A travers l'Algérie. Vue d'ensemble, colons, indigènes, le vignoble



. A travers l'Algérie. Vue d'ensemble, colons, indigènes, le vignoble. 1903.

1/ Les contenus accessibles sur le site Gallica sont pour la plupart des reproductions numériques d'oeuvres tombées dans le domaine public provenant des collections de la BnF. Leur réutilisation s'inscrit dans le cadre de la loi n°78-753 du 17 juillet 1978 :

- La réutilisation non commerciale de ces contenus ou dans le cadre d'une publication académique ou scientifique est libre et gratuite dans le respect de la législation en vigueur et notamment du maintien de la mention de source des contenus telle que précisée ci-après : « Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France » ou « Source gallica.bnf.fr / BnF ».
- La réutilisation commerciale de ces contenus est payante et fait l'objet d'une licence. Est entendue par réutilisation commerciale la revente de contenus sous forme de produits élaborés ou de fourniture de service ou toute autre réutilisation des contenus générant directement des revenus : publication vendue (à l'exception des ouvrages académiques ou scientifiques), une exposition, une production audiovisuelle, un service ou un produit payant, un support à vocation promotionnelle etc.

CLIQUER ICI POUR ACCÉDER AUX TARIFS ET À LA LICENCE

2/ Les contenus de Gallica sont la propriété de la BnF au sens de l'article L.2112-1 du code général de la propriété des personnes publiques.

3/ Quelques contenus sont soumis à un régime de réutilisation particulier. Il s'agit :

- des reproductions de documents protégés par un droit d'auteur appartenant à un tiers. Ces documents ne peuvent être réutilisés, sauf dans le cadre de la copie privée, sans l'autorisation préalable du titulaire des droits.
- des reproductions de documents conservés dans les bibliothèques ou autres institutions partenaires. Ceux-ci sont signalés par la mention Source gallica.BnF.fr / Bibliothèque municipale de ... (ou autre partenaire). L'utilisateur est invité à s'informer auprès de ces bibliothèques de leurs conditions de réutilisation.

4/ Gallica constitue une base de données, dont la BnF est le producteur, protégée au sens des articles L341-1 et suivants du code de la propriété intellectuelle.

5/ Les présentes conditions d'utilisation des contenus de Gallica sont régies par la loi française. En cas de réutilisation prévue dans un autre pays, il appartient à chaque utilisateur de vérifier la conformité de son projet avec le droit de ce pays.

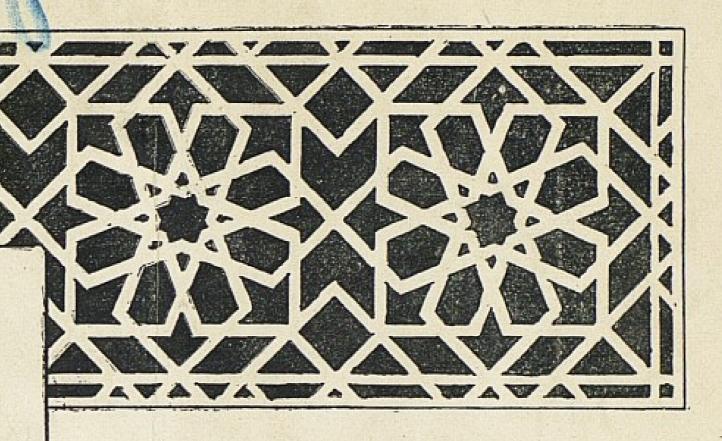
6/ L'utilisateur s'engage à respecter les présentes conditions d'utilisation ainsi que la législation en vigueur, notamment en matière de propriété intellectuelle. En cas de non respect de ces dispositions, il est notamment passible d'une amende prévue par la loi du 17 juillet 1978.

7/ Pour obtenir un document de Gallica en haute définition, contacter

utilisation.commerciale@bnf.fr.



Conserver la converture



JEAN DU NADOR

Aravers l'Algérie

Vue d'Ensemble
Golons — Indigènes
Le Vignoble

IMPRIMERIE J. ÄNGELINI
ALGER, 30, RUE DE CONSTANTINE, 30, ALGER
1908

TITÉ D'ÉDITIONS D'ART

2051



EN ALGÉRIE

Hier et Aujourd'hui



Pendant de longues années, ces deux mots : En Algérie n'auraient éveillé qu'une médiocre attention.

Il n'en est plus de même aujourd'hui.

Des évènements de diverse nature ont provoqué chez les Français de la Métropole le désir de connaître notre Colonie, ou tout au moins de posséder sur elle quelques renseignements assez précis pour leur être, le cas échéant, de quelque utilité.

On sait que l'Algérie avait été présentée jusqu'alors sous un jour tantôt erroné, tantôt agréablement fantaisiste, par les récits de certains touristes, les œuvres des poëtes, des peintres et des littérateurs.



Pour beaucoup de nos compatriotes, l'Algérie était le pays des palais orientaux qu'entouraient des arbres toujours verts et chargés de fruits d'or. Là vivaient des hommes d'une race supérieure, animés de sentiments chevaleresques, drapés à l'antique dans les blancs burnous ou chevauchant sur des coursiers rapides à travers les vastes plaines.

Mais aujourd'hui, — et il faut en louer l'esprit et le bon sens français, — cette Algérie originale, romanesque, n'accapare plus exclusivement les regards.

La réalité a repris ses droits.

On s'enquiert du degré de richesse et de fécondité du sol algé-

rien, des qualités de ses produits ainsi que de leurs prix de revient et de vente, des modes de culture, des conditions d'existence des colons, des travailleurs, des négociants, du développement économique et industriel de la Colonie, de ses ressources diverses et des débouchés qu'elle offre à l'industrie nationale.

Plus qu'autrefois encore l'Algérie mérite notre attention Elle n'est pas seulement la plus grande France, assez vaste pour accueillir en sa jeune et inépuisabe fertilité toutes les activités et tous les capitaux qui ne trouveraient pas en France un emploi suffisamment rémunérateur. Elle est aussi aujourd'hui une grande fille émancipée, confiante en sa vigueur, et se risquant, sous l'œil paternel de la Mère-Patrie, sur la grande route de l'Autonomie financière.

L'Algérie, en effet, possède à l'heure actuelle son budget spécial, et avec cette institution, une ère nouvelle s'ouvre pour elle. Maîtresse de ses destinées, de ses ressources et de son avenir, l'Algérie pourra désormais évoluer à l'aise, et travailler avec plus de facilité et d'efficacité que sous le régime financier qui vient de disparaître, à la mise en valeur de son sol et à l'exploitation rationnelle des richesses du sous-sol.

La possibilité de s'obliger, de contracter, par conséquent, paraît être, pour l'instant du moins, le principal avantage résultant pour l'Algérie de l'institution du budget spécial. Déjà est voté un emprunt de 100 millions, qui pourra être gagé avec des ressources fournies par les recettes budgétaires, et il n'est pas douteux qu'après ce premier emprunt, d'autres seront réalisés, devenus nécessaires à mesure que s'accentuera la marche ascendante de la Colonie et que se développeront les diverses branches de son activité économique.

A l'aurore d'une vie nouvelle, au moment où nous nous préparons à recevoir la dotation de sommes considérables, dont l'emploi nous donnera demain une Algérie transformée, une Algérie plus féconde et plus fertile, plus accueillante aux énergies, plus clémente au colon, plus accessible à l'effort du capital, nous pensons qu'il convient de s'occuper plus activement encore de notre puissante Colonie et de vulgariser, en France, ses multiples productions et richesses.

C'est précisément la tâche que nous entreprenons par la publication de ce modeste opuscule, consacré à la vigne et aux vins algériens que nous pouvons placer en tête de nos productions. Les prochains fascicules traiteront des autres ressources du pays par ordre d'importance. Tous nos chiffres seront puisés dans les documents officiels et contrôlés les plus récents.

