The Project Gutenberg EBook of A History of Champagne, di Henry Vizetelly

Questo eBook può essere utilizzato da chiunque ovunque negli Stati Uniti e dalla maggior parte delle persone
altre parti del mondo a costo zero e quasi senza restrizioni
qualunque cosa. Puoi copiarlo, darlo via o riutilizzarlo secondo i termini di
la licenza del progetto Gutenberg inclusa in questo eBook o online all'indirizzo
www.gutenberg.org. Se non ti trovi negli Stati Uniti, lo avrai
per verificare le leggi del paese in cui ti trovi prima di utilizzare questo
ebook.

Titolo: A History of Champagne
Con note sugli altri spumanti di Francia

Autore: Henry Vizetelly

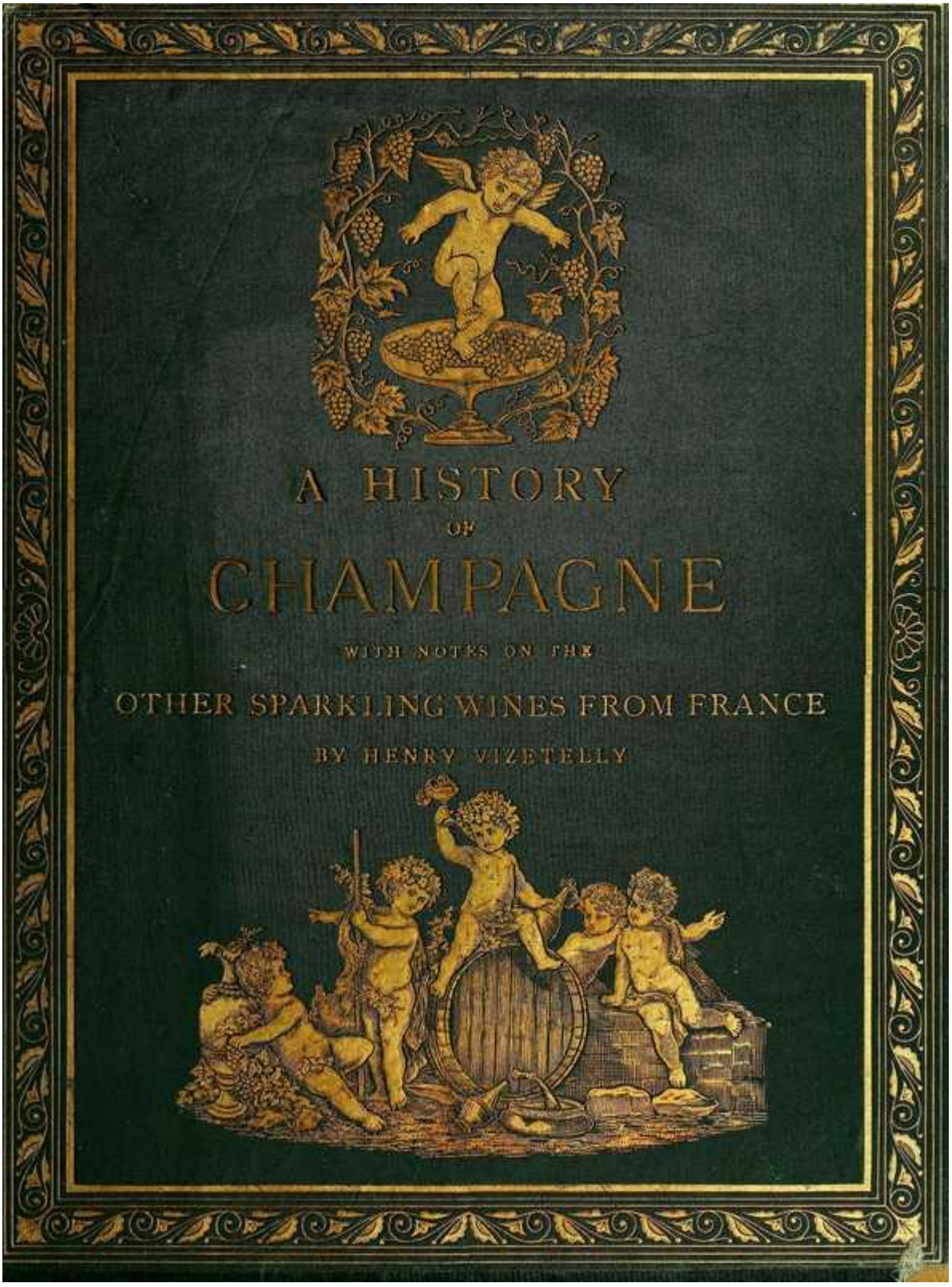
Data di uscita: 24 settembre 2014 [EBook n. 46953]

Lingua inglese

Codifica del set di caratteri: ISO-8859-1

*** INIZIO DI QUESTO PROGETTO GUTENBERG EBOOK A HISTORY OF CHAMPAGNE ***

Prodotto da Ann Jury, Reiner Ruf e Online Distributed
Team di correzione di bozze su http://www.pgdp.net (questo file era
prodotto da immagini generosamente messe a disposizione da The
Internet Archive)



Copertina del libro originale



UNA CENA SOTTO LA REGENZA.

Fare clic qui per visualizzare il frontespizio originale

UNA STORIA

DI

CHAMPAGNE

CON NOTE SUGLI

ALTRI SPUMANTI DI FRANCIA.

DI HENRY VIZETELLY,

CHEVALIER DELL'ORDINE DI FRANZ-JOSEF, AUTORE DI "THE WINES OF THE WORLD CHARACTERIZED AND CLASSED", "FATTI SU PORTO E MADEIRA", "FATTI SU CHAMPAGNE E ALTRI VINI FRIZZANTI", "FATTI SU SHERRY", ECC.



ILLUSTRATO CON 350 INCISIONI.

LONDRA:

VIZETELLY & CO., 42 CATHERINE STREET, STRAND.
SCRIBNER & WELFORD, NEW YORK.
1882.

LONDRA:

ROBSON AND SONS, PRINTERS, PANCRAS ROAD, NW

Indice sintetico

(aggiunto dal trascrittore)

PREFAZIONE. iv

P ARTE I.

IO. Precoce fama dei vini dello Champagne 1
II. I Vini della Champagne dal Trecento al Seicento. 12
III. Invenzione e sviluppo dello champagne frizzante. 34

IV. La battaglia dei vini. 47
V. Progresso e popolarità dello champagne frizzante. 57
VI. Champagne in Inghilterra. 83

P ARTE II.

IO. La Champagne Vinelands: i vigneti del fiume. 117
II. La Champagne Vinelands — I vigneti di montagna. 130
III. I vitigni dello Champagne e il sistema di coltivazione. 140
IV. L'annata nello Champagne. 148
V. a Preparazione dello Champagne. 154
VI. Reims e i suoi stabilimenti di Champagne. 168
VII. Reims e i suoi stabilimenti di Champagne (*continua*). 179
VII. Reims e i suoi stabilimenti di Champagne (*continua*). 188
IX. Epernay. 195
X. Gli stabilimenti della Champagne di Epernay e Pierry. 205
XI. Alcuni stabilimenti di champagne ad Ay e Mareuil. 217
XII. Stabilimenti di Champagne ad Avize e Rilly. 229
XIII. Lo sport nella Champagne. 235

P ARTE III.

IO. Saumur frizzante e Sauternes frizzante. 241
II. I vini spumanti della Borgogna, del Giura e del sud della Francia. 251
III. Fatti e note nel rispetto degli spumanti. 258

APPENDICE. 265

Annunci. 268

PREFAZIONE.

Il presente è il primo caso in cui la storia di un vino è stata tracciata con lo stesso grado di minuziosità della storia dei vini fermi e spumanti dello Champagne nelle pagine seguenti. E non solo le indagini dell'autore si sono estese a una gamma molto ampia, come si vedrà dai riferimenti contenuti nelle note a piè di pagina di questo volume, ma negli ultimi dieci anni ha fatto frequenti visite alla Champagne, ai suoi vigneti e ai suoi venditori, e agli stabilimenti dei principali produttori di spumante, alla cui preparazione ha assistito in tutte le sue fasi. Sono state, inoltre, effettuate visite a diverse altre località dove si producono vini spumanti e raccolte informazioni più o meno interessanti su queste ultime. Nel perseguimento delle sue ricerche,

Le numerose illustrazioni sparse nel presente volume sono state tratte da ogni fonte disponibile che si suggerisse. Antica MSS. , i libri, le immagini e le sculture, le incisioni e le caricature di prima stampata, tutti di maggiore o minore rarità, sono stati messi a disposizione; e inoltre, sotto l'immediata soprintendenza dell'autore, sono stati realizzati quasi duecento bozzetti originali, con lo scopo di illustrare le principali località e le loro caratteristiche più pittoresche, e raffigurare tutte le questioni di interesse legate alla crescita e alla manipolazione dei vari vini spumanti che sono qui descritti.

Nella preparazione di quest'opera, e più particolarmente delle sue parti storiche, l'autore è stato largamente assistito dal nipote, il signor Montague Vizetelly, al quale rivolge i suoi più calorosi riconoscimenti per i preziosi servizi da lui resi.

Va precisato che parti del volume, relative alla vendemmia e alla produzione di vini spumanti in generale, sono state precedentemente pubblicate con il titolo di *Fatti sullo Champagne e altri vini spumanti* , ma sono state sottoposte a notevole estensione e revisione prima di essere autorizzate per riapparire nella loro forma attuale.

St. Leonards-on-Sea, febbraio 1882.

[Pg v]

CONTENUTI.

P ARTE I.

I.
E ARLY R ENOWN DEI C HAMPAGNE W INES .

P AGE 1

La vite in Gallia - L'editto di Domiziano per sradicarla - Piantagione di vigneti sotto Probo - I primi vigneti della Champagne - Devastazioni da parte delle tribù del nord respinte per un po 'dal console Giovino - St. Remi e il battesimo di Clodoveo-St. I vigneti di Remi - Progresso simultaneo del cristianesimo e coltivazione della vite - La vite un soggetto preferito di ornamento nelle chiese della Champagne - La cultura della vite interrotta, solo per essere rinnovata con maggiore ardore - Distinzione precoce tra 'Vins de la Rivière "e" Vins de la Montagne "- Il consiglio di un prelato riguardo al vino giusto da bere - Lo Champagne desolato dalla guerra - Papa Urbano II.,

II.
T HE W INES DEL C hampagne DELLA F OURTEENTH
AL S EVENTEETH C entury .

12

Incoronazioni a Reims e relativi banchetti - Il vino scorre abbondantemente a questi divertimenti - Il commercio del vino di Reims - Regali di vino dal comune di Reims - Coltivazione dei vigneti abbandonati dopo la battaglia di

Poitiers - Octroi riscossa sul vino a Reims - Incoronazione di Carlo V. - Estensione dei vigneti della Champagne - Abbondanza di vino - Visita a Reims del royal sot Wenceslaus di Boemia - L'Etape aux Vins a Reims - Aumento del consumo di birra durante l'occupazione inglese della città - The Maid of Orleans a Reims —I vigneti e il commercio del vino soffrono allo stesso modo — Luigi XI. viene incoronato a Reims - Nuove tasse sul vino seguite dalla rivolta di Mique-Maque - I Rémois vittime di saccheggi e difensori estorsivi - I vigneti della Champagne attaccati da insetti nocivi - Incoronazione di Luigi XII - François Premier, l'imperatore Carlo V. , Bluff King Hal, e Leone il Magnifico tutto parziale al vino di Ay - Maria Regina di Scozia a Reims - Stato tenuto dall'opulento e libertino Cardinale di Lorena - Brusquet, il buffone di corte - Diminuzione della produzione di vino intorno a Reims - Doni di vino ai nuovi - Monarchi incoronati - Nuove restrizioni alla coltivazione della vite - Il vino della Champagne incoronato contemporaneamente a Luigi XIII - Prezzo regolamentare per il vino stabilito a Reims - Importi riscossi sui vigneti dai Frondeurs - Il paese devastato intorno a Reims - Sofferenze di i contadini - Regali di vino al maresciallo Turenne e Carlo II. d'Inghilterra: la perfezione dei vini dello Champagne durante il regno di Luigi XIV. L'alta opinione di Evremond nei loro confronti - Altre testimonianze contemporanee a loro favore - Il dono meschino dell'Arcivescovo di Reims a Giacomo II. d'Inghilterra - Un poeta ucciso da Champagne - Offerte dei Rémois a Luigi XIV.

III.
I NVENTION E D VILUPPO DI S PARKLING C hampagne .

Gli antichi conoscevano i vini spumanti - Tendenza dei vini di Champagne all'effervescenza notata in un periodo precoce - L'oscurità che avvolge la scoperta di quello che oggi conosciamo come champagne frizzante - L'Abbazia reale di Hautvillers - Leggenda della sua fondazione da parte di San Nivard e San Berchier —I suoi possedimenti e vigneti territoriali — I monaci i grandi viticoltori del Medioevo — Dom Perignon — Sposa vini di diversa natura [Pg vi]carattere - La sua scoperta del vino bianco frizzante - È il primo a usare i tappi per le bottiglie - Il suo segreto per la pulizia del vino rivelato solo ai suoi successori Frère Philippe e Dom Grossart - Risultato delle scoperte di Dom Perignon - Il vino di Hautvillers venduto a 1000 livre la fila - Memoria di Dom Perignon nella chiesa abbaziale - Vino aromatizzato alle pesche - L'effervescenza attribuita alle droghe, al periodo della luna e all'azione della linfa nella vite - La fama dello spumante si diffonde rapidamente - Il Vin de Perignon fa la sua comparsa alla Corte del Grand Monarque - È accolto dai giovani cortigiani - Si presenta alle cene di Anet e Chantilly, e alle orge del Tempio e del Palais Royal - Le estatiche strofe di Chaulieu e Rousseau —Frederick William I.e gli accademici di Berlino - Augustus the Strong e il paggio che ha rubato il suo champagne - Horror of the old fashioned*buongustai* dell'innovazione - Bertin du Rocheret 34

e il maresciallo d'Artagnan - Sistema di vinificazione nello Champagne all'inizio del XVIII secolo - Imbottigliamento del vino in fiaschi - Champagne a velo con i tappi allentati

IV.
THE BATTLE DEL WINES .

Controllo temporaneo della popolarità dello champagne frizzante — I medici non sono d'accordo — I campioni di Champagne e Borgogna — Péna e la sua paziente — Un giovane studente borgognone attacca il vino di Reims — La Facoltà di Reims in armi — Un vecchio Parr del luogo citato come esempio in favore dei vini della Champagne - Salins di Beaune e Le Pescheur di Reims si impegnano calorosamente nella disputa - Un bombardamento di opuscoli - La Borgogna suona una nota di guerra - I Sapphics di Benigné Grenan - Un aspide sotto i fiori - Il guanto raccolto —Canti da una bara — Lo Champagne esaltato come superiore a tutti gli altri vini — Ispira il cuore e stimola il cervello — L'apoteosi della schiuma di Champagne — La Borgogna, un invalido, cerca una ricetta — Bevitori di entrambi i vini che apprezzano in modo imparziale — Borgognone audace e robusto Rémois,ciascuno un allegro compagno di bevute - il parallelo del canonico Maucroix tra Borgogna e Demostene e Champagne e Cicerone - Champagne una panacea per gotta e pietra - Decisione finale a favore dello Champagne da parte della facoltà di medicina di Parigi - L'opinione di Pluche sulla controversia - Champagne uno spirito vivace e Borgogna una solida comprensione - lo Champagne comanda il doppio del prezzo della migliore Borgogna - gli zeloti si riconciliavano a tavola 47

V.
PROGRESSIONE E POPULARITÀ DI SPARKLING CHAMPAGNE .

Champagne frizzante *inebria* il Regent d'Orléans e le *roués* del Palais Royal — È bevuto da Pietro il Grande a Reims — Un cavallo addestrato a Champagne e biscotti — Decreto di Luigi XV. per quanto riguarda il trasporto di Champagne-vino per i *petits armadi du Roi* -Il *petits souper*se le orge di Champagne della famiglia reale - Una bibula amante reale - La beneamata a Reims - Federico il Grande, Giorgio II, Stanislas Leczinski e il maresciallo Saxe bevono champagne - Voltaire canta le lodi del vino effervescente di Ay - Il comandante Descartes e Lebatteux esaltano il fascino dello champagne frizzante - Bertin du Rocheret e le sue molecole balsamiche - Il poeta baccanale Panard canta gli effetti ispiratori delle annate della Marna - Marmontel è ispirato congiuntamente a Mademoiselle de Navarre e al vino di Avenay - L'Abbé de l'Attaignant e le sue belle hostess - Rotture di bottiglie nelle cantine dei produttori - Tentativi di ovviarli - I primi spumanti semplicemente *crémant* - *Saute bouchon* e *demi-mousseux*—Prezzi dello 57

