éclipse; elles se  
moquent de leurs coupiaux plus  
droits que des obélisques. Sous nos  
pommiers feuillus, quand nous avons  
trop bu de leur jus, ah! qu'on dort  
bien un somme, dans vos vignes on  
ne saurait dormir... Ne te moque  
donc pas, Cousin, du pommier ni  
de la pomme.*

*J'ai bu de vos vins autrefois; j'en  
ai perdu l'envie. Beaucoup ne sont  
que des sournois, et je n'y regoûterai  
de ma vie. Pourquoi compte-t-on  
tant de gouteux dans les jeunes et  
dans les vieux? C'est le vin qui les  
assomme. Ils iraient d'un autre train,  
c'est moi qui le dis, Cousin, s'ils se  
contentaient de la pomme.*

*Le vin donne de l'esprit, que dit  
La Monnoye (1). Je veux bien le  
croire, puisqu'il le dit, mais cela me*

(1) La Monnoye (Bernard de), littérateur, né à Dijon (1644 1728), connu surtout par ses Noëls en patois bourguignon.

Ma çao m' choquain l'oereille.  
M'ée z-éuis quo c' mossieu  
Séuion caichai saon jeu  
Et n' boiuion quo d' l'iau d' gomme;  
O s'i boiuion du vin  
I l' copion fo, Coosin...  
Tou çao n' vlain pâ l'iau d' pomme.

*choque l'oreille. Il me semble que ce monsieur sait cacher son jeu, et ne boit que de l'eau de gomme; ou, s'il boit du vin, il le coupe fort, Cousin... Tout cela ne vaut pas l'eau de pomme.*

Béyau, Melheurb, Cournai,  
I n-ion toû beu du citre.  
Sriom-noo t-adshonourai  
D' chaintai lao meum aépître ?  
Cournai! fait's m'ein vai déex  
Dedsez voo qui vlain miéx :  
Çao qu'ée lao creum dé z-homme.  
Ma Cournai, qu' srain-t-i ? Rin,  
Rin n'ein tou, biau Coosin,  
S'i n'iussain iu lao pomme.

*Belleau, Malherbe, Corneille (2), tous, ils ont bu du cidre. Serions-nous déshonorés de chanter la même épître ? Corneille ! faites m'en voir deux chez vous qui valent mieux : c'est la crème des hommes. Mais Corneille, que serait-il ? Rien, rien du tout, beau Cousin, s'il n'eût eu la pomme.*

Chaimpnas et Bourguignons,  
Mé gas, faout n'-ein raibatte.  
Tertou, Noormans, Peurchrons,  
J' son tirai d' lao sauatte.  
Nout citr n'on pâ saon pai :  
Neun pu biau qu'aon l' fâ vai,  
J' l'irain di jeusqu'ao Rome!...  
D' té vinn's ed tao réésin  
J' no batom l'uei, Coosin ;  
Gâd les, j' gâdrom nouû pomme.

*Champenois et Bourguignons, mes amis, il en faut rabattre. Tous, Normands, Percherons, nous savons tirer de la savatte. Notre cidre v'a pas son pareil : qu'on en fasse voir un plus beau, je l'irai dire jusqu'à Rome!... De tes vignes et de ton raisin, nous nous battons l'œil, Cousin ; garde-les, nous garderons nos pommes.*

P. GENTY. (1)

Nous ne nous étonnerons pas de la conclusion du brave Percheron : il nous montre combien il aime son pays. Nous serions même tout disposé à le féliciter chaudement de prendre ainsi en main la défense des produits de sa contrée. Ne

(1) L. Favre. — Les Patois de la France.

(2) Belleau (Remy), né à Nogent-le-Rotrou (1528-1577), fut un des poètes de la Pléiade française du xvr<sup>e</sup> siècle.

Malherbe (François de), poète lyrique, né à Caen (1555-1628).

Corneille (Pierre), un des plus grands poètes français, né à Rouen (1606-1684).

nous donne-t-il pas une leçon de patriotisme, ce bon Français ? Ce qu'il nous dit, c'est du cœur qu'il le lance : habitué à vivre au milieu des pommiers dès son plus jeune âge, à en goûter les pommes qu'il savoure malgré leur âcreté, à se régaler de leur jus en tout temps, n'est il pas naturel que ses préférences restent aux choses avec lesquelles il a toujours vécu ?

A nous, Champenois, d'imiter son exemple : aimons notre vin,

Ce vin pétillant,  
Charmant,  
Ce vin capiteux,  
Fameux, (1)

dont la renommée parcourt le monde entier.

Toutefois, ne soyons pas exclusifs comme notre ami du Perche. Laissons à notre esprit et à notre cœur la liberté de franchir les limites de notre radieuse Champagne, pénétrons en Normandie et dans les contrées voisines, et contemplons dans leurs vastes plaines ces admirables pommiers chargés de leurs fruits ; puis, après avoir dégusté « le jus de la pomme », écrivons-nous : O gentils Normands, gentils Percherons, que votre cidre est bon ! Nous comprenons que vous l'aimiez comme nous aimons notre vin de Champagne !

E. MAUSSENET.

(1) Vive le Champagne ! Chanson populaire, notamment aux environs d'Avize, du Mesnil-sur-Oger et d'Oger. (Bulletin-Revue de l'Œuvre des Voyages scolaires, Reims, 1909.)