Le Vignoble algérien

Qu'est ce que le vignoble algérien? Comment est-il composé? Quel est son rendement? Quelle est la valeur intrinsèque de ses produits? Quels sont leurs mérites et leurs défauts?

C'est à ces interrogations que nous nous proposons de répondre. Constatons d'abord que le seul fait qu'elles soient formulées constitue un succès pour l'Algérie, car il fut un temps, encore peu éloigné, où il n'était pas admis que les côteaux algériens fussent jamais capables de donner un vin convenable.

Vin d'Algérie! ce mot suffisait à provoquer un vif mouvement de répulsion.

Les adversaires des colonies, et ceux de l'Algérie en particulier s'étaient tacitement ligués contre la viticulture algérienne et avaient réussi à créer un courant d'opinion franchement hostile à ses produits. Il faut avouer que l'inexpérience qui accompagna inévitablement les débuts de certains viticulteurs de la Colonie, seconda singulièrement la manœuvre et parut la justifier.

La bonne foi ne fut pas le caractère dominant de cette injuste campagne: on rendait un jugement définitif, sans révision possible, à propos de premiers essais, de résultats obtenus à la hâte, sans moyens, sans méthode ou par les tâtonnements les plus hasardeux.

C'était dénier à la science, au travail et à l'éxpérience, le pouvoir d'enfanter le moindre progrès dans l'avenir. L'ignorance était donc aussi l'ennemie de l'Algérie. Et si elle ne soupçonnait pas la possibilité d'une amélioration, elle ne découvrait pas non plus que les voyageurs anciens et les conquérants du XVI° siècle avaient trouvé dans les Etats barbaresques des produits déJà renommés et que les vins d'Afrique avaient eu, à Rome, le privilège d'être réservés pour les hauts fonctionnaires.

Ce fut toujours l'ignorance qui permit pendant longtemps, à des industriels sans vergogne, fabriquant des millions d'hectolitres de mixtures innommables, de présenter et de vendre leurs produits au public sous la dénomination générale de vins d'Algérie. Il eut été cependant facile de constater que ces boissons étaient presque toujours livrées à des prix inférieurs aux cours pratiqués pour les achats chez les propriétaires récoltant les vins les plus ordinaires en Algérie.

Mais ne récriminons pas trop. Aussi bien les raisins sont parfois trop verts...

La création du Vignoble

Le vignoble algérien s'étend presque sans discontinuité sur plus de 1.200 kilomètres du littoral, et occupe une profondeur qui

s'avance parfois à plus de 100 kilomètres dans la direction du Sud.

L'Algérie est classée aujourd'hui parmi les grands pays producteurs. Mais pour conquérir ce rang, nos colons ont dû surmonter d'innombrables obstacles.

Ce n'est guère cependant que depuis l'année terrible, qu'ils se sont mis résolument à la culture de l'arbre de Noé.

L'histoire de la création de ce vignoble et de son développement est un des faits les plus éloquents qui puissent être invoqués pour démontrer les progrès de la colonisation française en Algérie, pour donner une idée de la somme d'efforts et de sacrifices fournie par nos nationaux.

Longtemps après la prise d'Alger, le pays resta en état de



guerre; l'agriculture ne pouvait être que fort
précaire tant que
les colons devaient quitter
le urs charrues

pour aller faire le coup de feu, tant que les récoltes et les moissons étaient menacées par les pillards des tribus insoumises. L'établissement d'une culture qui n'était pas annuelle impliquait une sécurité des biens et des personnes absente encore.

Le gouvernement lui-même n'encourageait pas la plantatation des vignes, et M. L. Moll, au retour d'une mission officielle, vers 1842, signalait aux pouvoirs publics la concurrence prochaine des vins d'Algérie et conseillait d'en entraver la production.

Une autre cause retarda la création des vignobles : le manque d'argent. La population agricole des premières périodes de la colonisation était riche... en bonne volonté. Les colons de 1848 et ceux des deux décades suivantes partaient à la conquête de l'Algérie le cœur plein d'enthousiasme, mais le gousset vide, et ils arrivaient sur leurs concessions sans argent, sans outils, sans la moindre notion de ce qu'ils pourraient faire de leurs terres.

Il y eut des échecs, des découragements, des deuils.

La mise en état de culture de ce sol depuis longtemps abandonné à la paresse des Arabes se traduisit tout d'abord par une effroyable consommation d'hommes. Beaucoup de colons jeunes et forts furent fauchés par la fièvre. Des familles nombreuses disparurent complètement. Des villages entiers furent dépeuplés. La ville de Boufarick, aujourd'
h u i r i ch e et
prospère vit 3
fois sa population se renouveler totalement.
Tant hommes
que femmes, il



n'y eût pas une douzaine des premiers occupants qui résistèrent à la terrible maladie.

Dans la création des centres de colonisation, dans le choix de l'emplacement des villages, l'administration encourut souvent de graves reproches. On l'accusa de maladresse, d'imprévoyance et les colons ne lui ont pas pardonné leurs griefs.

Quand même

A partir de 1880, le mouvement des plantations prend une allure extraordinaire d'intensité.

Les 23.124 hectares de 1880 sont 70.886 en 1885; cinq ans après ils deviennent 110,042 pour atteindre 150 000 dix ans plus tard. A l'heure actuelle, la surface du vignoble peut être évaluée à 180.000 hectares.

La production des vins suit une marche parallèle: les 227.000 hectolitres de 1872, sont vingt après, en 1892, 2.866.870 hectolitres, puis en 1899, de 4.453.037 hectolitres. Il est possible qu'elle dépasse 6.000.000 en 1903.

Les 9/10 de cette production, qui est exportée en France, représente des sommes considérables, variant selon l'importance et la bonne qualité des récoltes et les cours des vins.

La vendange 1903 peut hardiment être évaluée à près de 150 millions de francs, valeur qui fera retour, comme celles des précédentes récoltes, à la terre française, au lieu de disparaître de la richesse nationale en allant comme autrefois enrichir les viticulteurs d'Espagne ou d'Italie.

A travers le Vignoble

La configuration même du sol de l'Algérise divise son vignoble en plusieurs parties bien distinctes qui ont pour principale et première ligne de démarcation les différences d'altitude. D'autres considérations accentuent encore les dissemblances résultant de cette première cause : la composition du sol, son exposition ou son relief, la nature des cépages, etc. En n'examinant que le seul vignoble du département d'Alger, on remarque que la vigne y est cultivée en des conditions très variées.

Elle y est peuplée exclusivement d'anciens cépages français, importés du Bordelais, de la Bourgogne, du Beaujolais et de quelques contrées renommées de l'Espagne. Jusqu'à présent, ce département a été préservé du phylloxéra et aucun cépage américain direct ou greffé n'y est toléré, même à l'état de pépinière obtenue par semis.

La vieille vigne de France y est demeurée intacte; elle s'y est régénérée.

Plaines et Coteaux

On la cultive dans les sables chauds et fins du littoral, à quelques mètres seulement au-dessus du niveau de la mer, à Guyotville, Staouëli, où les raisins de primeurs commencent à mûrir dès les premiers jours de juillet. Puis sur les côteaux du Sahel, succession de crêtes rocailleuses, calcaires, et de mamelons argilo-siliceux se prolongeant à une distance variable du littoral. L'altitude varie entre 200 et 300 mètres, et le raisin à El-Achour, Drariah, Douéra, Mahelma, Koléa, n'atteint sa maturité que dans la première quinzaine de septembre. Dans la plaine de la Mitidja, à Birtouta, à Boufarick, où le sol est formé d'une profonde couche d'alluvions et n'est guère élevé que de 50 mètres environ au-dessus du niveau de la mer, la vendange commence dès la mi-août.