Champagne nel diciottesimo secolo — Preferenza data a vini acidi leggeri per Champagne frizzante — Reliquie *persistenti* del pregiudizio contro il *vin mousseux* —*L'aggiunta* segreta di zucchero — In origine il vino non *veniva svuotato* in bottiglia — Necessario il suo trasferimento ad altre bottiglie — Adozione di l'attuale metodo per liberare il vino dal suo deposito - I vignaioli, gli ultimi a trarre profitto dalla popolarità dello champagne frizzante - Maria Antonietta accolta a Reims - Ricevimento e incoronazione di Luigi XVI. a Reims - "La corona, mi fa male!" - Quote e decime oppressive *dell'ancien régime*—I Fermiers Généraux e il loro hotel a Reims — Champagne sotto la Rivoluzione — Napoleone a Epernay — Champagne incluso nell'equipaggiamento dei suoi satrapi — The Allies in the Champagne — Ubriachezza e saccheggi — Apprezzamento dello Champagne da parte delle truppe d'invasione — I benefici risultati che seguì - Popolarità universale dello Champagne - Il vino preferito da re e potenti - Le sue tracce si incontrano ovunque

VI.
C HAMPAGNE IN E NGLAND .

83

Il vino forte e schiumoso dello Champagne proibì alle sue truppe di Enrico V. - Gli inglesi che si portavano via il vino durante l'evacuazione di Reims all'avvicinarsi di Jeanne Darc - Una leggenda dell'assedio di Epernay - Enrico VIII. e la sua vigna ad Ay, il regalo di Champagne di Luigi XIV a Carlo II. I cortigiani del Merry Monarch conservano il gusto per il vino francese acquistato [Pg vii]in esilio: St. Evremond fa del flûte di champagne il bicchiere della moda - Ancora Champagne bevuto dai beaux del Mall e dai rastrelli dei Mulberry Gardens - Ispira i poeti e drammaturghi della Restaurazione - È bevuto da Giacomo II. e William III. - L'avvento dello champagne frizzante in Inghilterra: Farquhar's *Love and a Bottle*— Mockmode lo scudiero di campagna e il liquore spiritoso — Champagne la fonte dell'arguzia — Il vino di Porto e la guerra si combinano contro di essa, ma aiuta la caduta di Marlborough — L'invito poetico di Coffin agli inglesi sul ritorno della pace — Una confraternita di operatori chimici che disegnano Champagne da una mela - L'influenza dello Champagne nell'età augustea della letteratura inglese - Esaltato da Gay e Prior - I versi di Shenstone in una locanda - Rende le commedie di Vanbrugh più leggere dei suoi edifici - Swift predica la temperanza in Champagne a Bolingbroke - Champagne il vino più alla moda del diciottesimo secolo - Bertin du Rocheret lo manda in botte e bottiglia al commerciante di vini del re - Champagne a Vauxhall ai tempi di Horace Walpole - Old Q. ottiene Champagne da M.de Puissieux - Lo champagne e il pollo di Lady Mary - Lo champagne fa la sua parte nelle feste in maschera e nelle cene baccanali - Diventa la bevanda degli ultra-modaioli sopra e sotto le scale - Figure nelle commedie di Foote, Garrick, Coleman,e Holcroft — Champagne e vero dolore — I dotti commenti di Sir Edward Barry sullo Champagne — Pitt e Dundas bevevano dello Champagne di

Jenkinson — Fox e lo Champagne di Brooks — Champagne contrabbandato dal Jersey — Coltivato in Inghilterra — Esperienze di un viaggiatore nel commercio dello Champagne in Inghilterra alla fine del secolo - Sillery il vino preferito - Nelson e la "bella Emma" sotto l'influenza dello Champagne - La predilezione del Principe Reggente per il punch allo Champagne - L'oscuramento dello Champagne di Brummell - Il duca di Clarence sopraffatto dallo Champagne - Curran e Canning sul vino - l'elogio di Henderson a Sillery - la festa estiva di Tom Moore ispirata allo champagne rosa - la musa di Scott immerge la sua ala nello champagne - le metafore scintillanti di Byron - Una poesia per azioni in lode dello champagne rosa - Le ruote della vita sociale in Inghilterra oliate dallo champagne - Fluisce durante i banchetti pubblici e le inaugurazioni: spettacoli teatralila sua parte nella città, sul tappeto erboso e nel mondo teatrale - conferisce un fascino alle cene di Belgravia e alle cene della Boemia - Champagne il vino delle signore*per eccellenza*, *la* sua influenza come agente matrimoniale, "O il vino di Francia!"

P ARTE II.

I.

T HE C hampagne V INELANDS -T HE V Vigneti, DELLA R IVER .

Le vigne nel quartiere di Epernay - Area viticola dello Champagne - Una visita ai vigneti di "piante d'oro" - I vigneti di Dizy - Antichità dei vigneti di Ay - St. Tresain e i viticoltori di Ay - L'annata Ay del 1871 - I vigneti di Mareuil e i loro prodotti - Avernay; i suoi vigneti, i vini e l'antica abbazia - I vigneti di Mutigny e Cumières - Damery e "la belle hôtesse" di Henri Quatre - Adrienne Lecouvreur e gli schemi matrimoniali della Maréchal de Saxe - Pellegrinaggio a Hautvillers - Resti dell'abbazia reale di San Pietro — L'antica chiesa — Le sue pittoresche decorazioni e i suoi monumenti — La vista dalle alture di Hautvillers — I vigneti e le cantine dell'abbazia ai tempi di Dom Perignon — I vigneti della Côte d'Epernay — Pierry e le sue cantine — Il Moussy , Vinay e i vigneti di Ablois St. Martin — The Côte d'Avize — Chavot, Monthelon, Grauves e Cuis — I vigneti di Cramant e Avize, e i loro vini bianchi leggeri e delicati — I vigneti di Oger e Le Mesnil — Vertus e le sue pittoresche rovine antiche — I suoi vigneti coltivati con uve della Borgogna di Beaune — Il vino rosso di Vertus una bevanda preferita di William III. dell'Inghilterra 117

II.

T HE C hampagne V INELANDS -T HE V Vigneti, DEL M ountain .

Il vino di Sillery - Origine della sua fama - La Maréchale d'Estrées una Marchande de Vin di successo - Il marchese di Sillery il più grande viticoltore della Champagne - Apprezzamento cosacco dei prodotti di Sillery 130[Pg viii]

- La strada da Reims a Sillery - Henri Quatre e i vini Taissy - Fallimento del sistema di coltivazione della vite Jacquesson - Castello di Sillery - Vinificazione da M. Fortel - Sillery sec - Annata a Verzenay e vendangeoirs - Rinomata del vino Verzenay - I vigneti di Verzy - Edoardo III. all'Abbazia di San Basilio - Escursione da Reims a Bouzy - La processione delle aringhe a St. Remi - Rilly, Chigny e Ludes - La 'pentola' di vino dei Cavalieri Templari - Mailly e la vista sulle pianure dello Champagne - Vino- a Mailly - Il villaggio nel bosco - Castello e parco di Louvois, ministro della guerra di Louis le Grand - I vigneti di Bouzy - Il campanile della chiesa,

III.
T HE V INES DEL C hampagne E IL S ISTEMA DI C ULTIVATION . 140

Una combinazione di circostanze essenziali per la produzione di un buon Champagne - Varietà di viti coltivate nei vigneti della Champagne - Diverse classi di proprietari di viti - Costo di coltivazione - Il suolo dei vigneti - Periodo e sistema di impianto delle viti - L'operazione di ' provenienza "- Il 'taille' o potatura, la 'bêchage' o lo scavo - Fissaggio dei pali della vite - Grande costo di quest'ultimo - Concimazione e accorciamento delle viti - La zappatura estiva intorno alle piante - Rimozione dei pali dopo la vendemmia —Precauzioni adottate contro le gelate primaverili — Il sistema Guyot di copertura delle viti con stuoie — Funge da riparo da pioggia, grandine e gelo e favorisce la maturazione delle uve — Vari parassiti che predano le viti della Champagne — Distruzione causata dall'Eumolpe , il Chabot, il Bêche, il Cochylus,e la Pyrale: si è tentato di controllare le devastazioni di quest'ultima con la luce elettrica

IV.
T HE V intage NEL C hampagne . 148

Periodo della vendemmia dello Champagne - Vintager convocati a colpi di tamburo - La mattina presto il momento migliore per la raccolta dell'uva - Eccitazione nei paesi vicini durante la vendemmia - Vintager al lavoro - Muli impiegati per trasportare l'uva raccolta lungo i pendii più ripidi - Il frutta attentamente esaminata prima di essere portata al torchio - Arrivo delle uve al vendangeoir - Vengono sottoposte a tre spremute, e poi alla 'rébêche' - Il mosto viene pompato in botti e lasciato fermentare - Solo alcune i vignaioli dello Champagne pressano le proprie uve - I prezzi comandati dall'uva - Aria di allegria in tutto il distretto durante la vendemmia - Tutti ne sono interessati e ne traggono profitto - Festa dei Vintagers nel giorno di San Vincenzo - Infinite flotte tra i robusti figli del lavoro e le figlie del travaglio bruciate dal sole

V.

T HE P REPARAZIONE C hampagne .

Il trattamento dello Champagne dopo l'uscita dalla pressa - La svinatura e l'assemblaggio del vino - Le proporzioni delle annate rosse e bianche che compongono la 'cuvée' - Carenza ed eccesso di effervescenza - Forza e forma delle bottiglie di Champagne - Il 'tiraggio 'o imbottigliamento del vino - Inizia il processo di produzione del gas - Dettagli dell'origine e dello sviluppo delle proprietà effervescenti dello Champagne - L'inevitabile rottura delle bottiglie che ne consegue - Questo rimedio trasferendo il vino a una temperatura più bassa - Il vino impilato in cumuli - Formazione di sedimenti - Bottiglie poste 'sur pointe' e scosse quotidianamente per staccare il deposito - Effetto di questa occupazione su coloro che vi sono incessantemente impegnati - Il sistema attuale originato da un operaio di Madame Clicquot - 'Artigli' e 'maschere' —Cantina champagne — La loro costruzione e il loro aspetto — Le prime reclute per il 'Regiment deChampagne "- Trasformare il" vin brut "in Champagne - Sboccare e liquefare il vino - La composizione del liquore - Variazione della quantità aggiunta per soddisfare i diversi gusti nazionali - La tappatura, la filatura, il cablaggio e l'amalgama - L'agitazione del vino arriva per finire - Le bottiglie hanno i loro servizi igienici - lo Champagne parte per il suo benefico pellegrinaggio intorno al mondo 154

VI.
R EIMS E LA SUA C hampagne E STABLISHMENTS .

La città di Reims - Le sue associazioni storiche - La Cattedrale - Il suo fronte occidentale una delle più splendide concezioni del XIII secolo - I sovrani incoronati entro le sue mura - Aspetto attuale dell'antica città arcivescovile - Le manifatture di lana e altre industrie di Reims - La città minata dalle cantine delle grandi aziende di Champagne - hotel di Reims - casa gotica in Rue du Bourg St. Denis - casa rinascimentale in Rue de Vesle - Chiesa di St. Jacques: la sua porta e la pittoresca banderuola - Rue des Tapissiers e la Corte del Capitolo — I lunghi coni usati nelle processioni religiose — La Place des Marchés e le sue antiche case — L'Hôtel de Ville — Statua di Luigi XIII. — La Rues de la Prison e du Temple — I signori. Werlé & Co., successori della Veuve Clicquot-Ponsardin - I loro uffici e cantine sul sito di un'ex Commanderie dei Templari - Origine della celebrità dei vini di Madame Clicquot - M. Werlé e suo figlio - Resti della commenda - Le quarantacinque cantine dello stabilimento Clicquot-Werlé - Il nostro giro di ispezione attraverso di loro - Macchina dosatrice ingegnosa - Un'esplosione e le sue conseguenze - M. La galleria di dipinti di Werlé - la casa rinascimentale di Madame Clicquot e i suoi pittoreschi bassorilievi - I vigneti e i venditori di Werlé 168[Pg ix]

VII.

R EIMS E LA SUA C hampagne E STABLISHMENTS *(continua)* .

La casa di Louis Roederer fondata da un faticoso tedesco di nome Schreider - La sede centrale e gli altri stabilimenti dell'azienda - Antica casa in Rue des Elus - L'aspetto cupo Rue des Deux Anges e l'aspetto simile a una prigione delle sue case - Dentro le loro corti la scena cambia: bella casa e giardino rinascimentale, antica dimora dei canonici della cattedrale, la Place Royale, l'Hôtel des Fermes e la statua del "saggio, virtuoso e magnanimo Luigi XV". Luogo di nascita di Colbert nel Rue de Cérès - La pittoresca porta di Adamo ed Eva in Rue de l'Arbalète - Sede centrale di Heidsieck & Co. in Rue de Sedan - Il loro famoso marchio "Monopole" - L'azienda fondata nel secolo scorso - Le ampie cantine all'interno e fuori Reims - I vini maturati da loro spediti - Il Boulevard du Temple - M. Le cantine, i vigneti, i vigneti di Ernest Irroy 179

VIII.
R EIMS E LA SUA C hampagne E STABLISHMENTS *(continua)* .

La Prison de Bonne Semaine - Maria Regina di Scozia a Reims - sigg. Uffici di Pommery e Greno — Una bella collezione di maiolica — La Rue des Anglais un ex rifugio di cattolici inglesi — Resti della vecchia Università di Reims — Antica torre e grotta — Il bel complesso di Pommery merlato — Lo spazioso cellier e le enormi cuvée intagliate— La discesa alle cantine - La loro grande estensione - Queste alte camere sotterranee originariamente cave, e successivamente luoghi di rifugio dei primi cristiani e protestanti - le splendide cuvée di Madame Pommery del 1868 e 1874 - i signori. Il nuovo stabilimento di de St. Marceaux & Co. nell'Avenue de Sillery - Il cortile del giardino e il pozzo circolare - Scena animata nella grande sala di imballaggio - Abbassamento del vino in bottiglia nelle cantine - Grande profondità ed estensione di queste cantine - Sig. de St. Marceaux & Co. 188

IX.
E PERNAY .

Il collegamento di Epernay con la produzione di vino di tempi remoti - La città ripetutamente bruciata e saccheggiata - Ugo il Grande porta via tutto il vino del quartiere - Vigneti appartenenti all'Abbazia di San Martino nell'undicesimo, dodicesimo e tredicesimo secolo —Abbot Gilles ordina la demolizione di un torchio che viola i diritti feudali dell'abbazia — Lasciti di vigneti nel XV secolo — Francesco I. concede Epernay a Claude Duca di Guisa nel 1544 — Gli Eschevin inviano un regalo di vino al loro nuovo signore —Vino riscosso per l'accampamento del re a Rethel e le roccaforti della provincia dal duca di Longueville — Epernay licenziato all'avvicinarsi di Carlo V. — Il mercatino di Charles-Fontaine ad Avenay — Distruzione 195

degli immensi presso l'Abbazia di St.Martin - Il bell'ingresso rinascimentale della chiesa di Epernay - Piantagione delle "terre de siége" con viti nel 1550 - Denaro e vino riscossi a Epernay da Condé e dal Duca di Guisa - Henri Quatre assedia Epernay - Morte di Maréchal Biron - Battaglia disperata tra i vigneti - Triplo talento del "bon Roy Henri" per bere, combattere e fare l'amore - Versi rivolti da lui alla sua "bella hôtesse" Anne du Puy - Il Comune di Epernay fa doni di vino a vari funzionari per assicurarsi la loro buona volontà - Regali di vino a Turenne all'incoronazione di Luigi XIV. - Petizione a Louvois per ritirare la guarnigione di Epernay in cui si può raccogliere l'annata - Il duca e la duchessa d'Orleans a Epernay - Luigi XIV.partecipa alla vendemmia locale presso la maison abbatiale mentre si reca all'esercito del Reno - Accresciuta reputazione del vino di Epernay alla fine del XVII secolo - Numerose offerte al marchese de Puisieux, governatore della città - Il Il Vecchio Pretendente si è presentato a Epernay con ventiquattro bottiglie delle migliori - Spumante inviato al Marchese de Puisieux a Sillery, e anche a suo nipote - Altri doni al Principe di Turenne - L'annata distrutta dal gelo nel 1740 - Le piste di Epernay a quest'epoca si diceva che producesse il vino più delizioso d'Europa - Viti piantate dove prima c'erano le case - Lo sviluppo del commercio di spumante - Un 'tiraggio' di cinquantamila bottiglie nel 1787 - Arthur Young beve champagne a Epernay a quaranta soldi la bottiglia - Si suppone che Luigi XVI, al suo ritorno da Varennes,si ispira allo Champagne di Epernay — Napoleon e la sua famiglia godono dell'ospitalità di [Pg x]Jean Remi Moët - la vera profezia di re Girolamo di Vestfalia riguardo ai russi e alla Champagne - condotta vergognosa dei prussiani e dei russi a Epernay nel 1814 - Il sindaco offre loro la libera gestione delle sue cantine: Carlo X, Luigi Filippo e Napoleone III. accettare il "vin d'honneur" a Epernay, la città occupata dalle truppe tedesche durante la guerra del 1870-1

X.