Huit ou dix jours plus tard, elle a lieu dans les autres vignobles de la plaine, à l'Oued-el-Alleug, Bourkika, Marengo, Meurad, mi-plaine et mi-côteau, Beni-Mered, La Réghaïa, Rouïba, en terrains siliceux, alluvions, cailloux et galets roulés. Dans les hauts côteaux, à Vesoul-Benian, à Margueritte, terrains marneux, marno-ferrugineux, la maturation ne se produit que vers le milieu de septembre. A Médéa, Berrouaghïa, Damiette, Lodi, région montagneuse à environ 1.000 mètres d'altitude, dans un sol tantôt rouge, siliceux, argilo-calcaire, schisteux, les chaleurs ordinairement assez fortes de septembre sont nécessaires pour amener à point les riches grappes de ce vignoble.

Les cépages sont aussi fort variés. Sur le littoral se récoltent les chasselas et muscats, habituellement vendus comme raisins de table, et exportés à Paris et dans les grandes villes dès juillet. Puis le morestel, la blanquette, l'ugni blanc, le cinsault, le carignan, la clairette y composent ainsi que dans le Sahel, la grande majorité des cépages cultivés pour le vin.

Dans la Mitidja, l'aramon, le petit bouschet, l'espar occupent une place plus importante qu'ailleurs, tandis que le cabernet, le mourvèdre, l'alicante, la farana sont largement représentés dans les hauts côteaux, et avec le carignan, le morestel, le cinsault et le pineau, constituent le peuplement de la région montagneuse, à l'exclusion presque absolue de l'aramon et du petit bouschet.

Autres Dissemblances

La quantité du rendement est très inégale. Dans les vignes de plaine, en terrains d'alluvions, plantées d'aramon, on obtient parfois deux cents hectolitres à l'hectare. La moitié de cette quantité est à peine atteinte dans le Sahel et elle est réduite au quart environ pour la région montagneuse

Ceci établi, on comprend que les vins d'Algérie diffèrent beaucoup entre eux sous le rapport du degré alcoolique, du bouquet, de l'extrait sec et surtout des principes qui assurent leur conservation.

La vinification est aussi d'une grande importance, et selon les soins dont elle est entourée, l'intelligence avec laquelle elle est menée, elle aboutit à des résultats très dissemblables.

On ne peut donc considérer les vins de l'Algérie comme appartenant tous à un type défini, et c'est une grossière erreur que de généraliser une appréciation quelconque à l'égard de l'ensemble de leur production.

Les viticulteurs, les commerçants, tous ceux qui s'intéressent à l'avenir de la vigne en Algérie, constatent que peu à peu certains cépages paraissent subir une transformation : leurs produits s'affinent sous l'influence du climat, par leur assimilation au sol, par l'instabilité de la proportion des éléments dont le terrain est composé. C'est là un phénomène tangible et facilement explicable en ce qui concerne surtout les terres d'alluvions.

En outre, chaque année, de nouvelles vignes dont la création a été faite en tenant compte des leçons du passé, entrent en production. Elles donnent des vins qui ne ressemblent aucunement à ceux d'autrefois, et dont l'examen déconcerte souvent les dégustateurs professionnels.

La Vinification

A l'époque des débuts, les viticulteurs qui n'opéraient pas au hasard, ne comprenaient la vinification que selon la méthode que chacun d'eux avait apportée du pays natal : Bourgogne, Languedoc, Bordelais, Alsace, Beaujolais, Franche-Comté, Charentes, etc... Mais la température générale de l'Algérie, exceptionnellement favorable à la vigne et à la santé du raisin, exigeait

d'autres procédés de vinification que ceux qui sont employés en France. Pendant les années chaudes, c'est à dire dans les conditions habituelles, les fermentations se déclaraient instantanément. Aussitôt les raîsins foulés et mis en cuve, le mouvement commençait, devenait tumultueux en quelques heures et atteignait une effervescence extraordinaire. La température du moût s'élevait souvent au dessus de 40 degrés. Les ferments étaient alors paralysés, sinon détruits. La fermentation s'arrêtait; demeurait inachevée, laissant un vin doucereux, accessible aux altérations les plus redoutables et incapable de se conserver.

Lorsque cette cause de défectuosité fut reconnue, les viticulteurs recherchèrent les moyens d'y remédier. Tout d'abord, ils songèrent à couper les raisins vers le soir et à les laisser exposés à la fraîcheur de la nuit pour ne les fouler et ne les entonner dans la cuve que le lendemain de bonne heure.

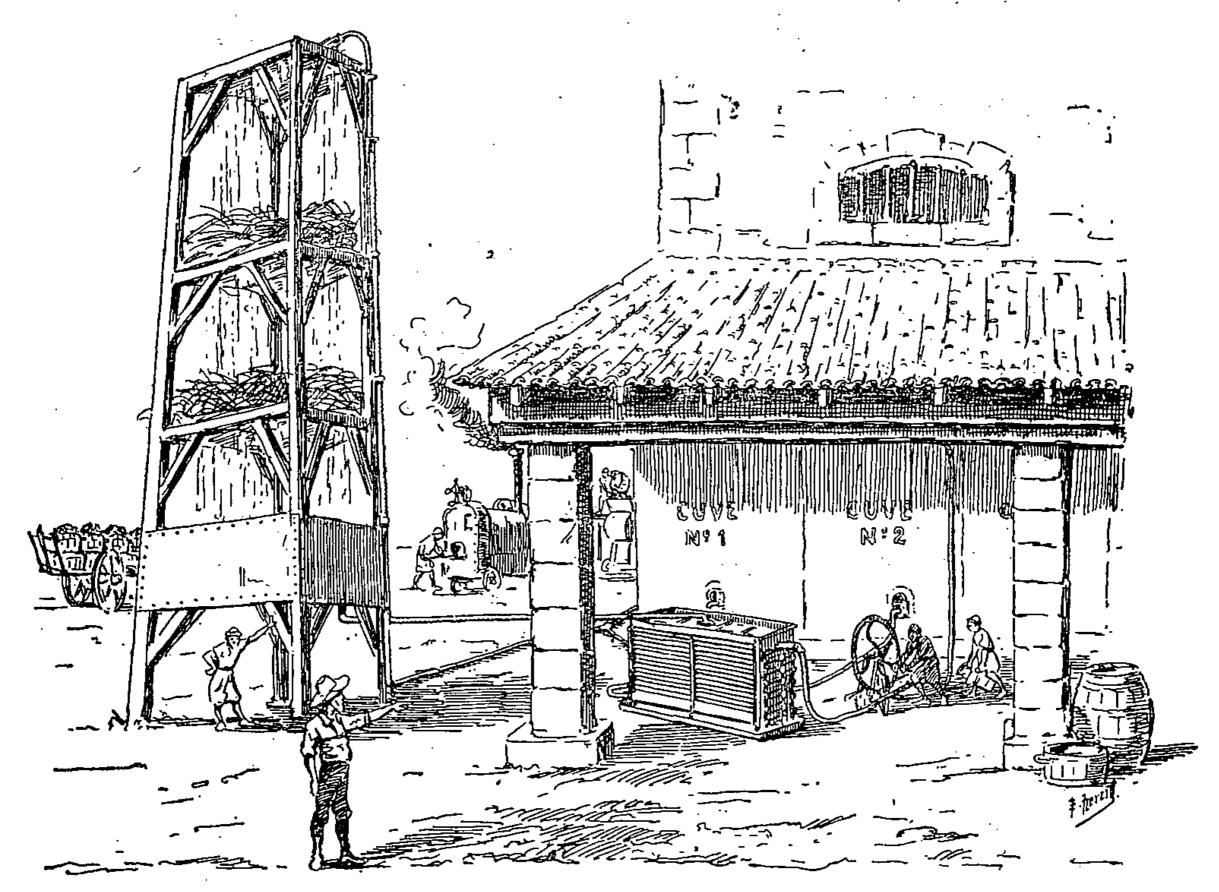
La vendange, un peu refroidie, se comportait mieux dans la cuve. Mais lorsque les celliers dans lesquels on opérait n'étaient pas suffisamment abrités ou aérés, que quelques bouffées de sirocco l'envahissaient, la température des fermentations dépassait aussitôt les limites convenables.

La refrigération du moût

On eut alors recours, là où l'eau était en quantité suffisante, à des courants froids autour des cuves. On construisit des récipients à doubles parois entre lesquelles de l'eau était versée et renouvelée lorsqu'elle s'était échauffée. On essaya aussi des serpentins disposés à l'intérieur des cuves et dans lesquels circulait de l'eau fraîche.

Ces systèmes sont assez coûteux et ne peuvent étre établis que dans les localités où l'eau se trouve en abondance, ce qui est assez rare en Algérie. On a donc cherché d'autres moyens : des ventilateurs puissants, des appareils de pulvérisation d'eau, des machines soufflantes, etc. Mais le procédé le plus pratique, et dont l'usage s'est rapidement généralisé, est l'emploi du réfrigérant formé d'une série de tubes et dans lesquels circule le moût à refroidir. Ces tubes sont recouverts extérieurement de toile grossière qu'il suffit de mouiller : il se produit une évaporation très grande et un abaissement très sensible de la température du liquide à faire fermenter.

L'eau échauffée peut elle-même être refroidie, car on est ordinairement dans l'obligation de l'économiser. Pour cela on a construit des appareils spéciaux, tels que le bâti à balais, les fagots de sarment, le bassin d'évaporation, les planchettes en chicane, les ficelles, etc. L'appareil à ficelles évapor atrices consiste en cordelettes de 5 à 6 mètres de long suspendues au fond d'une cuvette percée de trous, et disposée à 8-ou 10 mètres au-dessus du sol, et un récipient placé au-dessous de cette cuvette. Un échafaudage dressé en l'air supporte le tout.



Au moyen d'une pompe, on refoule l'eau échauffée dans le récipient supérieur, elle coule le long des ficelles, s'évapore en partie, et le reste retombe froid dans le récipient inférieur d'où elle est dirigée sur le réfrigérant à vendange ou à moût.

L'appareil à fagots de sarment est construit d'après le même principe. L'eau échauffée est refoulée dans le récipient, dont le fond est percé de petits trous. Elle s'en échappe en rosée pour tomber sur plusieurs rangs parrallèles et superposés de fagots de sarment, qui la divisant à l'infini, provoquent une grande évaporation et conséquemment un refroidissement sensible de l'eau qui parvient au récipient inférieur et est envoyée sur le réfrigérant.

Le réfrigérant se remplit de moût par l'adaption de l'extrémité supérieure du tube au robinet de la cuve qui contient le jus de raisin à refroidir. Le niveau du contenu de la cuve étant plus élevé que celui du réfrigérant, le liquide s'introduit dans ce tuyau, qui, par sa disposition et ses dimensions, présente un grand développement ou une grande surface soumise à l'action de l'eau refroidie dont il est arrosé extérieurement.

Le moût rafraîchi sort du réfrigérant par l'extrêmité inférieure du tube. Il est recueilli en un baquet d'où une pompe le refoule dans la cuve dont il est sorti.

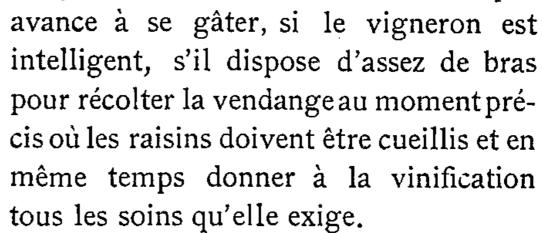
Ce procédé de réfrigération, malgré son aspect primitif, produit les meilleurs résultats. Il abaisse assez fréquemment la température du moût de 5 à 8 degrés, et permet de maintenir les fermentations dans les conditions les plus favorables.

Peut être la glace fabriquée artificiellement sera-t-elle un jour employée pour obtenir le refroidissement désiré. Peut être découvrira-t-on le moyen pratique d'y faire servir l'air liquide...

De nouveaux systèmes de réfrigération seront certainement inventés. Mais dès à présent, le but recherché est atteint.

Différences des Vins

Plus de vins défectueux, plus de produits condamnés par



Lorsque par une vinification heureuse, le jus du raisin a été transformé en vin, et que l'opération a pleinement réussi, les différences de qualité entre les produits du vignoble algérien

n'en subsistent pas moins. Les uns sont des vins de plaine, les autres de côteaux ou de montagne. Leur teneur en alcool n'est pas uniforme: elle varie de 9 degrés environ pour produits d'aramons plantés en plaine, à 11 ou 12° pour ceux des carignans et morestels plantés en côteaux et montagne. Il n'est pas rare de trouver aussi des vins dépassant 13 degrès. La somme d'acidité, la coloration, le bouquet sont aussi très dissemblables.

Des différences de qualité entre des vins même similaires peuvent enzore se déclarer et s'accentuer après la vinification et le décuvage. La propreté de la vaisselle vinaire, la disposition du chai, les soins que réclame le vin. tels que soutirages opportuns, ouillages ou remplissage continuel des récipients, ne sont point choses négligeables. Confiés à des observateurs expérimen-

tés et actifs, possédant quelques notions d'œnologie, les vins se clarifient et s'améliorent rapidement, tandis qu'ils contractent tout aussi vite des germes d'altération et se gâtent fatalement s'ils sont abandonnés à des ca vistes routiniers ou ignorants.



La main d'œuvre indigène

L'étendue du vignoble est tellement développée que les bras européens sont loin d'être suffisants pour l'exploiter. La majeure partîe des travaux que nécessite la culture de la vigne, c'est-à-dire les deux ou trois piochages et la taille sont éxécutés par les indigènes, guidés par des contre-maîtres, ou se partageant la besogne avec les colons. Il en est de même de la vendange, de la vinification, des soins qu'exigent les vins après décuvage.

Les salaires payés par la viticulture algérienne aux travailleurs indigènes représentent des sommes considérables. Ils sont, selon les années, de dix à vingt fois plus élevés que la valeur du produit du sol avant l'occupation française. De sorte que la vigne, dont le fruit engendre la force, et cause la bonne humeur chez les « Roumis, » assure la subsistance et souvent tout le bien-être désirable à des centaines de mille, à plusieurs millions de disciples du Prophète.

Il n'est pas hors de propos de rappeler que depuis 1830, la population indigène algérienne a plus que quadruplé. Le million d'Arabes, Kabyles, Mozabites et Juifs qui peuplaient l'Algérie, n'y vivait que difficilement. Une féodalité guerrière dominait les les tribus arabes, en lutte continuelle. La paresse, l'ignorance, l'insécurité, le fatalisme, s'opposaient aussi à la mise en valeur du sol. Les magnifiques travaux des Romains, les aqueducs superbes par lesquels ils avaient animé les plaines en apportant l'eau, avaient été ruinés. Leurs barrages, leurs routes, leurs villes, leurs ports, tout était détruit, anéanti.

Aussi n'était-ce qu'à grand peine et en recourant forcément à la piraterie que les populations algériennes d'alors parvenaient à se pourvoir des aliments les plus nécessaires à leur subsistance. Encore la guerre et la peste se chargeaient-elles, de temps en temps, de réduire le nombre des bouches.