T egli C hampagne E STABLISHMENTS DI E PERNAY E P IERRY .

205

I primi documenti della famiglia Moët a Reims ed Epernay - Jean Remi Moët, il fondatore del commercio dei vini dello Champagne - Estratti da vecchi libri contabili dei Moëts - Jean Remi Moët riceve l'imperatore Napoleone, l'imperatrice Giuseppina e il re di Vestfalia — Costituì la ditta Moët & Chandon — La loro sede in Rue du Commerce — La consegna e il lavaggio di nuove bottiglie — I numerosi vigneti e venditori dell'azienda — La loro cuvée prodotta in tini da 12.000 galloni — L'imbottigliamento del vino— Una città sotterranea, con chilometri di strade, incroci, spazi aperti, tram e stazioni - L'antico ingresso a queste volte - Tavoletta commemorativa della visita di Napoleone I. - Le volte originali conosciute come Siberia - Scena nell'imballaggio- hall: i sigg. Il grande e completo staff di Moët & Chandon, il famoso marchio "Star" dell'azienda, il castello di Perrier-Jouët,*Le Diable Amoureux* , e ghigliottinato per aver progettato la fuga di

Luigi XVI. dalla Francia, residente a Pierry - La sua gara con l'abate di Hautvillers in riferimento alle decime del vino dell'abbazia - Il castello di Pierry - Il suo proprietario chiede di farlo cercare per dimostrare che non è un anticipatore del mais - I vigneti e Stabilimento di champagne di Gé-Dufaut & Co. — Le riserve di vini antichi nelle cantine di questa azienda — Lodi garantite da loro a Vienna e Parigi

XI.
S OME C HAMPAGNE E STABILIMENTI A YE M AREUIL .

La *bourgade*di Ay e il suo castello settecentesco - Propensione al gioco di un ex proprietario, Balthazar Constance Dangé-Dorçay - Apprezzamento del vintage di Ay di Sigismondo di Boemia, Leone X, Carlo V., Francesco I. e Enrico VIII. - Bertin du Rocheret celebra questa parzialità in triolets - Stima del vino Ay durante il regno di Carlo IX. e Henri III. - È una bevanda preferita dai capi della Lega, e da Henri IV., Catherine de Medicis e i cortigiani di quell'epoca - Il 'Vendangeoir d'Henri Quatre' ad Ay - L'orgoglio del re nel suo titolo di Seigneur d'Ay e Gonesse - Dominicus Baudius suggerisce in modo punitivo che il "Vin d'Ay" dovrebbe essere chiamato "Vinum Dei" - I meriti del vino cantati dai poeti ed esaltati dall'ingegno - Il vino Ay ai suoi bei giorni evidentemente no scintillante — La visita di Arthur Young ad Ay nel 1787 — La fondazione di Deutz & Geldermann — Prelievo della cuvée lì — Modalità di scavo delle cantine nello Champagne — Le nuove cantine, i vigneti e il distributore dell'azienda — M. Cantine e vini di Duminy - La casa fondata nel 1814 - Il nuovo modello di stabilimento Duminy - Vecchia casa pittoresca ad Ay - I sigg. Le cantine di Pfungst Frères & Co. - I loro champagne secchi finemente maturati - La vecchia chiesa di Ay e le sue numerose decorazioni di uva e pampini - La figura scolpita sopra il portale rinascimentale - Lo stabilimento di Montebello a Mareuil - Il castello un tempo proprietà dei duchi d'Orleans - Una ditta di champagne intitolata - La brillante carriera del maresciallo Lannes - Una passeggiata attraverso lo stabilimento di Montebello - La sala stampa, la cuvée-tino, la sala imballaggi, gli uffici e le cantine - reliquie al castello: la fondazione di Bruch-Foucher & Co. 217

XII.
C hampagne E STABLISHMENTS AD UN VIZE E R ILLY .

Avize il centro del distretto dell'uva bianca - La sua situazione e il suo aspetto - La fondazione di Giesler & Co. - Il tirage e la cuvée - Vin Brut in scaffali e sui tavoli - La sala d'imballaggio, le ampie cantine e il cellier di sboccatura - Negozi di bottiglie e lavabottiglie: i sigg. I torchi di Giesler ad Avize e il vendangeoir a Bouzy - I loro vigneti e i loro acquisti di uva - Reputazione del marchio Giesler - Lo stabilimento di M. Charles de 229

Cazanove - Un cinghiale docile - Caccia al cinghiale nella Champagne - M. Le ampie cantine e i vini accuratamente selezionati di de Cazanove - Vigneti di sua proprietà e della sua famiglia - Reputazione dei suoi vini a Parigi e crescente popolarità in Inghilterra - Interessante vista dei vigneti Avize e Cramant di M.

XIII.
S PORT NEL C hampagne .

Le foreste della Champagne, il luogo di villeggiatura del cinghiale - Partenza di una battuta di caccia al mattino presto per una caccia al cinghiale - Risveglio del cinghiale dalla sua tana - Inizio dell'attacco - Inseguimento del cinghiale - La sua rotta è frenata da un proiettile "I cani si precipitano all'inseguimento" Il cinghiale si volta e sta a bada - Un abile tiratore avanza e gli dà il *colpo di grazia*—Caccia al cinghiale a cavallo nella Champagne — Una giornata emozionante di sport con i cinghiali di M. d'Honnincton — La "sonnerie du sanglier" e la "vue" - I corni suonano in coro "Il cinghiale ha preso terra" -Il cinghiale abbandona il ruscello, e ne segue uno spiritoso inseguimento - Portato alla baia, cerca di nuovo l'acqua - Lotta mortale tra il cinghiale e un branco pieno di cani - Finalmente viene sparato il colpo fatale, e viene suonato l"allali ' —Fino a quindici cinghiali a volte uccisi in una volta sola — I capricci di alcuni giovani cinghiali docili — Segugi di tutti i tipi usati per la caccia al cinghiale nella Champagne — Danni causati dai cinghiali ai vigneti e ai raccolti — Varietà di selvaggina comune allo Champagne 235

P ARTE III.

I.
S PARKLING S AUMUR E S PARKLING S AUTERNES .

antico e moderno — Trattamento del vino di nuova vendemmia — La cuvée — Proporzioni di vino da uve bianche e nere — L'imbottigliamento e la sboccatura del vino e le operazioni di rifinitura — Il castello di Varrains e la fondazione di M. Louis Duvau aîné — His cantine un susseguirsi di cupe gallerie - La sboccatura del vino avvenuta in una grotta dall'aspetto melodrammatico - M. Vigneto di Duvau - Il suo frizzante Saumur di varie epoche - Marcata superiorità dei campioni più maturi - la frizzante manifattura Sauternes di ME Normandin a Châteauneuf - Angoulême e le sue antiche fortificazioni - Vin de Colombar - M. La frizzante cuvée Sauternes di Normandin - Le sue cantine vicino a Châteauneuf - Riconoscimento accordato al vino al Concours Régional d'Angoulême Louis Duvau aîné - Le sue cantine un susseguirsi di cupe gallerie - La sboccatura del vino avvenuta in una grotta dall'aspetto melodrammatico - M. Vigneto di Duvau - Il suo frizzante Saumur di varie epoche - Marcata superiorità dei campioni più 241

maturi - la frizzante manifattura Sauternes di ME Normandin a Châteauneuf - Angoulême e le sue antiche fortificazioni - Vin de Colombar - M. La frizzante cuvée Sauternes di Normandin - Le sue cantine vicino a Châteauneuf - Riconoscimento accordato al vino al Concours Régional d'Angoulême Louis Duvau aîné - Le sue cantine un susseguirsi di cupe gallerie - La sboccatura del vino avvenuta in una grotta dall'aspetto melodrammatico - M. Vigneto di Duvau - Il suo frizzante Saumur di varie epoche - Marcata superiorità dei campioni più maturi - la frizzante manifattura Sauternes di ME Normandin a Châteauneuf - Angoulême e le sue antiche fortificazioni - Vin de Colombar - M. La frizzante cuvée Sauternes di Normandin - Le sue cantine vicino a Châteauneuf - Riconoscimento accordato al vino al Concours Régional d'Angoulême

II.
T HE S PARKLING W INES DI B URGUNDY , IL J URA , E LA S OUTH DI F RANCE .

il luogo di nascita dello Chevalier d'Eon - Il Vin d'Arbanne di Bar-sur-Aube - Morte lì del Bastardo di Bourbon - L'ostentata esibizione di Madame de la Motte e l'arresto lì - Spumanti del Beaujolais - I vigneti di Mont-Brouilly — Antica reputazione dei vini del Giura — Il Vin Jaune di Arbois amato da Henri Quatre — Rime da lui in suo onore — Lons-le-Saulnier — Vigneti che producono gli spumanti vini del Giura — La loro vendemmia e il successivo trattamento — Il loro alto titolo alcolico e svantaggi generali - Vini spumanti d'Auvergne, Guienne, Delfinato e Linguadoca - Spumante Saint-Péray lo Champagne del sud - Valence, con le sue reminiscenze di Pio VI. e Napoleone I. 251

[Pg xii]

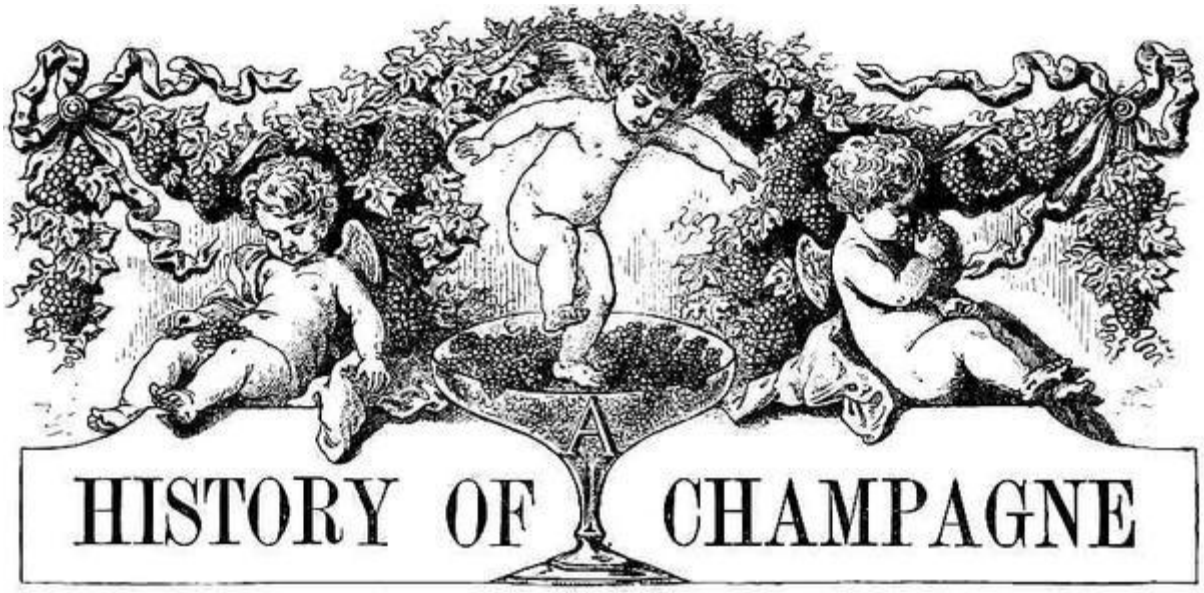
III.
F ATTI E N OTES R ESPECTING S PARKLING W INES .

Champagne secchi e dolci - Le loro proprietà frizzanti - Forma dei bicchieri di champagne - Stile di vini spumanti consumati in diversi paesi - Il colore e il grado alcolico dello Champagne - Champagne approvato dalla facoltà - Il suo uso in disordini nervosi - La glassa dello Champagne - Scarsità di grandi annate nello Champagne - La qualità del vino ha poca influenza sul prezzo - Prezzi realizzati dai cru Ay e Verzenay in grandi annate - Suggerimenti per la fissazione di champagne di grandi annate - Il miglioramento che sviluppano dopo pochi anni - Il vino del 1874 - Il tipo appropriato di cantina in cui deporre lo Champagne - Vantaggi dei contenitori per vino a scorrimento brevettato di Burrow - Aumento del consumo di Champagne - Rendiconto tabellare di scorte, esportazioni,e consumo domestico dal 1844–5 al 1877–8 - Quando servire lo champagne a una cena - il motto di Charles Dickens secondo cui il suo posto appropriato è un ballo - Effetto vantaggioso dello 258

champagne in una normale cena britannica



[Pg 1]



PARTE I

I.

E ARLY R ENOWN DEI C HAMPAGNE W INES .

La vite in Gallia - L'editto di Domiziano per sradicarla - Piantagione di vigneti sotto Probo - I primi vigneti della Champagne - Devastazioni da parte delle tribù del nord respinte per un po 'dal console Giovino - St. Remi e il battesimo di Clodoveo-St. I vigneti di Remi - Progresso simultaneo del cristianesimo e coltivazione della vite - La vite un soggetto preferito di ornamento nelle chiese della Champagne - La cultura della vite interrotta, solo per essere rinnovata con maggiore ardore - Distinzione precoce tra 'Vins de la Rivière "e" Vins de la Montagne "- Il consiglio di un prelato riguardo al vino giusto da bere - Lo Champagne desolato dalla guerra - Papa Urbano II.,



A nche se la data di introduzione della vite in Francia si perde nella notte dei tempi, e anche se i vini di Marsiglia, Narbonne, e Vienne sono state celebrate da scrittori romani prima dell'era cristiana, molti secoli trascorso prima un'annata state raccolte entro i limiti dell'antica provincia della Champagne. Mentre la vite e l'olivo prosperavano nel terreno soleggiato della Gallia Narbonese, il clima gelido del Nord ancora incolto vietava la produzione di vino o olio.[1] La "foresta della Marna", ora rinomata per l'annata che produce, era allora davvero un bosco scuro e tetro, il rifugio del lupo e del cinghiale, del cervo e dell'uro; e gli alti barbari della Gallia Comata, che presidiavano le mura di Reims all'avvicinarsi di Cesare, volevano sfidare il potere romano con idromele e birra.[2] Sebbene Reims divenne sotto il dominio romano una delle capitali della Gallia belga, e acquisì un'importanza di cui testimoniano ampiamente numerosi reperti a forma di templi, archi di trionfo, bagni, arene, strade militari, ecc. e sebbene i Galli fossero particolarmente distinti dalla loro rapida adozione [Pg 2]delle usanze romane, sembra certo che durante il dominio dei dodici Cesari gli abitanti dell'attuale distretto della Champagne furono costretti a prelevare il vino, con il quale le loro anfore furono riempite e le loro patere rifornite, da fonti estranee. Le annate di cui hanno scritto Plinio e Columella erano limitate alla Gallia Narboniensis, anche se la cultura della vite aveva senza dubbio fatto qualche progresso in Aquitania e sulle rive della Saona, quando il severo editto del pazzo acchiappa-mosche Domiziano, emanò il il motivo che la pianta di Bacco usurpava uno spazio che sarebbe stato meglio riempito da quello di Cerere, portò (92 dC) al suo totale sradicamento in tutto il territorio gallico.



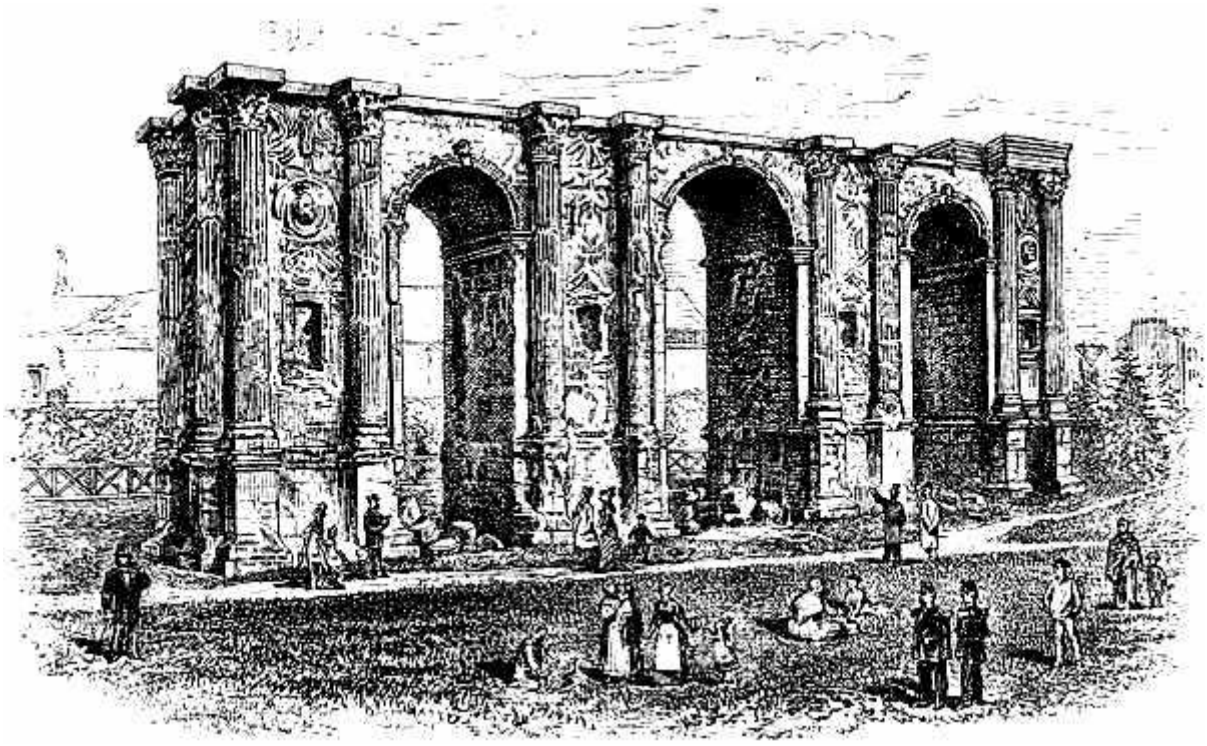
Per quasi duecento anni questo strano editto rimase in vigore, durante il quale tutto il vino consumato nei domini gallo-romani fu importato dall'estero. Sei generazioni di uomini, per i quali l'allegra fatica del vignaiolo non era che una favola ereditaria e le gioie della vendemmia una tradizione semidimenticata, erano passate quando, nel 282, l'imperatore Probo, figlio di un giardiniere, una volta più concesso il permesso di coltivare la vite, e anche esercitato le sue legioni nella disposizione e nella piantagione di vigneti in Gallia.[3] La cultura fu ripresa con entusiasmo e, poiché con il progresso dell'agricoltura e l'eliminazione delle foreste il clima era gradualmente migliorato, gli abitanti delle regioni più settentrionali cercarono di emulare i loro vicini meridionali nella produzione del vino. Questa concessione di Probo fu accolta con gioia; e alcuni antiquari sostengono che l'arco di trionfo a Reims, noto come la Porta di Marte, fu eretto durante il suo regno in segno di gratitudine per questo permesso di ripiantare la vite.[4]



[Pg 3]

Nel IV secolo le rive della Marna e della Mosella erano ricoperte di vigneti, che divennero oggetto di invidia e desiderio per le tribù dai capelli gialli della Germania,[5] e condusse in non piccola misura alle incursioni predatorie nel territorio di Reims così duramente respinte da Giuliano l'Apostata e dal Console Giovino, che aveva aiutato Giuliano a salire al trono dei Cesari, e aveva combattuto per lui contro i Persiani . Julian radunò le sue forze a Reims nel 356, prima di avanzare contro gli Alemanni, che si erano

stabiliti in Alsazia e Lorena; e dieci anni dopo il console Jovinus, dopo aver sorpreso alcuni della stessa nazione facendo il bagno alle loro grandi membra, pettinando i loro lunghi capelli biondi e "ingoiando enormi sorsate di vino ricco e delizioso",[6] sulle rive della Mosella, combatté una battaglia disperata e di successo, durata un'intera giornata estiva, nelle pianure catalauniane vicino a Châlons, con i loro compagni, che la prospettiva di una simile indulgenza aveva tentato di entrare nello Champagne. Valerian venne a Reims nel 367 per congratularsi con Jovinus; e l'Imperatore e il Console (la cui tomba è oggi conservata nella cattedrale di Reims) combatterono ancora le loro battaglie sopra le loro coppe nel palazzo innalzato da quest'ultimo sul luogo occupato negli anni successivi dalla chiesa di Santa Nicise.



LA PORTA DI MARTE A REIMS.

Il controllo amministrato da Jovinus fu solo temporaneo, mentre l'attrazione continuò permanente. [Pg 4]Per quasi mezzo secolo, è vero, i vigneti della Champagne hanno attraversato un'epoca di quiete e prosperità che raramente aveva benedetto le province di frontiera della Gallia.[7] Ma quando, nel 406, i Vandali sparsero la fiamma della guerra dalle rive del Reno alle Alpi, ai Pirenei e all'oceano, Reims fu saccheggiata, i suoi campi devastati, il suo vescovo abbattuto sull'altare, e i suoi abitanti uccisi o resi prigionieri; e la stessa scena di desolazione fu ripetuta quando le miriadi ostili di Attila invasero la Francia nordoccidentale nel 451.



TOMBA DEL CONSOLE JOVINUS, CONSERVATA NELLA CATTEDRALE DI REIMS.

Tempi più felici erano, tuttavia, in serbo per Reims, i suoi vescovi e le sue vigne, il legame tra i due ultimi era molto più intimo di quanto si potesse supporre. Quando Clodoveo e il suo ospite franco attraversarono Reims lungo la strada ancora conosciuta come la Grande Barberie, diretti ad attaccare Syagrius nel 486, ci fu senza dubbio un piccolo saccheggio e il famoso vaso d'oro che uno dei seguaci del monarca portò via da la residenza episcopale non è stata lasciata vacante dal suo nuovo proprietario. Ma dopo che Syagrius era stato schiacciato a Soissons e il furto vendicato da un colpo dell'ascia da battaglia del re, Clodoveo non solo restaurò il vaso rubato e fece un trattato con il vescovo San Remi o Remigius, figlio di Emilius, conte di Laon, ma alla fine si convertì al cristianesimo e accettò il battesimo per mano sua. La storia secolare ha celebrato la lotta di Tolbiac - l'invocazione rivolta dal disperato Frank al Dio dei cristiani; l'improvviso raduno delle sue truppe deboli e l'ultima carica disperata che spazzò via per sempre il potere degli Alemanni come nazione. Leggende sante si sono ampliate sulla pietà della regina Clotilda; l'abilità di San Remi; lo sfarzo e la cerimonia che segnarono il battesimo di Clodoveo a Reims nel dicembre 496; la memorabile ingiunzione del vescovo al suo reale convertito di adorare la croce che aveva bruciato e di bruciare gli idoli che aveva adorato fino ad allora; e il miracolo della Sainte Ampoule, una fiala di olio santo che si dice sia stata portata direttamente dal cielo da una colomba bianca come la neve in onore dell'occasione. Un piccione, invece, è sempre stato un elemento preferito nell'armamentario del prestigiatore dai giorni di Apolonio di Tiana e Maometto fino a quelli di Houdin e del dottor Lynn; e lo scetticismo moderno ha suggerito che le regioni celesti non fossero altro che la colombaia episcopale. Che l'olio fosse sacro o no, possiamo essere certi che il vino che scorreva liberamente in onore della conversione del monarca franco era ambrosiale; che i feroci guerrieri che avevano conquistato a Soissons e Tolbiac si inumidivano i loro lunghi baffi con i cespugli più raffinati che erano maturati sulle colline circostanti; e che i Conti e Leudes, e, a

giudicare dalle abitudini nazionali, lo stesso Re, si sono ubriacati regalmente su un possiamo essere certi che il vino che scorreva liberamente in onore della conversione del monarca franco era ambrosiale; che i feroci guerrieri che avevano conquistato a Soissons e Tolbiac si inumidivano i loro lunghi baffi con i cespugli più raffinati che erano maturati sulle colline circostanti; e che i Conti e Leudes, e, a giudicare dalle abitudini nazionali, lo stesso Re, si sono ubriacati regalmente su un possiamo essere certi che il vino che scorreva liberamente in onore della conversione del monarca franco era ambrosiale; che i feroci guerrieri che avevano conquistato a Soissons e Tolbiac si inumidivano i loro lunghi baffi con i cespugli più raffinati che erano maturati sulle colline circostanti; e che i Conti e Leudes, e, a giudicare dalle abitudini nazionali, lo stesso Re, si sono ubriacati regalmente su un *cuvée réservée* da[Pg 5] la vigna che San Remi aveva piantato con le proprie mani nella sua tenuta ereditaria vicino a Laon, o quella che lo schiavo Melanius coltivava per lui proprio senza le mura di Reims.





Perché il santo non era solo un convertitore di re, ma, ciò che è più importante per noi, un coltivatore di vigneti e un estimatore dei loro prodotti. Tra i molti miracoli che i cronisti monaci gli hanno attribuito è quello commemorato da un bassorilievo sul portale nord della cattedrale di Reims, che lo rappresenta nella casa di uno dei suoi parenti, di nome Celia, facendo il segno della croce su un vuoto botte, che, naturalmente, si riempì immediatamente di vino. Che San Remi possedesse una scorta di vino così ampia da non aver avuto alcuna necessità di ripetere questo miracolo nel palazzo episcopale è evidente dal testamento da lui scritto durante la sua ultima malattia nel 530, come questo dimostra la sua viticoltura e altri possedimenti erano sufficientemente estesi per accontentare un vescovo anche delle inclinazioni più pluralistiche.[8]

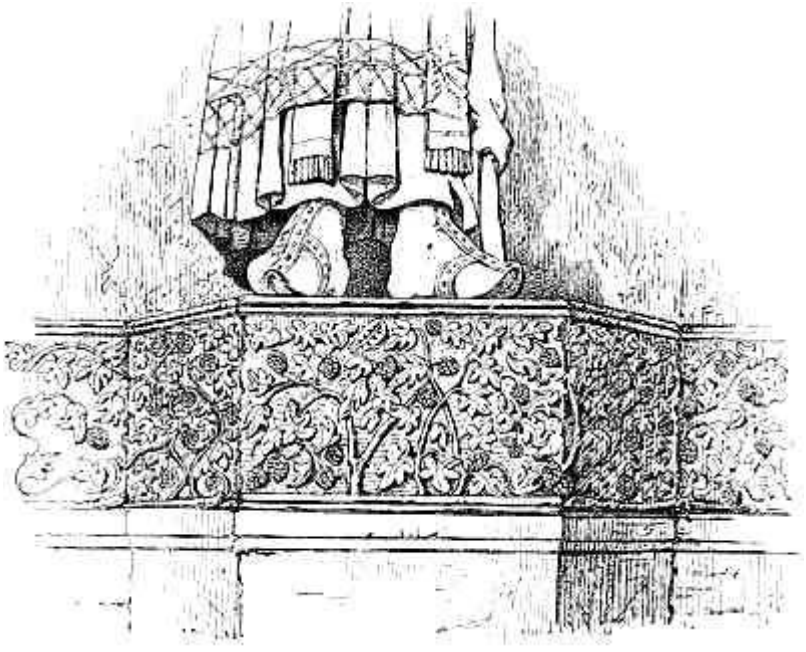
È curioso notare il legame tra la diffusione della viticoltura e quella del cristianesimo, un legame apparentemente incongruo, eppure abbastanza evidente, se si ricorda che il vino è necessario per la celebrazione del più solenne sacramento della Chiesa. Il cristianesimo divenne la religione consolidata dell'Impero Romano intorno al primo decennio del IV secolo e il paganesimo fu proibito da Teodosio al suo termine; ed è in questo periodo che troviamo la cultura dell'uva che si diffonde in tutta la Gallia, e San Martino di Tours che predica il Vangelo e pianta una vigna coeva. I Capitoli e le case religiose si sono particolarmente applicati alla coltivazione della vite, e da qui l'origine di molti famosi vigneti, non solo della Champagne ma della Francia. Anche i vecchi architetti monaci [Pg 6]grappoli d'uva, nelle decorazioni delle chiese da loro costruite. La chiesa di San Remi, ad esempio, iniziata alla metà del VII secolo, e ritoccata da costruttori successivi fino a essere paragonata a una scuola di architettura progressista, ne fornisce un esempio nelle modanature del suo portale principale; e la cattedrale di Reims offre diversi esempi di un carattere simile.



DALLA PORTA NORD DELLA CATTEDRALE DI REIMS.

In mezzo all'anarchia e alla confusione che hanno segnato il debole dominio dei re merovingi dai capelli lunghi, che i bellicosi Franchi erano soliti issare sui loro scudi quando li investivano del potere sovrano, troviamo la Francia ricaduta in uno stato di barbarie; e sebbene la legge salica stabilisse pene severe per il ritiro di un ceppo di vite, la prospettiva di essere passibile in qualsiasi momento di un mandato di espulsione, eseguito con l'aiuto di un'ascia da battaglia, deve essere andata lontano per smorzare l'ardore spontaneo per quanto riguarda viticoltura sperimentale. I fittavoli della Chiesa, in quale categoria doveva essere classificata la maggior parte dei viticoltori di Reims ed Epernay, erano i migliori; ma né le minacce dei vescovi né la vendetta dei santi potevano frenare gli atti di sacrilegio e di saccheggio. Durante la seconda metà del sesto secolo Reims, Epernay, e il distretto circostante fu più volte devastato dagli eserciti contendenti di Austrasia e Neustria; e Chilperic di Soissons, catturando quest'ultima città nel 562, impose tasse così pesanti sulle viti e sui servi che in tre anni gli abitanti avevano abbandonato il paese. Le cose, tuttavia, migliorarono durante i giorni più pacifici del secolo successivo, che vide la fondazione di numerose abbazie, comprese quelle di Epernay, Hautvillers e Avenay; e l'impianto di vigne fresche nei domini ecclesiastici da parte del vescovo Romulfe e del suo successore San Sonnace, quest'ultimo, morto nel 637, lasciando in eredità alla chiesa di San Remi un vigneto a Villers, e al monastero di San Pierre les Dames one si trova a Germaine, nella montagna di Reims. e Chilperic di Soissons, catturando quest'ultima città nel 562, impose tasse così pesanti sulle viti e sui servi che in tre anni gli abitanti avevano abbandonato il paese. Le cose, tuttavia, migliorarono durante i giorni più pacifici del secolo successivo, che vide la fondazione

di numerose abbazie, comprese quelle di Epernay, Hautvillers e Avenay; e l'impianto di vigne fresche nei domini ecclesiastici da parte del vescovo Romulfe e del suo successore San Sonnace, quest'ultimo, morto nel 637, lasciando in eredità alla chiesa di San Remi un vigneto a Villers, e al monastero di San Pierre les Dames one si trova a Germaine, nella montagna di Reims. e Chilperic di Soissons, catturando quest'ultima città nel 562, impose tasse così pesanti sulle viti e sui servi che in tre anni gli abitanti avevano abbandonato il paese. Le cose, tuttavia, migliorarono durante i giorni più pacifici del secolo successivo, che vide la fondazione di numerose abbazie, comprese quelle di Epernay, Hautvillers e Avenay; e l'impianto di vigne fresche nei domini ecclesiastici da parte del vescovo Romulfe e del suo successore San Sonnace, quest'ultimo, morto nel 637, lasciando in eredità alla chiesa di San Remi un vigneto a Villers, e al monastero di San Pierre les Dames one si trova a Germaine, nella montagna di Reims. durante i giorni più pacifici del secolo successivo, che vide la fondazione di numerose abbazie, comprese quelle di Epernay, Hautvillers e Avenay; e l'impianto di vigne fresche nei domini ecclesiastici da parte del vescovo Romulfe e del suo successore San Sonnace, quest'ultimo, morto nel 637, lasciando in eredità alla chiesa di San Remi un vigneto a Villers, e al monastero di San Pierre les Dames one si trova a Germaine, nella montagna di Reims. durante i giorni più pacifici del secolo successivo, che vide la fondazione di numerose abbazie, comprese quelle di Epernay, Hautvillers e Avenay; e l'impianto di vigne fresche nei domini ecclesiastici da parte del vescovo Romulfe e del suo successore San Sonnace, quest'ultimo, morto nel 637, lasciando in eredità alla chiesa di San Remi un vigneto a Villers, e al monastero di San Pierre les Dames one si trova a Germaine, nella montagna di Reims.[9] Il santo scolpito all'esterno della cattedrale di Reims, con i piedi appoggiati su un piedistallo[Pg 7] inghirlandato di foglie di vite e grappoli d'uva, potrebbe essere stato destinato a uno di questi numerosi prelati vitivinicoli.