C'est donc grâce à la colonisation française que la race indi-

gène a pu ainsi croître et se multiplier dans l'Afrique du Nord et qu'elle y trouve les ressources indispensables à son existence. A la vigne doit être attribuée une large part du mérite que représente ce résultat.

Mœurs arabes

Les arabes, eux aussi, attribuent beaucoup à la vigne l'accroissement de la population. Mais ils ne comprennent pas précisément comme les colons l'influence de l'arbre de Noé. Pour l'indigène la fortune, ou plutôt l'oisiveté chérie est assurée s'il lui naît beau-



coup d'enfants. Il lui importe peu de savoir comment ses rejetons seront nourris, élevés. C'est une considération fort secondaire, et qui ne saurait le faire hésiter devant les avantages escomptés par la possession de plusieurs femmes. Car la moukère est une propriété. Elle appartient bien à son seigneur et maître, qui en a acquitté à la famille le prix, débattu et arrêté. Dans la pensée de l'arabe, de nombreuses femmes et de nombreux enfants doivent produire beaucoup de travail. Et cela permettra

au chef de famille d'exercer sa dure autorité sur un plus grand nombre, de se livrer à de douces siestes, de songer fréquemment au paradis de Mahomet, et de prendre les airs de grand personnage ou d'ascète qui en imposent tant aux badauds et aux visiteurs.

Il s'agit donc de remplir de moutchatchous la maisonnée, la tente ou le gourbi. Parfois, les espérances fondées sur de jeunes épousées de 12 ou 13 ans, ne se réalisent pas assez promptement.

Rendre ces moukères à leurs familles, c'est accepter une perte assez sensible. Car si la femme est une richesse, si elle représente un capital par son travail et par la descendance présumée, les parents, toujours disposés à la reprendre, sauf à la rétrocéder, tiennent une conduite fort différente de celle de certains grands magasins: ils refusent ordinairement de rendre l'argent. Ils invoquent mille prétextes, dépréciations, avaries, manque de foi au Marabout. Souvent la poudre a le dernier mot en ce genre de contestations.

C'est ici que se manifeste la puissance de la vigne, sa vertu bienfaisante et féconde. La moukère rebelle à la repopulation, entourée des autres femmes de son maître ou de celles de la tribu, est amenée auprès d'une vieille et forte souche. Elle y est solidement attachée par la taille ou par un pied. Les femmes forment le cercle, poussant des cris, insultant la réprouvée. L'épreuve dure un temps indéterminé, souvent plusieurs jours, pendant lesquels la patiente est soumise à un jeûne rigoureux, et subit à chaque instant les injures et les quolibets du beau sexe

indigène des environs. Quand le propriétaire, à des indices inconnus des roumis, juge que le contact du sarment a produit l'effet désiré, la moukère est de nouveau admise à la natte conjugale.



L'expérience étant, paraît-il, très souvent couronnée de succès, elle se trouve heureusement facilitée par la proximité de la vigne qui s'est propagée dans la plupart des régions cultivables de l'Algérie.



C'est ainsi que morestels, carignans, alicantes, faranas et autres cépages auraient contribué à la multiplication de l'élément indigène.

C e t accroissement rapide et continu de la population arabe, au-jourd'hui dix fois plus nombreuse que l'élément français, ne laisse pas que de préoccuper justement les économistes. Cela pourrait être aussi le sujet de sérieuses méditations pour qui con que se

soucie de l'avenir de la prépondérance française dans le nord de l'Afrique. Mais sans entrer dans l'étude de questions qui vraisemblablement devront être bientôt solutionnées, il est intéressant de constater cette situation; elle démontre que sous l'égide de la France, au voisinage des colons et commerçants français, la race arabe n'a pas enduré les souffrances, subi les persécutions sur lesquelles s'apitoient certains humanitaires.

Période de Crise

1901, année de surproduction générale et de mévente des vins



avait marqué un brusque arrêt dans les créations de nouveaux vignobles. Des prophètes de malheur, évidemment inspirés par d'adroits spéculateurs, s'ingéniaient à effrayer les vignerons, annonçant la ruine fatale de la viticulture. Plusieurs propriétaires, pris de panique et s'imaginant que moins que jamais les prix de vente du vin couvriraient les frais exigés par la production, firent arracher de grandes et superbes vignes. La plupart des colons restreignirent leurs dépenses de culture, hésitant à faire travailler les indigènes,

dont quelques uns semblèrent, à cette heure, se rendre compte de la solidarité qui lie leurs destinées à celles des roumis.

Le moment était critique. Une partie du vignoble algérien n'est pas encore complètement libérée des emprunts que sa création avait nécessités. Le défonçage des terres, les années d'attente que demande toute plantation avant que de produire, l'établissement des chemins à travers le vignoble, la construction des caves, l'achat du matériel viticole et de la vaisselle vinaire, tout cela avait entraîné de lourdes dépenses.

Les établissements de crédit paraissaient douter de la sécurité de leurs placements. On prononçait pour beaucoup de colons le mot d'expropriation : une sorte d'affolement semblait s'être emparé des Algériens et des catastrophes financières étaient à craindre.

Cependant, quelques personnalités résistèrent au mouvement de l'opinion et essayèrent de réagir.

Témoins ces lignes:

Si la culture de la vigne en Algérie ne semble plus garantir infailliblement la réussite de hardies spéculations, l'édification rapide de grandes fortunes, elle n'est pourtant pas irrémédiablement perdue. Car entre les mains de colons laborieux et intelligents, elle conservera certainement de nombreuses chances de succès

Pour le moment, nous ne voulons envisager que l'éventualité de l'excédent de production de la future récolte dans la métropole. Nous estimons que c'est un peu hâtivement, et bien à la légère que cette surabondance persistante est considérée comme un fait acquis et absolument certain. Car malgré la reconstitution du vignoble des départements méridionaux, le rendement n'est pas destiné nécessairement et inévitablement à suivre une progression ascendante.

Les résultats de la campagne vinicole actuelle démontrent péremptoirement que les efforts de la viticulture algérienne doivent tendre surtout à l'amélioration de la qualité du vin.

C'est donc vers ce but que s'orienteront tous les viticulteurs avisés.

Mais outre ce changement de méthode, les lois ordinaires de la végétation semblent aussi concourir à empêcher la surproduction.
Les viticulteurs algériens ne doivent point se décourager se

Les viticulteurs algériens ne doivent point se décourager, se laisser abattre; mais il est indispensable qu'ils sachent tirer de la situation actuelle les enseignements qu'elle comporte.

A. DEMANGE (l'Algérie Economique, 4 mai 1901).

Ce que prévoyait l'auteur de cet article s'est réalisé. La production du vin en 1902 fut généralement moins abondante que l'année précédente. Les cours augmentèrent, et les défonçages et plantations recommencèrent.

On vit de nouveau les énormes défonceuses à vapeur descendre leurs socs à 70 ou 80 centimètres dans le sol des plaines, les attelages de 15 ou 18 paires de bœufs' traîner les lourdes charrues au profond versoir, des légions de travailleurs indigènes ou européens attaquer les broussailles, disparaître à mi-corps dans le sillon profond creusé par leurs pioches.

Puis sur la couche épaisse du sol ameubli, les cordeaux se tendirent, et espacés entre eux de 1^m50 à 2 mètres, apparurent régulièrement alignés, les petits sarments. Avril leur apporta quelques feuilles, en même temps qu'il couvrait d'une abondante verdure les pampres des vignes en production.

Colons et Indigènes

Mais si les colons se sont repris à espérer que la viticulture allait encore apporter le bien être à un grand nombre d'européens et d'indigènes, leur joie ne fut pas sans mélange.

La sourde hostilité des vaincus n'a pas désarmé. Et souvent cette question a été posée tranquillement par l'arabe ou le kabyle au vigneron qui l'employait: — Tu plantes la vigne, es-tu bien sûr que ce sera toi qui la verras porter des raisins? Tu laboures, es-tu certain de vendanger?