DALLA PORTA NORD DELLA CATTEDRALE DI REIMS.

La potente figura di Carlo Magno, che dominava l'intera Europa all'inizio del IX secolo, appare in connessione con Reims, dove, nato con paladini e coetanei, intrattenne il

maltrattato Papa Leone III. proprio regalmente durante le "festes de Noel" dell'805. Il monarca che si dice avesse rivestito di viti le ripide alture di Rudesheim non era indifferente al buon vino; e le annate dello Champagne senza dubbio avvolte nel calice magico di Huon de Bordeaux, e traboccavano delle corna che Roland, Oliver, Doolin de Mayence, Renaud di Montauban e Ogier il danese, prosciugarono prima di allacciarsi le spade e iniziare le loro gesta di grande sorpresa - il massacro dei saraceni, il salvataggio di damigelle prigioniere e la sconfitta dei cavalieri criminali - raccontati nelle favole di Turpin e nelle "chansons de geste". Che la coltivazione dell'uva,[10]

Quest'epoca è, inoltre, segnata dall'inaugurazione di quella lunga serie di incoronazioni che hanno contribuito a diffondere la popolarità dei vini dello Champagne in tutta la Francia da parte dell'agenzia dei nobili e dei prelati partecipanti alla cerimonia. Sontuosi festeggiamenti segnarono l'incoronazione del figlio di Carlo Magno, Luigi, nell'816; e l'Arcivescovo officiante Ebbon può aver contribuito ad arredare la festa con alcuni dei prodotti della vigna che aveva piantato a Mont Ebbon, generalmente identificata con l'attuale Montebon, vicino a Mardeuil. È di questo vigneto che Pardulus, vescovo di Laon, parla in una lettera da lui indirizzata al successore di Ebbon, il virtuoso Hincmar, che ha assunto il pastorale nell'845, offrendogli consigli sul metodo migliore per sostenere la sua salute cagionevole. Dopo avergli detto di evitare di mangiare pesce lo stesso giorno in cui viene pescato, insistendo sul fatto che la carne salata è più sana che fresca, e consigliando pancetta e fagioli cotti nel grasso come ottimo digestivo, egli procede: 'Devi fare uso di un vino che non sia né troppo forte né troppo debole - preferisci, a quelli prodotti sulla cima del monte o fondo valle, quella che si coltiva sui pendii delle colline, come verso Epernay, a Mont Ebbon; verso Chaumuzy, a Rouvesy; verso Reims, a Mersy e Chaumery. I vigneti dello Champagne soffrirono gravemente delle convulsioni interne che segnarono il periodo in cui lo scettro di Francia fu scosso dalle deboli mani della feccia della razza carlovingiana. I Normanni, che minacciarono Reims e saccheggiarono Epernay nell'882, li travolse come locuste divoratrici; ei loro annali durante il secolo successivo sono scritti in lettere di sangue e fiamme.

I tempi erano davvero brutti per i pacifici vignaioli nel X secolo, quando i castelli stavano sorgendo in ogni direzione; quando poteva essere fatto bene, e la regola della sola mano forte prevaleva; e quando la ferma convinzione che la fine del mondo sarebbe arrivata nell'anno 1000 portò gli uomini a vivere solo per il presente, e cercarono di ottenere quanto più possibile dai loro simili. Calamità naturali come quella del 919, quando la coltivazione del vino fallì completamente nei dintorni di Reims, furono già abbastanza gravi; ma le continue incursioni degli ungheresi, le cui frecce abbatterono il contadino all'aratro e il prete all'altare, e il ricordo delle cui azioni spietate sopravvive ancora nel termine "orco"; la disperata gara indetta per dieci anni da Heribert di Vermandois per assicurarsi il vescovato di Reims per suo figlio neonato, durante il quale appena un piede del territorio conteso rimase senza macchie di sangue; le ripetute invasioni di Otone della Germania; e la lotta tra Ugo Capeto e Carlo di Lorena per la corona titolare di Francia, tracce lasciate più difficili da cancellare. Reims ha subito quattro assedi in circa sessant'anni; ed Epernay, la più sfortunata delle città, fu saccheggiata almeno una ventina di volte e bruciata due volte, uno dei saccheggi più coscienziosamente eseguiti fu quello compiuto nel 947 da Ugo il Grande, il quale,

poiché era tempo vintage, completamente ha devastato l'intero paese e portato via tutto il vino. Reims ha subito quattro assedi in circa sessant'anni; ed Epernay, la più sfortunata delle città, fu saccheggiata almeno una ventina di volte e bruciata due volte, uno dei saccheggi più coscienziosamente eseguiti fu quello compiuto nel 947 da Ugo il Grande, il quale, poiché era tempo vintage, completamente ha devastato l'intero paese e portato via tutto il vino. Reims ha subito quattro assedi in circa sessant'anni; ed Epernay, la più sfortunata delle città, fu saccheggiata almeno una ventina di volte e bruciata due volte, uno dei saccheggi più coscienziosamente eseguiti fu quello compiuto nel 947 da Ugo il Grande, il quale, poiché era tempo vintage, completamente ha devastato l'intero paese e portato via tutto il vino.[11]

Sotto il dominio della razza dei Capetingi le cose migliorarono in quanto considerati nemici stranieri, sebbene gli arcivescovi [Pg 8]dovette nella prima parte dell'XI secolo abbandonare Epernay, Vertus, Fismes e le loro dipendenze alla famiglia di Roberto di Vermandois, che aveva assunto il titolo di Conti di Champagne, per essere tenuti da loro come feudi. La fama delle scuole di Reims, dove futuri papi ed embrioni imperatori si incontrarono come compagni di classe; le riunioni festive che hanno segnato l'incoronazione di Enrico I. e Filippo I .; il grande consiglio ecclesiastico tenuto da Leone IX, che procurò alla città il soprannome di "piccola Roma"; e la crescente importanza delle fiere della Champagne, i grandi luoghi d'incontro per tutto il Medioevo dei mercanti di Spagna, Italia e Paesi Bassi, favorirono la prosperità del distretto e la produzione del suo vino. Urbano II, originario di Châtillon, che portò la tripla corona dal 1088 alla fine del secolo, era,[12] I pellegrini diretti a Roma trovavano la penitenza luce e il perdono facilmente ottenibili quando portavano con loro oltre le Alpi, oltre al personale e alla sacca, un enorme "bottel leathern" di quell'amata annata che riscaldò il cuore del pontefice e stimolò consegna di quelle orazioni emozionanti a Placentia e Clermont, in cui ha fatto appello alla cavalleria dell'Europa occidentale per affrettarsi a salvare il Santo Sepolcro dalle mani degli infedeli.



VENDITORI - TREDICESIMO SECOLO
(Da una finestra della cattedrale di Chartres).

Il risultato di questi appelli è stato sentito dai viticoltori della Champagne in più di un modo, e il loro caso ricorda quello dell'ingegnere armato di petardo. I virtuosi, gli

speculatori e gli entusiasti che seguirono Pietro l'eremita e Walter il senza un soldo nelle pianure dell'Asia Minore soffrirono per mano dei viziosi, dei prudenti e dei pratici, che rimasero a casa e passarono il loro tempo a saccheggiare il proprietà dei loro vicini assenti. Le vigne abbaziali soffrirono come le altre; ei monaci di St. Thierry, facendo pace con Gerard de la Roche e Alberic Malet nel 1138, si lamentarono amaramente del vino estorto violentemente durante due anni ai coltivatori della tenuta ecclesiastica e di una tassa fatta sulla loro vigna.[13]

Gli sforzi di Enrico di Francia, un prelato bellicoso, che costruì fortezze e attaccò quelli dei nobili rapinatori, e di Luigi VII, che vendicò i torti della chiesa di Reims sui conti di Roucy, servirono a migliorare le cose; e possiamo essere sicuri che ogni volta che i monaci si impossessavano di un peccatore pentito o morente, lo facevano pagare a caro prezzo per la pace con loro e con il Cielo. Colin Musset, il primo poeta champenois, pensava che il miglior uso a cui si poteva spendere il denaro fosse spenderlo in buon vino.[14] Gli ecclesiastici, tuttavia, riuscirono a garantire la merce desiderata senza alcun esborso del genere, poiché numerosi statuti del XII e XIII secolo mostrano signori, malati o in procinto di iniziare le crociate, facendo grandi doni ad abbazie e monasteri; e molti un lembo di bella e fertile terra vinicola furono così aggiunti, grazie ad una giudiziosa pressione sulla coscienza, ai già estesi possedimenti dei due grandi monasteri di Reims, San Remi e San Nicise, e anche a quello di S. Thierry. Anche i Templari, la cui reputazione di bevitori di vino era solo inferiore a quella dei monaci, se possiamo accreditare l'adagio che corre,

'Boire en templier, c'est boire à plein gosier;
Boire en cordelier, c'est vuider le cellier, "

e che, prima della catastrofe del 1313, aveva una commenda a Reims, possedeva o vigneti o *droits de vinage*, in numerosi punti, tra cui Epernay, Hermonville, Ludes e Verzy; mentre la comunità separata di questi "monaci rossi" installati a Orilly aveva proprietà ad Ay, Damery e Mareuil. L'ospedale di Santa Maria a Reims annoverava tra i suoi possedimenti anche i vigneti di Moussy, lasciati in eredità dal Canonico Ponzio e Tebaldo Papelico. Il vino, che nel 1215 il tesoriere del capitolo della cattedrale di Reims ottenne da quell'ente un riconoscimento del suo diritto negli anniversari della morte dei vescovi Ebalus e Radulf, e quello a cui il sub-tesoriere e il falegname avevano diritto in solido, è stato senza dubbio in parte derivato dal vigneto piantato nel 1206 dal canonico Giles alle Porte Mars e lasciato in eredità da lui al capitolo, e [Pg 9]quello che il canonico John de Brie aveva acquistato a Mareuil e aveva allo stesso modo lasciato in eredità.[15] Sebbene bolle papali e mandati arcivescovili avessero vietato la riscossione del *droit de vinage* sul vino vendemmiato dalle comunità religiose, nel 1252 papa Innocenzo IV. doveva rimproverare i baroni per aver interferito con le annate monastiche nei dintorni di Reims, e minacciarli di scomunica se ripetevano la loro offesa.[16]



GATEWAY DELLA CORTE DEL CAPITOLO A REIMS.

Questi toper ecclesiastici, di regola, erano sufficientemente critici nei confronti della qualità del liquore loro distribuito, e un accordo rispettoso della dieta dell'Abbazia di San Remi, a Reims, stipulato nel 1218 tra l'abate Pietro e una deputazione di sei monaci che rappresentano il resto dei confratelli, prevede che il vino procurato per questi ultimi venga migliorato facendo in modo che i due terzi dei prodotti del Clos de Marigny vengano messi da parte per il loro uso esclusivo. Dieci anni dopo, per porre fine a ulteriori lamentele da parte di questi degni rivali del Frère Jean des Entonnoirs di Rabelais, l'abate Peter era disposto ad accettare che duecento botti di vino dovrebbero essere portate ogni anno da Marigny all'abbazia per spegnere il sete del suo gregge siccitoso,[17]

Possiamo prontamente immaginarli

'jolly fat friars
Seduto intorno ai grandi fuochi scoppiettanti

Con i loro vini forti; '

> o il cellario che rideva sommessamente tra sé mentre allentava il rubinetto delle botti più pregiate ...

«Tra questa botte e le labbra dell'abate
Molti sono stati i sorsi e gli scivoloni;
Molte sono state le bozze di vino,
Sulla strada per il suo, quello si è fermato al mio.

I monaci avevano l'abitudine di aprire i loro monasteri a tutti i visitatori, con il pretesto di far loro assaggiare il vino che avevano in vendita, fino a quando, nel 1233, un consiglio ecclesiastico a Beziers proibì questa pratica a causa dello scandalo che aveva creato. Petrarca ha accusato i papi del suo tempo di persistere a restare ad Avignone quando sarebbero potuti tornare a Roma, semplicemente per la bontà dei vini che vi trovavano. Alcuni motivi simili potrebbero aver portato alla selezione [Pg 10]di Reims, durante il XII secolo, come luogo per tenere grandi concili ecclesiastici presieduti dal sovrano pontefice in persona; e senza dubbio 'Bibimus papaliter' era il motto di Callisto, Innocenzo ed Eugenio quando le fatiche del giorno furono compiute, e loro ei loro cardinali potevano coro, a *proposito* di quelle del domani,

«Bonum vinum acuit ingenium
Venite potemus.



I re di Francia possono aver preferito i vini degli Orleani e dell'isola di Francia, ei monarchi d'Inghilterra si sono accontentati di variare le annate del loro patrimonio di Guienne con un occasionale sorso di renano; ma i vini del fiume Marna trovarono certamente il favore a Troyes, dove i conti di Champagne, ai quali Epernay era stato ceduto come feudo, tenevano una corte di stato leggermente inferiore a quella di un principe sovrano. La vendemmia autoctona si avvolgeva nei calici e nei bicchieri che adornavano la tavola dove sedevano a tavola tra i loro cavalieri e baroni, mentre i menestrelli cantavano e i giullari rotolavano e le fanciulle allegre danzavano all'estremità inferiore della sala. Ha acceso la fantasia del poeta conte Thibault, al quale la tradizione

ha attribuito l'introduzione dell'uva di Cipro in Francia al suo ritorno dalle Crociate,[18] e ha aiutato il flusso dei ceppi amorosi che ha indirizzato a Bianca di Castiglia. Né era l'unico versificatore del tempo che poteva esclamare, con il suo connazionale Colin Musset, che "il buon vino lo faceva cantare e gioire".[19] Altri cantanti locali, come Doete de Troyes, Eustache le Noble e Guillaume de Machault, cercarono ispirazione nella loro nativa Helicon, ed erano ugualmente pronti con Colin Musset ad apprezzare un dono di

vino in botte,
Freddo, forte e fine
Da bere quando fa caldo, ' [20]

in cambio delle loro rime. Era questo vino che il gigantesco John Lord di Joinville, siniscalco di Champagne sotto Thibault e cronista della settima crociata, aveva l'abitudine di consumare caldo e non diluito, su consiglio dei suoi medici, a causa, come lui stesso menziona, della sua "testa grande e stomaco freddo"; una pratica che sembra aver scandalizzato quel pio e ascetico monarca St. Louis, che era attento a temperare le proprie pentole con l'acqua. Il re molto probabilmente non era ignaro del vino, poiché un rotolo delle spese sostenute per la sua incoronazione a Reims, nel 1226, mostra che 991 lire furono spese in vino in quell'occasione, quando, in conseguenza della vacanza della sede arcivescovile , la corona è stata posta sulla sua testa da Jacques de Bazoche, vescovo di Soissons.



Enrico di Andelys, un connazionale dell'ingegnere Brunel, che fiorì, se si può dire che fiorì un poeta, nella seconda metà del tredicesimo secolo, ha esaltato i vini di Epernay e [Pg 11]Hautvillers, e menzionò quello di Reims, nella sua poesia intitolata "Bataille des Vins". All'inizio ci informa che "il grande re Filippo Augusto", di cui i registri statali dimostrano aver avuto una ventina di vigneti in diverse parti della Francia,[21] amava molto il "buon vino bianco". Ansioso di scegliere la migliore, ha lanciato inviti a tutti i *crû* più rinomati , francesi e stranieri, e quarantasei annate diverse hanno risposto a questo appello; tra questi Hautvillers e Epernay, descritti come "vin d'Auviler" e "vin d'Espernai le Bacheler". Il cappellano del re, un prete inglese, fa un esame preliminare, risultando nel rifiuto sommario di molti concorrenti, finché alla fine, mentre Argenteuil - "chiaro come il petrolio" - e Pierrefitte stanno discutendo sui loro rispettivi meriti, Epernay e Hautvillers esclamano contemporaneamente , "Argenteuil, desideri degradare tutti i vini a questo tavolo. Per Dio, interpreti troppo la parte del conestabile. Eccelliamo Chalons e Reims, rimuoviamo la gotta dai lombi e sosteniamo tutti i re.[22] Ma ecco, salta in alto il "vin d'Ausois", l '"Osey" di tanti dei nostri poeti medioevali inglesi, con il rimprovero: "Epernay, sei troppo sleale; non hai il diritto di parlare in tribunale ».[23] ed

elenca le benedizioni che lui e la sua demoiselle "la Mosele" conferiscono ai tedeschi.[24] La Rochelle a sua volta rimprovera Ausois ed esalta la forza dei suoi vini e di quelli di Angoulême, Bordeaux, Saintes e Poitou, e si vanta dell'accoglienza accordata loro negli stati settentrionali dell'Europa, inclusa l'Inghilterra, a a cui appartenevano allora i quartieri da lui menzionati.[25]



VINTAGERS OF THE TREDICESIMO SECOLO
(Da un manoscritto dei Dialogues de St. Grégoire).