Depuis quelques années, le musulman, dont la mentalité se refuse à concevoir le régime démocratique, s'imagine que la France est atteinte de décadence. Certains faits saillants de notre vie nationale ont eu un grand retentissement dans les tribus mêmes qui sont en contact journalier avec les colons. Nos journaux politiques sont lus dans les cafés maures par les indigènes auxquels nous avons donné l'instruction. Là, les polémiques de presse sont interprétées, commentées. Le prestige de la France en est singulièrement amoindri et la venue du « maître de l'heure » ne fait plus de doute. Elle était attendue déjà à l'époque où l'on apprit l'épilogue de la mission Marchand. Elle devait coïncider avec l'arrivée de la flotte anglaise dans les eaux algériennes.

L'arrogance de certaines tribus était alors devenue telle que

beaucoup de colons se préparaient aux évènements. C'est ainsi qu'un jour de foire, à Boufarik, les habitants de cette ville et des environs, réunis en un groupe, parlaient de se rendre dans la tribu des Hadjoutes, célèbre par sa résistance acharnée et ses fréquents soulèvements. Au marché qui avait eu lieu le matin, plusieurs membres de cette tribu, ne dissimulant point leurs sentiments et leurs espérances, avaient tenu ostensiblement des propos insultants à l'égard des colons et de leur pays. Quelqu'un proposait de faire revêtir à toute la troupe le costume anglais, dont la vue eut été tout d'abord agréable aux arabes, et de terminer la visite par une correction qui serait administrée à ceux qui l'avaient méritée. Cette proposition ne fut heureusement pas écoutée. Elle ne rencontra pas d'approbation; mais le seul fait qu'elle ait été formulée laisse entrevoir les causes qui étaient parvenues à l'inspirer.

La vendange 1903 ne devait pas être faite par les roumis, à



moins qu'au titre d'esclaves. La chose était certaine. Desarabes avaientvu apparaître : dans les airs, au-dessus du Zaccar, cavalier leste, présage que l'heure était proche. Pendant les évènements de Margueritte, cavalier planait du cô té de Milia-

nah. Puis il s'était montré pendant le procès de Montpellier, couvrant les accusés de sa protection et indiquant que les français n'oseraient condamner à mort les assassins.

Mais le « précurseur » ne répandit pas assez d'ombre pour entraver l'action du soleil d'Afrique. Les vignes fleurirent et leur parfum fut plus délicat que jamais. Les raisins se formèrent, grossirent, en même temps que se développèrent les larges feuilles qui les préservèrent des ardeurs du jour. Et bientôt commencèrent à se colorer les premières grappes.

Le sucrage

A ce moment un danger sérieux vint encore menacer la viticulture. La détaxe des sucres, votée par le Parlement français, allait être étendue à l'Algérie, et la spéculation escomptait déjà les bénéfices qu'elle tirerait de cette situation nouvelle.

La possibilité d'augmenter à peu de frais la quantité du vin à vendre était séduisante.

Les viticulteurs honnêtes s'émurent. Au nom de la loyauté et de l'intérêt supérieur de l'Algérie, ils s'opposèrent à ce que le sucrage des moûts fut pratiqué.

C'est ainsi que l'un de ceux qui ont le plus contribué à faire connaître les vins algériens, écrivait dans la Dépêche Algé-gérienne du 20 Juin 1903:

« Ce n'est pas sans quelque anxiété que l'on se demande quelle sera l'influence de la détaxe des sucres sur les destinées de la viticulture algérienne et la vente de ses produits.

« Tout d'abord, l'emploi du sucre ne semble pas devoir amé-

liorer la qualité générale des vins de la colonie.

« Bien au contraire.

« Les vins d'Algérie, loyalement vinisiés, n'ont jamais encouru de reproche pour insuffisance de degré alcoolique.

« Il est donc inutile d'introduire du sucre à la vendange dans

le but d'augmenter leur teneur en alcool.

« Toute adjonction de cet élément entraînerait presque nécessairement un mouillage, ce qui constituerait une fraude caractérisée, rendant passibles des rigueurs de la loi les détenteurs de ces vins réputés falsifiés.

« En outre, quel que soit le mode d'emploi du sucre, avec ou sans mouillage, il est à craindre qu'il ne se transforme pas complètement et que la présence, même en petite quantité, de ce sucre ajouté, ne nuise à la bonne conservation du vin en déterminant des fermentations secondaires ou la piqure.

« Ensin, il n'est pas démontré que l'opération du sucrage, sûtelle pratiquée sans encourir les risques et inconvénients signalés, puisse être avantageuse à la viticulture algérienne. Car il ne faut pas oublier que les conditions actuelles du marché des vins sont exceptionnelles, et rien n'est moins assuré que leur continuité.

« Le vignoble métropolitain reverra inévitablement des récoltes moyennes, et même abondantes, le sucre aidant plus ou moins. Les vins d'Algérie se trouveront donc de nouveau en concurrence avec ceux des départements méridionaux. C'est à ce moment inévitable et peut-être peu éloigné, qu'ils devront s'imposer par leurs bonnes qualités, par une supériorité incontestable.

« Or, le sucrage arrêterait définitivement les progrés déjà si lents de la bonne renommée à laquelle prétendent justement la plupart de nos vins, qui risqueraient encore d'être condamnés irré-

médiablement à une moins-value désastreuse.



« A. Demange. »

Cet article fut le signal d'une vigoureuse campagne contre le sucrage. Les Délégations Financières, dont les attributions comprennent la discussion et le vote du budget algérien, refusèrent de libérer les sucres de la part d'impôt à percevoir au profit de ce budget, les droits d'octroi de mer furent maintenus, de sorte que la détaxe ne fut que de 16 francs par 100 kilos, tandis qu'elle est de 35 francs dans la Métropole.

Les associations viticoles, les comices agricoles, engagèrent leurs adhérents à éviter le sucrage. Le Syndicat commercial algérien adopta les conclusions d'un rapport présenté par M. Demange, combattant le sucrage et demandant aux pouvoirs publics l'application rigoureuse des lois régissant cette matière.

Dans de nombreuses localités, il fut décidé que les sucreurs seraient considérés comme des ennemis publics et leurs noms affichés sur les murs des édifices communaux et dans les cafés. De sorte que pour l'honneur de la Colonie — et son plus grand avantage — les projets des spéculateurs furent déjoués.

La Vendange

Lorsqu'on parcourt le territoire d'une commune du littoral, du Sahel ou de la Mitidja au moment de la maturation du raisin, il semble impossible que tout le travail que représente la vendange puisse être effectué en temps opportun. Pour le vigneron, le moindre nuage qui se forme à l'horizon semble présager la prochaine arrivée des pluies, dont l'effet est si nuisible au fruit délicat et fragile qu'est le raisin mûr. Le viticulteur se demande si Kabyles, Beni-Menasser, Ouled Brahim et autres auxiliaires viendront à l'heure où il faudra remplir les cuves. C'est que plusieurs raisons peuvent arrêter l'immigration momentanée de ces travailleurs indigènes : refus de permis de l'autorité, mesures sanitaires, retard dans les travaux agricoles récolte de céréales suffisante dans les tribus, etc..

Mais un beau matin, ils sont là, Ils sont arrivés pendant la nuit, dix fois, vingt fois plus nombreux que les habitants du village. Roulés dans leurs burnous terreux, ils dorment, couchés sur le sol. Il y en a tout le long des rues, sur la place, autour de la Mairie et de l'église, jusque sur le seuil des maisons Quelques chefs de groupe offrent alors leurs équipes débattent avec les colons les prix et conditions de leur travail.

Ils se mettent à l'œuvre quand ils ont obtenu un engagement qui leur paraît rémunérateur. Sauf à déguerpir comme ils sont venus, s'ils s'imaginent qu'ils gagneront 10 centimes de plus par jour, quelle que soit la distance à parcourir pour se rendre en un nouveau chantier.

Malgré les prédictions sinistres des apôtres du fanatisme musulman, la vendange de 1903 s'est faite, non pas comme les années précédentes, mais dans des conditions exceptionnellement favorables.

La vigne n'avait souffert d'aucune affection; ni excès d'humidité, ni chaleur trop forte, ni sécheresse prolongée, rien n'avait contrarié la maturation. Les raisins, très abondants, avaient été favorisés à souhait par la température jusqu'à ce que les plus retardataires fussent livrés au pressoir. Pas de grappes desséchées, ou pourries, ou demi-mûres: cela devait donner un bon produit. Et en effet, tous les vins algériens sont cette année d'une qualité supérieure à celle des dernières récoltes. Non pas que le degré alcoolique soit plus élevé, mais les autres éléments dont la vigne forme le vin se trouvent réunis en un ensemble plus harmonieux, plus agréable.

Aussi voit-on circuler depuis la décuvaison des milliers de fûts. Les lignes du P. L. M. algérien, de l'Est-algérien, les chemins de fer sur routes qui aboutissent au port d'Alger, en sont littéralement encombrés. Les chemins du vignoble, les routes, sont sillonnés de chariots de vin.

Mode d'embarquement

La retiraison des vins est un travail assez pénible, dans les régions encore trop nombreuses, où les chemins vicinaux n'existent qu'à l'état de tracé. Cette opération est en outre assez intéressante sur les bords immédiats du littoral.



Les fûts destinés à recueillir le vin à « enlever » sont chargés sur de petits vapeurs qui partent des grands ports et s'en vont longeant la rive jusqu'à proximité du village, de la ferme ou de la cave où se doit faire le chargement. Mais les côtes algériennes sont escarpées et hérissées de petites roches sous-marines qui s'avancent souvent assez loin dans la mer, rendant les abords extrêmement dangereux. Arrivé à quelques centaines de mètres du point de débarquement, le vapeur stoppe, fait des appels ; la sirène joue de son assourdissant sifflet, jusqu'à ce que sur la plage apparaissent les colons et leurs aides indigènes.

Les tonneaux vides sont alors précipités à la mer. Des hommes de l'équipage, dans de petites barques, les harponnent et, au moyen d'un cable, en forment un chapelet. Un des rameurs descendant dans l'eau porte une des extrêmités du cable jusqu'à terre. Colons et arabes saisissent cette corde, et unissant leurs efforts, l'attirent à eux. Les fûts qui flottaient en désordre, s'entrechoquant au gré des flots, paraissent s'animer. Ils s'alignent docilement, et vont en se suivant jusqu'à la plage.

Ils disparaissent aussitôt, pour revenir remplis du jus vermeil. Le bateau qui les a débarqués ne les attend pas toujours. La moindre bise l'oblige à s'éloigner du rivage. S'il veut reprendre sa cargaison, il louvoie aux environs, et profitera d'un moment de calme plat pour s'avancer de nouveau vers la plage.

S'il approche et fait des signaux, les tonneaux pleins sont roulés dans la mer, jusqu'à ce que, perdant contact avec le fond, l'eau suffise à les soulever et permette de les entraîner, après qu'un nouveau chapelet en aura été formé.

Les bruits de terre, cris de charretiers, roulement des véhicules, chants des bergers, appels des Arabes, etc., ne parviennent-ils plus aux oreilles du commandant du vapeur ; la fumée des feux allumés ça et là dans les montagnes s'enfuit-elle plus vivement vers le Sud, le bateau s'empresse alors de gagner le large. Il a hâte de sortir de la zône des récifs où il s'est engagé. Il disparaît, se présente de nouveau, revient si le vent est tombé, et si la mer est sans vagues et sans lames de fond.

Le chargement commence, le chapelet est amené à proximité du vapeur, les fûts, l'un après l'autre, sont saisis par une corde munie de crochets. Un treuil les élève à hauteur du pont et les redescend dans la cale.

Quelquefois un grain surgit avant la fin de l'opération. Les fûts, trop éloignés, ne peuvent plus être ramenés à terre. Ils sont abandonnés à la mer, qui ne les rend pas souvent.

Sur les quais - Exportation

Dans les grands ports de l'Algérie, dans celui d'Alger notamment, il existe chaque année, pendant plusieurs mois, un très grand mouvement. Les trains de chemins de fer, les vapeurs côtiers, des centaines de chariots apportent continuellement des fûts pleins, qu'ils échangent contre la futaille vide, transportée au vignoble. Des encombrements se produisent souvent, toute la surface des terre-pleins et des quais est couverte de tonneaux qui, s'y amoncelant parfois, paralysent les opérations du trafic. Aussi, devant ces inconvénients, la Chambre de commerce d'Alger, faisant preuve d'une remarquable initiative, construit en ce moment un second port pour l'installation duquel le commerce algérien s'est lourdement imposé.

Si les notables commerçants d'Alger ont ainsi engagé cette grande dépense, c'est qu'ils ont eu foi dans l'avenir de la colonie, c'est qu'ils ont espéré que les pampres des côteaux algériens continueraient a être féconds, que l'exportation du vin demanderait de plus en plus de bras, de machines, d'étendue de quais, de bateaux,

On ne peut que partager la confiance de ces organisateurs de la nouvelle France, quand on voit chaque jour les énormes steamers qui, chargés de vins d'Algérie, partent pour toutes les directions. Au cours de la dernière campagne vinicole, de septembre 1902 à fin août 1903, plus de 2 millions d'hectolitres ont été exportés par le seul port d'Alger. Une partie de ces vins, près de 300 mille hectolitres étaient à destination du port de Bordeaux; 900.000 environ, par le Hâvre ou Rouen, étaient dirigés sur Paris. D'autres expéditions étaient faites sur Marseille, pour le centre de la France, la Bourgogne et l'Est; sur La Rochelle, Nantes, St-Nazaire et Brest, pour l'Ouest; sur Dunkerque pour la région du Nord et la Belgique; enfin des chargements partaient pour Anvers, Hambourg, Liverpool, le Tonkin, la Cochinchine, l'Amérique du Sud, l'Egypte, etc...

Les destinations si diverses et si opposées auxquelles sont expédiés les bons vins d'Algérie supposent nécessairement des acheteurs de goûts ou de besoins différents. Ici l'on demande des vins de coupage, colorés et riches en alcool, destinés à être mélangés de petits vins ou de piquettes avant que d'être livrés à la consommation; là ce sont des vins à consommer directement, capables de se bonifier et de s'améliorer par la conservation en cave, ou encore des vins qui, après un séjour plus ou moins long dans une contrée vinicole bien réputée y augmenteront la récolte, et seront revendus chèrement aux consommateurs sous l'étiquette de crus renommés.

Producteurs et consommateurs. — Hommage rendu aux vins d'Algérie

Que de coûteux intermédiaires s'interposent habituellement

entre le producteur et le consommateur. Si encore, de cette succession d'achats et de ventes subie par le vin avant qu'il parvienne au consommateur, il ne résultait qu'une augmentation de prix, ce ne serait que le moindre inconvénient. Mais passant par des mains peu scrupuleuses, avides de gros bénéfices, le vin est souvent soumis à un mouillage qui l'affaiblit tout d'abord. S'il tombe ensuite dans les chais de petits négociants, se livrant au commerce sans connaissances spéciales, il est incorporé à d'autres liquides d'origine douteuse, et se transforme en un produit manufacturé, capable de pervertir le goût et de causer d'étranges désordres dans l'organisme humain.