Le annate dell'allora piccolo regno di Francia propongono una contro-pretesa di finezza e sapore in opposizione alla forza, e sostengono che non danneggiano chi le beve. La disputa diventa generale, ei vini, accesi di discussioni, esalano un profumo di "balsamo e ambra", finché la sala dove si incontrano assomiglia a un paradiso terrestre. Il cappellano, dopo averli coscienziosamente assaggiati tutti, scomunicò formalmente con campana, libro e candela tutta la birra prodotta in Inghilterra e nelle Fiandre, e poi andò a letto senza sosta e dormì tre giorni e tre notti senza interruzione. Allora il re stesso fece un esame e chiamò papa il vino di Cipro e quello di Aquilat[26] cardinale, e dei rimanenti tre re, cinque conti e dodici pari, i cui nomi, sfortunatamente, non sono stati conservati.



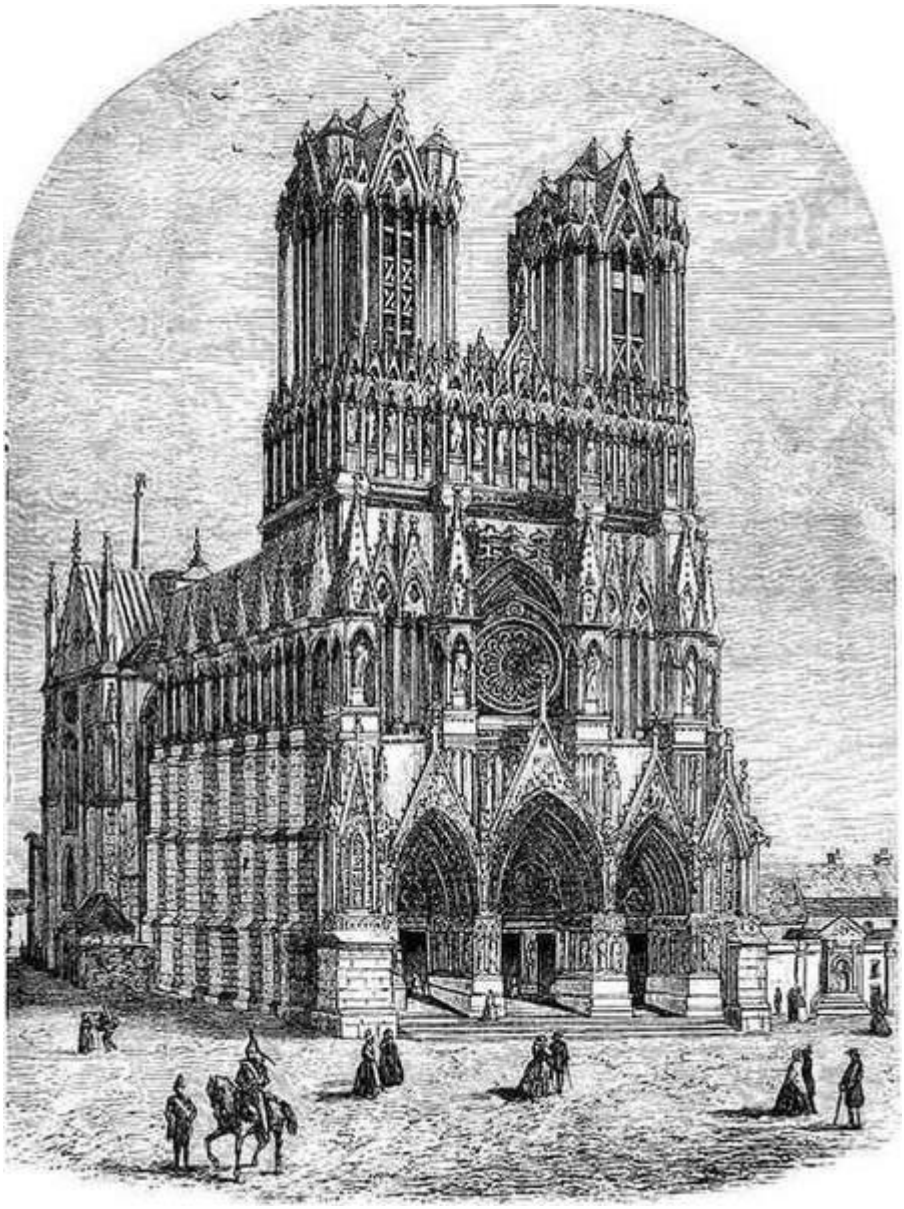
II.

T HE W INES DEL C hampagne DELLA F OURTEENTH AL S EVENTEENTH C entury .

Incoronazioni a Reims e relativi banchetti - Il vino scorre abbondantemente a questi divertimenti - Il commercio del vino di Reims - Regali di vino dal comune di Reims - Coltivazione dei vigneti abbandonati dopo la battaglia di Poitiers - Octroi riscossa sul vino a Reims - Incoronazione di Carlo V. - Estensione dei vigneti della Champagne - Abbondanza di vino - Visita a Reims del royal sot Wenceslaus di Boemia - L'Etape aux Vins a Reims - Aumento del consumo di birra durante l'occupazione inglese della città - The Maid of Orleans a Reims —I vigneti e il commercio del vino soffrono allo stesso modo — Luigi XI. viene incoronato a Reims - Nuove tasse sul vino seguite dalla rivolta di Mique-Maque - I Rémois vittime di saccheggi e difensori estorsivi - I vigneti della Champagne attaccati da insetti nocivi - Incoronazione di Luigi XII - François Premier, l'imperatore Carlo V. , Bluff King Hal, e Leone il Magnifico tutto parziale al vino di Ay - Maria Regina di Scozia a Reims - Stato tenuto dall'opulento e libertino Cardinale di Lorena - Brusquet, il buffone di corte - Diminuzione della produzione di vino intorno a Reims - Doni di vino ai nuovi - Monarchi incoronati - Nuove restrizioni alla coltivazione della vite - Il vino della Champagne incoronato contemporaneamente a Luigi XIII - Prezzo regolamentare per il vino stabilito a Reims - Importi riscossi sui vigneti dai Frondeurs - Il paese devastato intorno a Reims - Sofferenze di i contadini - Regali di vino al maresciallo Turenne e Carlo II. d'Inghilterra: la perfezione dei vini dello Champagne durante il regno di Luigi XIV. L'alta opinione di Evremond nei loro confronti - Altre testimonianze contemporanee a loro favore - Il dono meschino dell'Arcivescovo di Reims a Giacomo II. d'Inghilterra - Un poeta ucciso da Champagne - Offerte dei Rémois a Luigi XIV.



THE incoronazioni a Reims serviti, come già osservato, per attirare all'interno delle mura della vecchia città episcopale tutto ciò che è stato grande, magnifico, e nobile in Francia. Il re appena incoronato, con quel vasto seguito che ha segnato il monarca del Medioevo; i grandi vassalli della corona assistettero a malapena meno abbondantemente; il conestabile, i pari secolari ed ecclesiastici e la schiera di cavalieri e nobili che assistevano nell'occasione, erano soliti, al termine della cerimonia, tenere alta baldoria nella spaziosa sala per banchetti temporanei allestita vicino alla cattedrale. È un peccato che i *menu* di questi banchetti non ci sono stati tramandati nella loro interezza; ma alcuni estratti frammentari mostrano che da un periodo relativamente precoce il vino non mancava, in ogni caso. Una protesta indirizzata a Filippo il Bello, dopo la sua incoronazione nel 1286, dall'arcivescovo e dai borghesi, chiede che possano essere sollevati da un [Pg 13]una certa parte della somma riscossa su di loro per il costo della cerimonia, in quanto restava ancora per l'uso del re non meno di sette tini di vino del banchetto. Qualche idea può essere formata della quantità di vino portato regolarmente in città dalla circostanza del re che aveva Reims circondato da mura nel 1294, e imponeva un dazio sul vino importato per pagarlo, e dal valore annesso al ' rouage '[27] della Mairie St. Martin, rivendicata dal capitolo della Cattedrale di Reims nel 1300.



CATTEDRALE DI REIMS, FRONTE OVEST.

All'incoronazione di Carlo IV, nel 1322, il vino scorreva nei fiumi. Tra le provviste non consumate restituite dal guardiano del re, Pelvau dou Val, ai borghesi, "vin de Biaune et de Rivière" - cioè di Beaune e della Marna - figura per un valore di 384 lire 5 sol 2 denari.[28]Le disposizioni dell'incoronazione erano state affidate al ministro delle finanze, Pierre Remi, che certamente recitava la parte dell'amministratore ingiusto. In primo luogo, ha fatto il costo della cerimonia pari a 21.000 lire, mentre nessuno dei suoi predecessori aveva speso più di 7.000 lire. La sua mossa iniziale era stata quella di impossessarsi della maggior parte del grano e di tutti i forni di Reims "per l'uso del re", e di vendere il pane ai cittadini e ai visitatori a suo prezzo per due settimane prima dell'incoronazione. Dopo la cerimonia si appropriava allo stesso modo di tutti i piatti e tovaglioli, e tutti gli utensili da cucina e mobili da cucina, insieme a tutto ciò che era stato avanzato, sotto forma di vino, cera, pesce, buoi, maiali e simili sciocchezze. Il vino così preso fu stimato in 1500 lire, parte del quale vendette a due borghesi di Reims,[29] La giustizia retributiva lo sopraffece, poiché il cronista delle sue malefatte ridacchia per

il fatto che fu impiccato in alto come Aman a un [Pg 14]forca che si fece erigere a Parigi. Le cose andarono meglio con l'incoronazione del re Filippo, nel 1328, quando l'importo totale speso in trecento punte di vino di Beaune, St. Pourçain e Marna consumato fu di 1675 lire 2 sol 3 denari.[30] Parte di questo scorreva attraverso la bocca del grande cervo di bronzo davanti al quale venivano smascherati i criminali condannati dalla corte arcivescovile, ma che al momento dell'incoronazione era collocato nel sagrato di Notre Dame, e sputava il 'claré dou cerf, «per la cui preparazione i registri comunali mostrano che il droghiere O. la Lale ricevette 16 lire.[31]



L'importanza del commercio del vino di Reims all'inizio del XIV secolo è evidenziata dal fatto che in quest'epoca vi erano *cortigiani de vin* , o mediatori di vino, il diritto di nominare chi spettava agli eschevin, un diritto che, invano assalito dall'arcivescovo nel 1323, fu confermato al potere municipale da diversi decreti reali.[32] I borghesi di Reims erano pienamente consapevoli dei meriti del loro vino e di certo non si risparmiarono problemi per farli conoscere agli altri. Quando gli eschevin cenarono con l'arcivescovo nell'agosto del 1340, contribuirono con trentadue vasi di vino come parte del pasto, oltre a varie pernici, capponi e conigli. Tutti i visitatori della città per affari e tutte le persone illustri che vi passavano attraverso furono intrattenuti con un'offerta di da [Pg 15]da due a quattro galloni dalle cantine di Jehan de la Lobe, o Petit Jehannin, o Raulin d'Escry, o Baudouin le Boutellier, o Remi Cauchois, i principali tavernieri. Il prevosto di Laon, il bailli e il curatore di Vermandois, gli eschevin di Châlons, il vescovo di Coustances, monsignor Thibaut de Bar, monsignor Jacques la Vache (medico della regina), l'arcidiacono di Reims, e i 'due signori del parlamento delegato dal re per esaminare le mura, "furono alcuni dei destinatari di questa ospitalità, che fu estesa anche a personaggi inferiori come un pellerossa di Verdun e il pignolo degli eschevin di Abbeville.

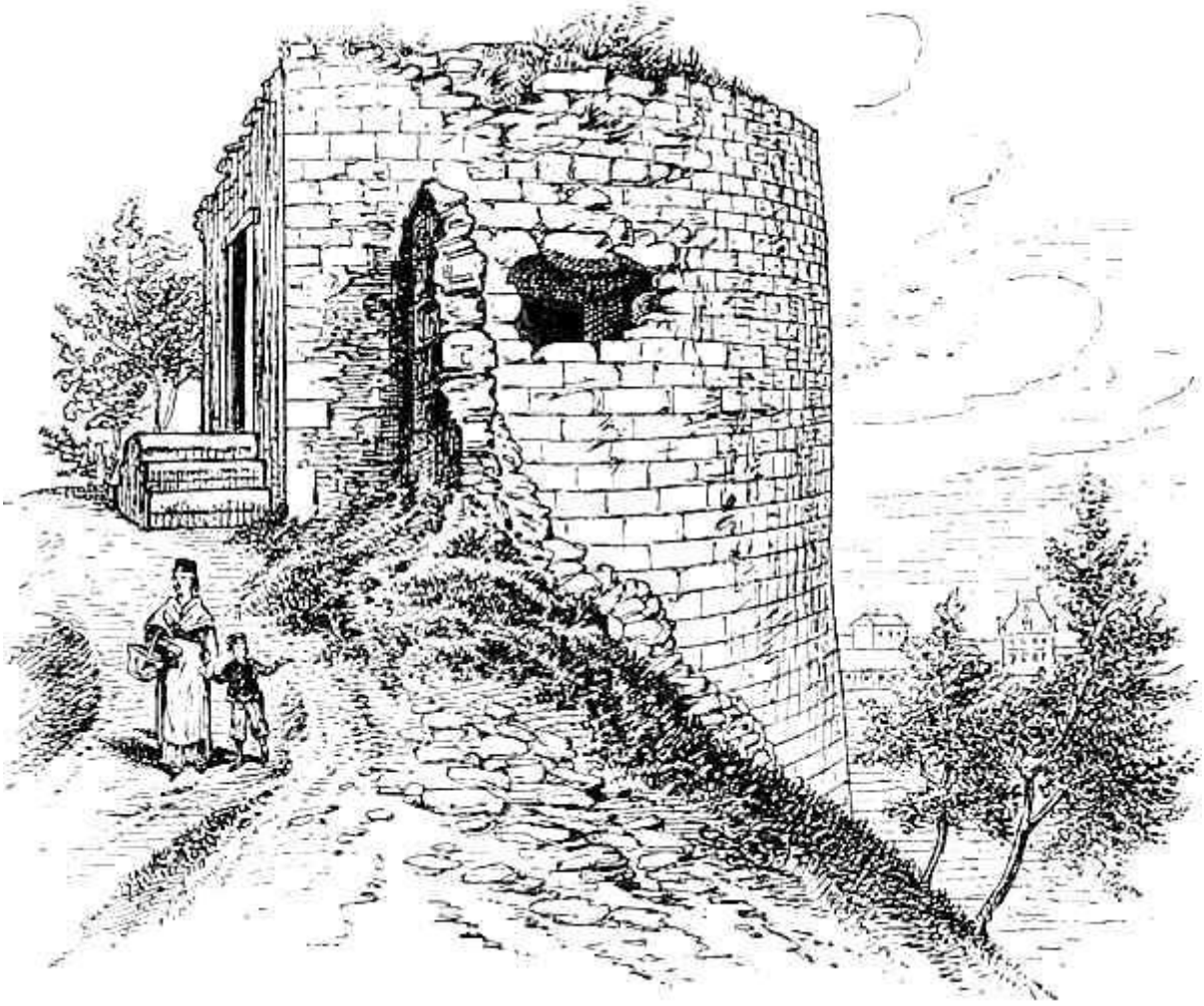
Due "fiaschi", acquistati per tre penny e mezzo penny da Petit Jehannin, servirono a riscaldare l'eloquenza di Maistre Baudouin de Loingnis quando supplicò la città in merito alle fortificazioni nel 1345; e quando, nel 1340, l'Arcivescovo di Narbonne, il Vescovo di Poitiers e vari altri dignitari passarono con il cuore pesante da Reims diretti a St. Omer, per negoziare una tregua con Edoardo d'Inghilterra dopo la fatale battaglia di Sluys, il il comune ha speso cinque scellini e tre penny in un poinçon di vino per incoraggiarli nel loro cammino. Probabilmente c'era molto da risparmiare, poiché allo

scoppio delle ostilità con l'Inghilterra il banditore aveva ricevuto un centesimo per aver proclamato che nessuno avrebbe dovuto rimuovere il vino dalla città durante la continuazione della contesa. L'avvento di un messaggero del monsignor Guillaume Pinson, che ha portato "lettere chiuse" agli eschevin informandoli dell'invasione di re Edoardo, non sembra aver guastato la digestione di quei degni gentiluomini, dal momento che partecipavano al loro dono annuale di vino e alla presentazione dell'agnello alla Pasqua del 1346; ma nella città vecchia i cuori erano irritati quando un certo Jenvier tornò da Amiens con la notizia che i loro migliori e più coraggiosi erano caduti sotto la bandiera di John de Vienne, il loro guerriero prelato, sul campo di Crécy. Forse allo stato di depressione che seguì è dovuto al fatto che non ci sono registrazioni di festeggiamenti per l'incoronazione del re Giovanni il Buono nel 1350, anche se troviamo i cittadini che cercano due anni dopo di poiché parteciparono al loro dono annuale del vino e alla presentazione dell'agnello nella Pasqua del 1346; ma nella città vecchia i cuori erano irritati quando un certo Jenvier tornò da Amiens con la notizia che i loro migliori e più coraggiosi erano caduti sotto la bandiera di John de Vienne, il loro guerriero prelato, sul campo di Crécy. Forse allo stato di depressione che seguì è dovuto al fatto che non ci sono registrazioni di festeggiamenti per l'incoronazione del re Giovanni il Buono nel 1350, anche se troviamo i cittadini che cercano due anni dopo di poiché parteciparono al loro dono annuale del vino e alla presentazione dell'agnello nella Pasqua del 1346; ma nella città vecchia i cuori erano irritati quando un certo Jenvier tornò da Amiens con la notizia che i loro migliori e più coraggiosi erano caduti sotto la bandiera di John de Vienne, il loro guerriero prelato, sul campo di Crécy. Forse allo stato di depressione che seguì è dovuto al fatto che non ci sono registrazioni di festeggiamenti per l'incoronazione del re Giovanni il Buono nel 1350, anche se troviamo i cittadini che cercano due anni dopo di [Pg 16]propiziare il genio malvagio di Francia, Carlo il Cattivo di Navarra, con il dono di una coda di vino che costa cinque corone.