C'est depuis que pullulent ces milliers de parasites qui prélèvent les dépenses de leur existence, et souvent bâtissent des fortunes en manipulant et en adultérant le vin, que cet aliment naturel et de premier ordre, ce facteur d'énergie, ce reconstituant suprême a rencontré des détracteurs parmi les médecins.

Il importe donc au consommateur de s'assurer de la pureté du vin dont il fait usage, et dans ce but, en dehors de toute analyse chimique, l'examen du nombre des intermédiaires dont chacun prélève nécessairement des bénéfices au passage de la marchandise, ne peut pas être négligé.

La prudence et la bonne administration conseillent donc de s'adresser directement au pays de production pour l'achat du vin. Mais encore ne peut-on s'en rapporter au hasard. Il faut savoir à qui l'on s'adresse.

Cette condition est aussi très importante. Elle n'a pas échappé à l'auteur d'un rapport sur le commerce de l'Algérie avec le marché de Lyon, M. Selosse, secrétaire-adjoint de la Chambre de commerce de cette ville. Bien des choses seraient à citer dans ce remarquable travail. Mais une page entre autres mérite la plus grande publicité:

Lyon tirait autresois du Beaujolais la plus grande partie de ses vins. Quand les moyens de transport se développèrent, son commerce en amena du midi où il fit vendanger moins mûr et où il modisia la vinisication. La fraîcheur, la couleur cerise, étaient une couleur et une qualité qui plaisaient aux Lyonnais dans le vin de Beaujolais; il fallait donner cet aspect et cette fraîcheur aux vins du Midi pour les acclimater chez nous et le commerce les leur donna en allant vendanger lui-même un peut vert, et en saisant peu cuver. Les vins d'Algérie qui vinrent plus tard, souvent mal faits, plus souvent encore dénaturés, eurent ici, à quelques exceptions près, dès le début, mauvaise réputation. On reprochait à leur couleur d'être foncée sans vivacité, à leur goût d'être chaud, à leur tenue d'être peu solide, ou disait qu'ils ne se clarisiaient jamais, etc.

Comme ces vins, vendus sous le nom de vins d'Algérie, étaient trop souvent le produit de mauvaises fermentations, ou se ressen-

taient de manipulations ou de coupages grossiers faits aux lieux d'origine ou aux ports d'arrivée, les reproches, d'une façon générale, n'étaient que trop fondés, et l'on comprend que notre commerce local préférât, à ces mélanges, des vins d'Espagne purs, d'Italie, de Dalmatie, de Grèce, etc. qu'il coupait ensuite avec de petits vins du pays. Aucun de ces vins exotiques, profitables à l'acheteur par la couleur et le degré, n'ayant plus, en raison des droits, accès en France, force est bien au commerce de se rejeter sur les vins d'Algérie qui, lorsqu'ils proviennent de plants appropriés au sol, — et il est beaucoup de vignobles actuellement dans cette condition, — et lorsqu'ils sont bien faits, — ce qu'on obtient maintenant par les réfrigérants, — rendent les mêmes services que les vins étrangers, et, par surcroît, ont, suivant les provenances, d'autres qualités. Les vins d'Algérie, sauf ceux des terres légères, ont beaucoup de degré, d'extrait sec et de couleur, couleur d'autre nature, il est vrai, que celle du Beaujolais, mais dont ne se plaint ni Bordeaux, ni Paris, ni La Rochelle, ni l'Est, tous grands débouchés de l'Algérie. Ils ne sont point plats comme les vins du Midiou d'Espagne, et dès qu'on en a bu quelque temps, le goût les présère en même temps qu'on leur reconnait l'avantage de supporter beaucoup mieux l'eau, et de nourrir beaucoup plus à quantité égale. Ils sont supérieurs à ce que nous appelons les vins du Midi, maintenant surtout que les vins d'Algérie se font mieux; enfin, suivant qu'on sait aller les prendre, ou dans dans la plaine de la Mitidja, ou dans celle de Bône, ou à Souk-Ahras, ou à Médéah, ou dans l'Oranie, on pourra mettre leurs services en comparaison, sans leur nuire, avec les meilleurs vins exotiques dont l'élévation des droits en vigueur interdit actuellement l'entrée en France. Seulement il faut savoir à qui on les achète et comment ils sont faits. (Septembre 1903).

Cette conclusion: « il faut savoir à qui on les achète et comment ils sont faits » est certainement dictée par les leçons de l'expérience.

Elle est un témoignage de plus en faveur de l'aptitude de la colonie a produire, en même temps que des vins ordinaires, des vins supérieurs.

Et encore n'y a-t-il que ceux qui sont susceptibles de s'allier au Beaujolais ou de le remplacer, ceux qui sont capables de flatter le goût des consommateurs de la région Lyonnaise qui sont, dans ce rapport, considérés comme parfaits.

Cependant il en est d'autres, « dont ne se plaint ni Bordeaux ni Paris » qui, pour ne pas convenir exactement au commerce Lyonnais, n'en sont pas moins excellents, appréciés et recherchés spécialement par une nombreuse clientèle.

Ils ont fait leurs preuves, les bons vins algériens, ceux qui ressemblent aux Bordeaux, ceux que l'on confond avec le Bourgogne, avec les bons crus Italiens ou Espagnols, comme ceux qui présentent les qualités demandées au Beaujolais. Tous ont affronté les concours, les Expositions. Ils sont entrés en parallèle avec les meilleurs produits de l'univers vinicole et ont obtenu leur très large part des plus hautes récompenses. Ils ont subi

victorieusement l'épreuve de l'exportation sous tous les climats.

La campagne 1903-1904 sera apparemment un triomphe pour eux.

Ils sont riches en alcool, mais c'est là une qualité naturelle, dûe à la parfaite maturité du raisin, et qui ne peut leur être donnée artificiellement : le privilège des bouilleurs de cru n'existant plus depuis longtemps en Algérie, et les alcools y étant soumis à un régime excessivement rigoureux, qui équivaut à l'interdiction de distiller.

Ils sont le produit naturel du raisin frais, sans adjonction de sucre. On a vu la réprobation que le sucrage a soulevé en Algérie, ainsi que le peu de bénéfice que l'opération aurait procuré, puisque le sucre n'y a pas été détaxé comme dans la mère-patrie et qu'il y coûte beaucoup plus cher.

Si dans plusieurs régions malheureusement éprouvées de la Métropole, les viticulteurs ont largement pratiqué le sucrage, pour lequel ils demandaient encore aux pouvoirs publics de reculer la limitation, s'ils ont augmenté leur récolte à peu de frais, réalisant ainsi d'importants benéfices, les colons algériens ne se repentent pas d'avoir dédaigné cette pratique.

Ils détiennent la partie la plus importante du vin pur de la récolte 1903, qui a été assez abondante dans la Colonie. Leurs produits commencent à être connus, appréciés et admis partout. Les prix sont rémunérateurs et se maintiendront tels pendant long-temps encore, comme le démontrent les études que viennent de publier plusieurs économistes ainsi qu'un ancien ministre de l'agriculture, M. Turrel.

Aussi bien arrêterons-nous notre rapide exposé à cette constatation qui, venant de nos frères de la Métropole, nous est à la fois un réconfortant et un précieux encouragement.

L'Algérie productive, enfin connue, pénètre, en eslet, chaque jour plus avant dans les justes préoccupations de la Mère-Patrie, et du même coup, dissipant les malentendus, détruisant les préjugés et brisant les légendes, conquiert toute l'affection que son opiniâtre labeur lui vaut depuis des années.

Parler de l'Algérie, c'est encore parler de la France, et rendre hommage aux productions algériennes, les vulgariser, c'est encore faire connaître nos richesses nationales et travailler à la grandeur de la commune Patrie.





. .

.