LA BATTAGLIA DI CRÉCY
(da un manoscritto delle cronache di Froissart).

Durante la spaventosa anarchia che prevaleva dopo la battaglia di Poitiers, quando le truppe inglesi vittoriose e sciolte della Francia fecero causa comune contro gli sfortunati contadini, i campi e le vigne di Reims rimasero incolti per tre anni,[33] e il popolo dell'arcivescovado sarebbe morto di fame se non fosse stato in grado di procurarsi cibo e vino da Hainault. Nonostante i divieti del reggente, i nobili saccheggiarono il paese intorno a Reims e devastarono i vigneti da giugno ad agosto 1358, e il caos che provocarono superò anche quello compiuto durante la Jacquerie. Né le cose furono migliorate dall'avvento del re inglese, Edoardo III, quando, nell'umido giorno di Sant'Andrea del 1359, si sedette davanti alla città con il suo ospite, che morì di fame e rabbrividì durante l'inverno amaro e tempestoso, nonostante il conforto derivato dai "tremila vasi di vino" catturati da Eustachio Dabreticourt nella "città di Achery, sul fiume Esne".[34] Ma i Rémois rimasero fermi dietro le fortificazioni allevate da Gaucher de Châtillon fino alla primavera successiva, quando il vincitore di Crécy ritirò le sue forze sconcertate, consolandole con la promessa di riportarle indietro durante la vendemmia successiva, e fece un riluttante pace a Bretigny.[35]

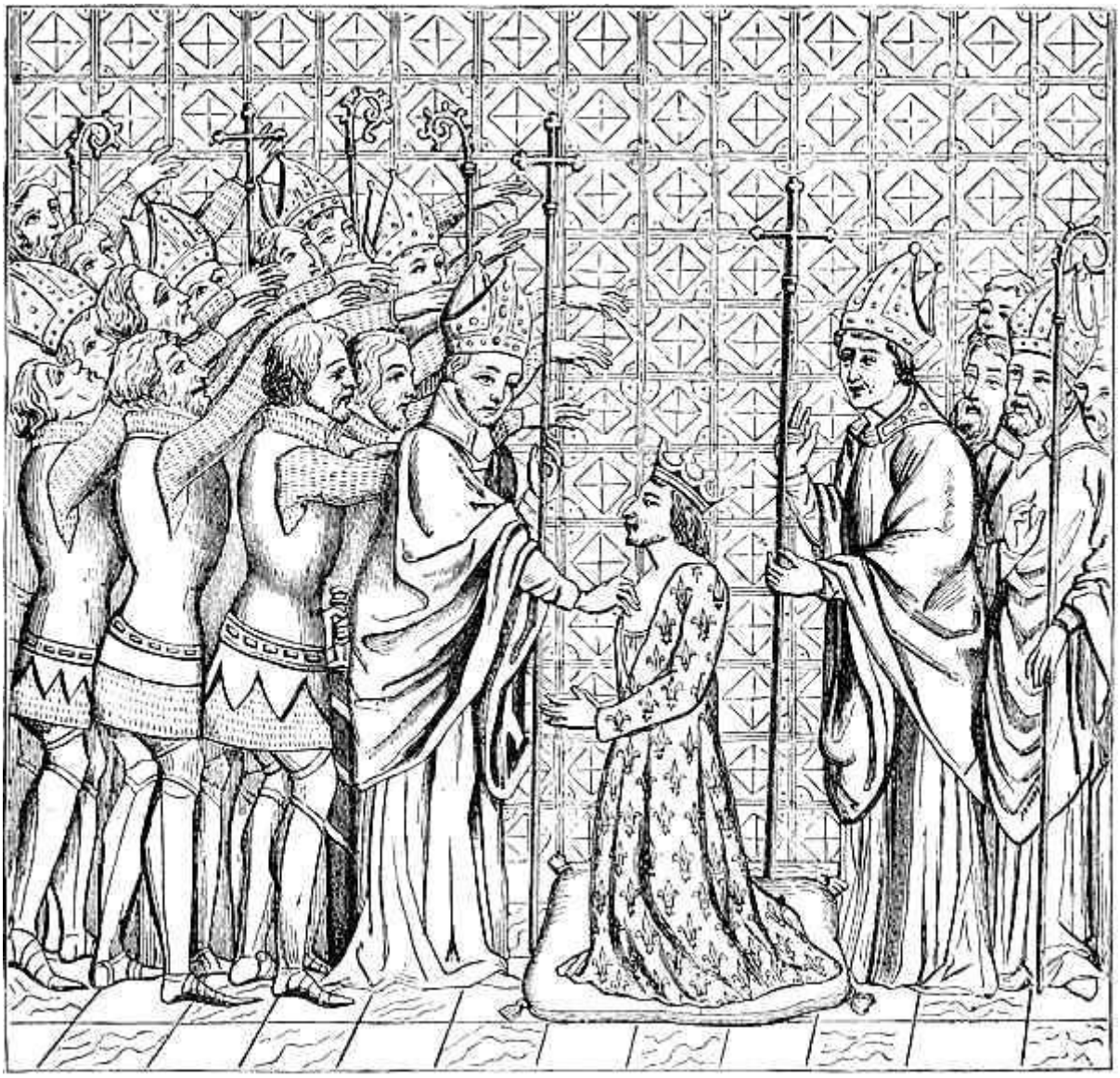


ANTICA TORRE APPARTENENTE ALLE FORTIFICAZIONI DI REIMS.

Tuttavia, sebbene la peste e la carestia a loro volta abbiano quasi spopolato la città, l'importanza dei suoi vigneti aumentò da questo momento in poi. Nel 1361 i cittadini, che avevano già l'abitudine di concedere "aiutanti" al re a valere sulle quote riscosse sul vino venduto in paese, ottennero il permesso di imporre un *octroi* al vino, al fine di mantenere le loro fortificazioni. Da quel momento in poi il legame tra i vini e le mura di Reims divenne permanente. Gli *octroi*è stato di volta in volta rinnovato o modificato in vari modi da diversi monarchi; ma i loro decreti cominciavano sempre con un fiorire preliminare riguardo alla necessità di mantenere in buon ordine le mura di una città così importante, e all'ammirevole opportunità offerta di farlo dalla prosperità sempre crescente del commercio del vino. Notevole tra i pochi frammenti esistenti del circuito di mura e torri con cui Reims era in passato iniziata è la torre di cui qui è data una vista.[36]

I Rémois, sebbene abbastanza disposti a tassarsi per la difesa della loro città, subirono allegramente il contrario di prelievi preliminari di provviste, vini, carni e altre cose [Pg 17]necessaria, realizzata dalle 'maistres d'hôtel' del re per l'incoronazione di Carlo V., avvenuta il 19 maggio 1364, al costo per il comune di 7712 livres 15 sols 5 deniers parisis.[37] I cittadini, tuttavia, avevano qualcosa a cui guardare per i loro soldi, se quella era una consolazione. Il re e la sua regina (Jeanne de Bourbon) erano accompagnati dal re Pietro di Cipro; Venceslao, re di Boemia e duca di Brabante; i duchi di Borgogna e

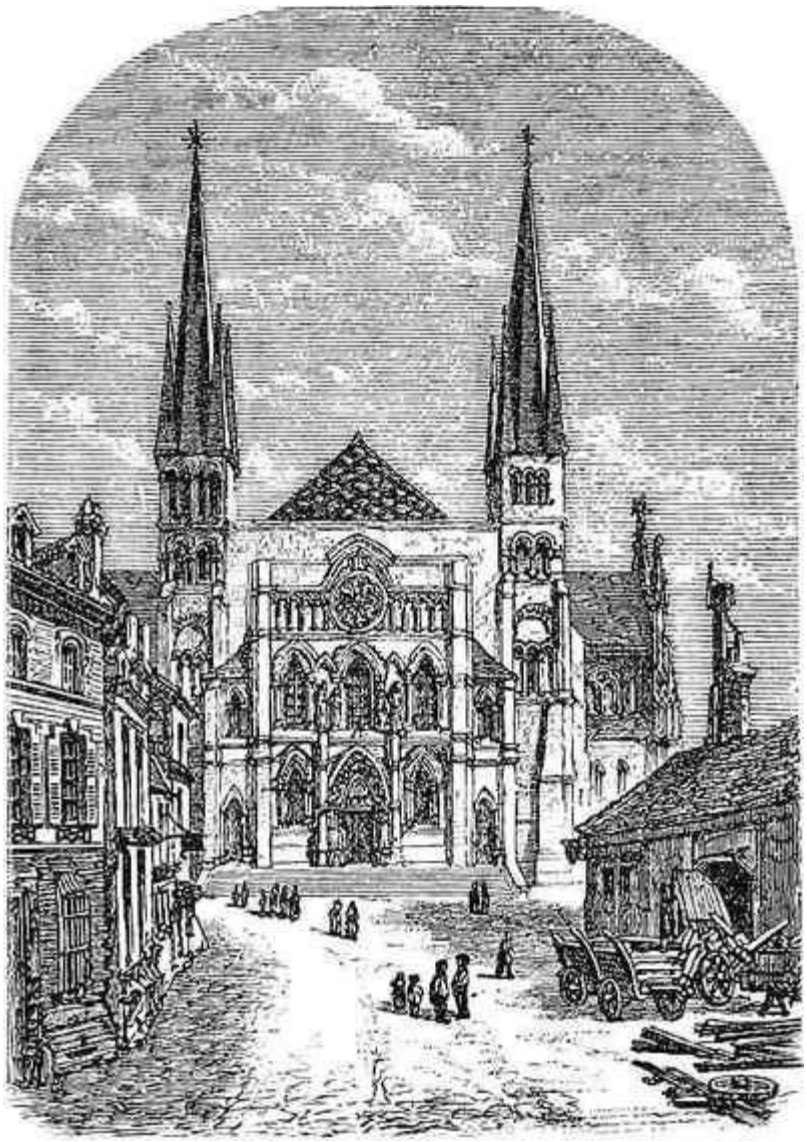
d'Angiò; i Conti di Eu, Dampmartin, Tancarville e Vaudemont, e molti altri prelati e signori, che hanno reso piena giustizia al buon umore fornito per le grandi feste e solennità che si svolgono durante i cinque giorni del soggiorno reale.[38] La corona, portata da Filippo di Borgogna, il fratello più giovane del re, essendo stata posta sul capo di Carlo dall'arcivescovo Jean de Craon, quel prelato procedette a imbrattare il petto e la fronte reale con ciò che gli irriverenti repubblicani del XVIII secolo designavano "sacro pomatum", dalla Sainte Ampoule che gli è stata presentata dal vescovo di Laon, tra gli applausi entusiastici di nobili e prelati.[39]



INCORONAZIONE DI CARLO V. A REIMS
(da un MS. Histoire de Charles V.).

Il grande impianto di viti nel distretto della Champagne risale chiaramente all'ultimo quarto del XIV secolo, epoca in cui si notano grandi esportazioni di vino verso le province di Hainault e le Fiandre, e specialmente verso i porti di Sluys. In un elenco delle rendite dell'arcivescovado di Reims, redatto da Richard Pique verso il 1375, sono inclusi appezzamenti di vineland e pagamenti annuali di vino da quasi ogni villaggio e frazione entro venti miglia da Reims; anche se è giusto menzionare che molti dei luoghi

enumerati producono oggi [Pg 18]vini di carattere molto ordinario, che, sebbene abbiano un'abitazione locale, non sono certo riusciti ad assicurarsi un nome.[40] Una restituzione generale dei beni della chiesa fatta al Bailli di Vermandois, rappresentante del re nel 1384, in un momento in cui Carlo VI. era impegnato a confiscare tutto ciò su cui poteva mettere le mani, mostra che gli istituti religiosi di Reims erano altrettanto ben dotati di vigneti. Questi erano per lo più situati a nord-est e sud-ovest di Reims, o nelle immediate vicinanze della città; e secondo i loro proprietari, il cui scopo era ovviamente quello di offrire il minor numero possibile di tentazioni al monarca, spesso costavano di più per vestirsi di quanto non avessero portato.[41] Nel ritorno fornito dall'arcivescovo nell'anno successivo, si lamenta che, a causa della grande piantagione di viti in tutto il distretto, il diritto di licenza per la produzione di birra e birra non gli aveva procurato alcuna entrata per la negli ultimi tre anni. Questo prelato, tra l'altro, sembra aver amato il suo liquore come molti dei suoi predecessori, a giudicare dall'inventario fatto dopo la sua morte, nel 1389, del contenuto delle sue cantine.[42] Tutta questa abbondanza di vino non fu priva di frutti; e troviamo l'impiegato di Troyes che afferma che i bugiardi sciamano in Piccardia come fanno gli ubriachi in Champagne, dove un uomo che non vale un rap beve vino ogni giorno;[43] e un vanto nel canto del conte di Brie secondo cui la provincia abbondava di grano, vino, foraggio e lettiera.[44]

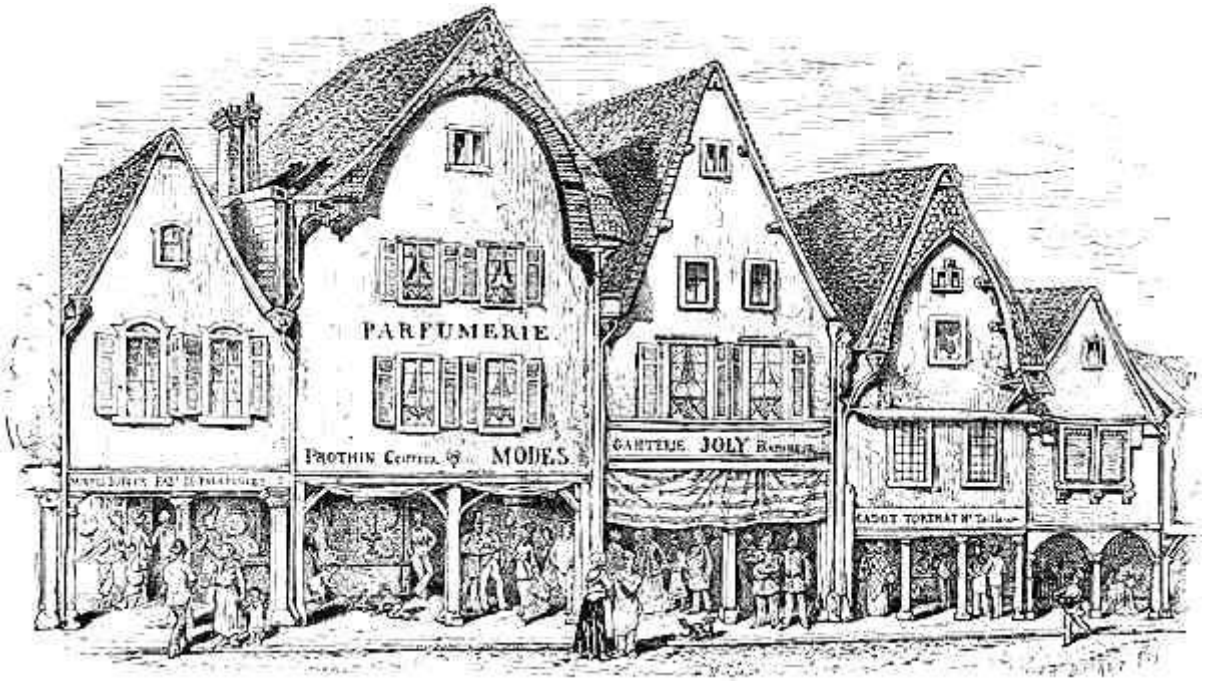


In queste circostanze non sorprende affatto che quel famoso bevitore vinoso, il re Venceslao (soprannominato l'ubriacone) di Boemia, trovò ampie opportunità di autoindulgenza quando visitò Reims per conferire con Carlo VI. sull'argomento dello scisma dei papi di Avignone, poi desolazione della Chiesa, argomento certamente molto adatto per un ubriacone e un pazzo su cui mettere insieme le loro teste. Non appena l'illustre visitatore fu sceso all'Abbazia di San Remi - oggi l'Hôtel Dieu - dove gli era stato assegnato un alloggio, espresse il desiderio di assaggiare il vino della regione, la cui qualità aveva a lungo conosciuto. Il vino è stato portato, e assaggiato più e più volte in uno stile così coscienzioso che quando i duchi di Borbone e Berri vennero ad accompagnarlo a cena con il re lo trovarono ubriaco fradicio e del tutto inadatto a trattare di affari di Stato, ancor meno di quelli della Chiesa. Lo stesso genere di cose accadeva tutti i giorni: lo "stesso vecchio ubriaco", come diceva il negro, che durava settimana dopo settimana; e il monarca francese, che doveva aver avuto sicuramente un lucido intervallo, decise di trarre profitto dalla debolezza del suo ospite. Di conseguenza diede ordini speciali ai portatori di coppe, in un grande banchetto in cui le cose dovevano essere finalmente risolte, di essere particolarmente attenti nel riempire il calice del re di Boemia. Lo facevano così spesso che il sot reale, sopraffatto dal vino, cedette durante la discussione dopo il pasto qualunque cosa gli fosse richiesta; mentre il suo ospite probabilmente ha restituito un ringraziamento speciale a St. [Pg 19]in un santo e ha creato il patrono speciale di tutti gli appartenenti alla cantina. Questo trionfo del vino sulla diplomazia avvenne nel 1397.[45]

Uno statuto di Carlo VI, datato luglio 1412, che conferiva alle autorità municipali di Reims il diritto esclusivo di nominare agenti di vino giurati, menziona espressamente che il commercio della città era principalmente basato sul vino coltivato nei dintorni.[46] Il vino, afferma lo statuto, quando veniva immagazzinato nelle cantine della città, veniva solitamente venduto da mediatori, che di loro autorità avevano l'abitudine di riscuotere una commissione di due pence, e anche di più, per pezzo, vendendolo alla persona che li ha offerti di più e prendendo denaro sia dall'acquirente che dal venditore. Per rimediare a questo stato di cose, da cui si asseriva che il commercio aveva cominciato a soffrire, fu decretato che ogni mediatore prestasse giuramento, davanti al Capitano di Reims e agli scampi, di agire onestamente e senza favore, e di non ricevere più di un centesimo di commissione. Nel caso in cui avesse ricevuto di più, sia lui che il venditore del vino avrebbero dovuto rinunciare a due penny e mezzo penny alla città.

La vendita del vino avveniva principalmente all'Etape aux Vins, dove aveva sede la maggior parte dei commercianti di vino, il periodo più impegnativo era durante le tre grandi fiere annuali, quando non venivano riscossi dazi. La vecchia Etape aux Vins è ora la Rue de l'Etape, scherzosamente chiamata Rue de Rivoli di Reims, a causa dei portici formati dai piani superiori sporgenti delle sue case del XV e XVI secolo, che poggiano su legno e pietra pilastri. Oggi qui sono installati il casinò ed i principali ristoranti della città; tuttavia la località conserva più o meno lo stesso aspetto che si presentava ai tempi in cui Remi Cauchois e Huet Hurtaut si trovavano qui e si scontravano con i contadini che avevano portato in città le loro botti di vino su cigolii; quando è. de Laval scivolava

alla ricerca di un cliente tra i mercanti dai lunghi vestiti di pelliccia dei Paesi Bassi; quando gli affari venivano chiusi con un penny di Dio e bagnati con un'acquasantiera del meglio di Petit Jehannin; e quando file di carri carichi di vino uscivano dalle porte settentrionali della città per rallegrare le anime assetate di Hainault e delle Fiandre.



RUE DE L'ETAPE, REIMS.

Alcuni dei vini avevano, tuttavia, una destinazione più nobile. Un ordine di pagamento indirizzato dal consiglio comunale al curatore fallimentare, e datato 23 marzo 1419, gli ordina di pagare Jacques le Vigneron [Pg 20]la somma di 78 lire 12 sol per sei code di "vin blanc et clairet", presentato al feroce duca di Borgogna, Jean sans Peur, al prezzo elevato di circa 11 *s.* ogni.[47] Né suo figlio Filippo, il sedicente "Principe dei migliori vini della cristianità", disdegnò di tirare le briglie per ricevere undici punte di "vin claret" quando si affrettò,

"Sanguinosa per lo stimolo, rosso fuoco per la velocità,"



attraverso Reims per vendicare l'omicidio di suo padre al ponte di Montereau.[48] I risultati devastanti della terribile lotta per la supremazia condotta tra Armagnac e Burgundi, e dell'invasione di Enrico V. d'Inghilterra, sono evidenziati dai fatti che quando, spaventato e tremante, il consiglio di Reims decise di consentire al duca Filippo per entrare in città nel 1425, a capo di quattromila cavalli, potevano offrirgli solo una coda di Beaune, una coda di rosso e una coda di vino bianco; e alla duchessa l'anno successivo una fila di Beaune e una di vino francese; e quel vino mandato all'Isle Adam, durante l'assedio di Nesle, costava fino a 19 lire, o quasi 16 *s.* , la fila.

Reims era passata sotto il dominio dell'Inghilterra con il Trattato di Troyes nel 1420, il conte di Salisbury divenne governatore della Champagne. La scarsità di vino, e la simpatia dei nuovi possessori per la loro bevanda nazionale, è dimostrata da un divieto emesso dal consiglio comunale nel 1427 contro l'uso del grano per fare la birra; e una dichiarazione di Gobin Persin, che aveva venduto più melassa - un famoso rimedio medicinale nel Medioevo - durante l'ultimo semestre rispetto ai quattro anni precedenti, a causa di persone che si lamentavano di essere gonfie per aver bevuto liquore al malto. [Pg 21]Gli inglesi, tuttavia, alla loro brusca partenza dalla città all'arrivo di Carlo e della cameriera d'Orleans, dimostrarono la loro predilezione per il vino di Reims portandone via quanti più carri riuscirono a mettere le mani.

I valorosi cavalieri e nobili patrioti che seguirono la Maid of Orleans a Reims e assistettero all'incoronazione di Carlo VII. nel 1429, disprezzavano, naturalmente, la bevanda dei loro nemici dell'isola, e inumidivano le gole diventate rauche gridando "Vive le roi" con la vendemmia scelta dei pendii vicini, liberamente estratte dai recessi più segreti delle cantine della città in onore del giorno glorioso. E senza dubbio Dame Alice, vedova di Raulin Marieu, e hostess dell'Asne Royé (l'asino a strisce), ha messo una pentola del meglio davanti al padre di 'Jehane la Pucelle', e non si è nemmeno dimenticata di segnarla. giù nel piccolo conto di ventiquattro lire che le veniva pagato dai *comuni negazionisti* per il divertimento del vecchio.[49] Per i dieci anni successivi,

tuttavia, la nota di guerra risuonò per il paese, i fianchi delle colline irti di lance al posto dei pali di vite, e invece di soldi spesi per il vino da presentare agli ospiti di una disposizione pacifica, gli archivi della città mostrano un lungo elenco di somme spese per l'acquisto di armi, artiglieria e munizioni, per l'alloggio speciale di visitatori meno piacevoli, per riparare le fortificazioni e in pagamenti a uomini incaricati di vigilare giorno e notte per il prossimo del nemico.



LA PRIMA INTERVISTA DI JEANNE DARC CON CHARLES VII.
(Da un arazzo del XV secolo).

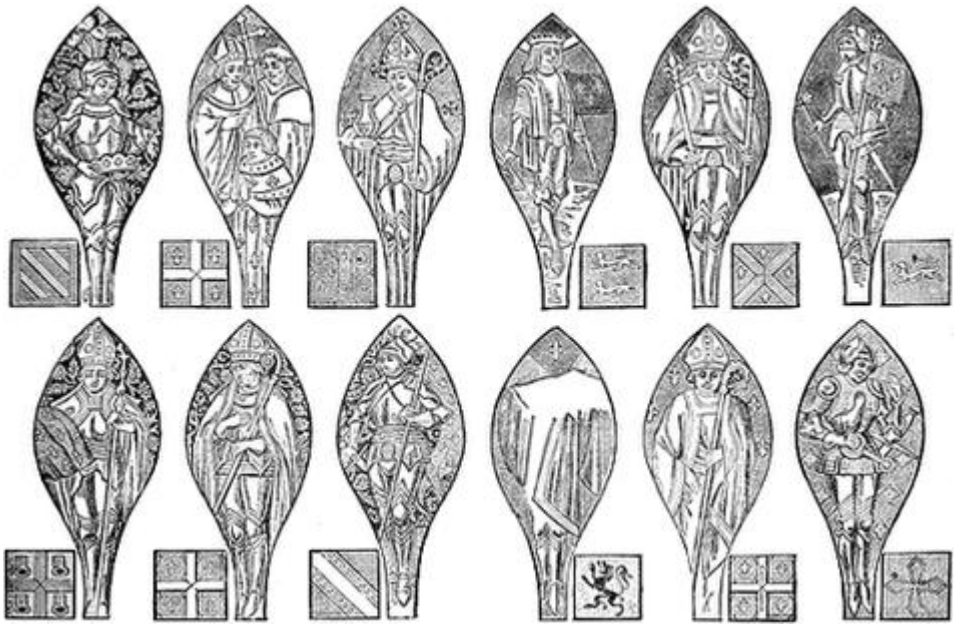
Gli eccessi dei licenziosi seguaci di Potton de Xaintrailles e Lahire erano peggiori di quelli degli inglesi e dei borgognoni, nonostante le quattrocentocinque lire che erano state pagate agli uomini d'arme e agli arcieri delle guarnigioni vicine, 'ingaggiati da la città di Reims a guardia della campagna circostante, in modo che il vino potesse essere vinificato e portato nel detto [Pg 22]città e le vigne vestite, '[50] e amare furono le lamentele rivolte nel 1433 al re per la caduta del commercio del vino che ne era derivato. Le devastazioni dei terribili 'Escorcheurs' portarono, nel 1436, a nuove denunce e ad un dazio aggiuntivo su ogni fila di 'vino di Beaune, della Marna e di altri distretti stranieri' venduto all'ingrosso a Reims, le entrate da spendere nei preparativi bellici e sulle fortificazioni. Alcuni di questi andarono a Lahire come ricompensa per aver difeso il distretto dalle "grandi rotte e compagnie" che cercavano di invaderlo, essendo stato nominato Bailli di Vermandois, presumibilmente in base al principio di incaricare un

ladro di catturare un ladro. In tempi difficili come questi era necessario garantire la buona volontà degli uomini al potere e all'autorità, e quindi i registri della città comprendono numerose offerte di denaro, tele di lino fine, e vino dato a vari nobili "per grazia e cortesia" per la loro buona volontà e "servizi, piaceri e amore buoni e gradevoli". Madame Katherine de France (la vedova di Enrico V.), il cancelliere di Francia, il conestabile Richemont, Lahire (Bailli di Vermandois), il bastardo Dunois, l'arcivescovo di Narbonne, il conte di Vendôme e molti altri nobili e dignitari, erano a loro volta destinatari di tali doni; e la visita del re Carlo il Vittorioso, nel 1440, fu celebrata dalla loro abbondante distribuzione. e molti altri nobili e dignitari erano a loro volta destinatari di tali doni; e la visita del re Carlo il Vittorioso, nel 1440, fu celebrata dalla loro abbondante distribuzione. e molti altri nobili e dignitari erano a loro volta destinatari di tali doni; e la visita del re Carlo il Vittorioso, nel 1440, fu celebrata dalla loro abbondante distribuzione.[51]



COLTIVAZIONE DELLA VITE E VENDEMMIA NEL XV SECOLO
(Da un manoscritto della Propriétaire des Choses).

Nonostante la completa espulsione degli inglesi dalla Francia, continuava una depressione commerciale; e nel 1451 il luogotenente della città fu mandato in tribunale per lamentarsi che, a causa delle esazioni dei contadini delle entrate, i mercanti non sarebbero più venuti a Reims per comprare il vino. Luigi XI, incoronato a Reims il 15 agosto 1461, entrò in città in pompa magna, accompagnato da Filippo, duca di Borgogna, e da suo figlio il conte di Charolais, poi Carlo il Temerario; il duca di Borbone, il duca di Cleves e suo fratello il signore di Ravenstein, tutti e tre i nipoti del duca Filippo; i conti di St. Pol, Angoulême, Eu, Vendôme, Nassau e Grandpré; Messire Filippo di Savoia e molti altri - "tutti vestiti così riccamente che era uno spettacolo nobile da vedere", osserva Enguerrand de Monstrelet. Prima di essere incoronato, il re consegnò la sua spada al duca Filippo, [Pg 23]e ha chiesto a quest'ultimo di conferirgli l'onore del cavalierato, cosa che ha fatto il duca, e in seguito ha dato il riconoscimento a diverse altre persone di distinzione. L'incoronazione, con il suo accompagnamento di `` molti bei misteri e cerimonie '', è stata eseguita dall'arcivescovo Jean Juvénal des Ursins, assistito dal cardinale di Costanza, dal patriarca di Antiochia, un legato pontificio, quattro arcivescovi, diciassette vescovi e sei abati. Alla fine i dodici coetanei francesi[52] cenato alla tavola del re; e dopo che la tavola fu sparecchiata, il duca di Borgogna si inginocchiò e rese omaggio alla Borgogna, alle Fiandre e ad Artois, altri signori che seguirono il suo esempio.



I PEERS OF FRANCE PRESENTI ALL'INCORONAZIONE DI LOUIS XI. A REIMS
(Dalle finestre di vetro dipinto nella cattedrale di Evreux).

Luigi XI., Al momento della sua ascesa, si trovò in presenza di un tesoro esaurito, e cercò un espediente per riempirlo. Il vino che ha bevuto durante la sua incoronazione a Reims potrebbe aver suggerito le quote che, solo un mese dopo, decretò che dovessero essere riscosse su questa merce, insieme a un'imposta sul sale. Gli abitanti della città arcivescovile trovarono impossibile credere a un simile ritorno per la loro consueta ospitalità, ei viticoltori assalirono furiosamente i collezionisti. La relazione ha provocato un'epidemia generale, nota come Mique-Maque, e la definitiva impiccagione,

marchiatura, mutilazione ed esilio di un certo numero di individui, metà dei quali, si può ragionevolmente presumere, erano innocenti. Anche le guerre tra Francia e Borgogna furono durissime [Pg 24]sentiti dai Rémois, il cui territorio fu devastato dai seguaci di Carlo il Temerario dopo Montlhery, e che soffrirono quasi tanto per mano dei loro amici quanto per quelli dei loro nemici. La guarnigione posta nella città condivise tra loro il paese per un giro di otto leghe, l'arciere più meschino aveva un paio di villaggi, da cui esigeva, a piacere, mais, legna, vettovaglie e vino, quest'ultimo in tale profusione che il le eccedenze venivano vendute per le strade, la più piccola indennità per ogni lancia era una coda, valutata a dieci lire mensili. Inoltre, nel 1470 e negli anni seguenti, grossi sussidi al vino venivano inviati di tanto in tanto all'esercito del re sul campo; un carro viene inviato giudiziosamente al generale Gaillard, 'poiché è ben disposto verso di noi, ed è necessario coltivare queste persone.*octroi* del fiume Aisne, che era stato stabilito sei anni prima, i mercanti di Liegi, Mezières e Rethel, invece di venire a Reims per comprare il vino, si rifornivano da Orleans. Lo sbarco di Enrico VII. d'Inghilterra, nel 1495, diffuse nuovi allarmi in tutta la Champagne, e fu dato ordine che tutti i pali di vite entro un raggio di due leghe da Reims fossero tirati su, in modo che al nemico potesse essere impedito di cucinare provviste o riempire il fossati delle fortificazioni con loro.

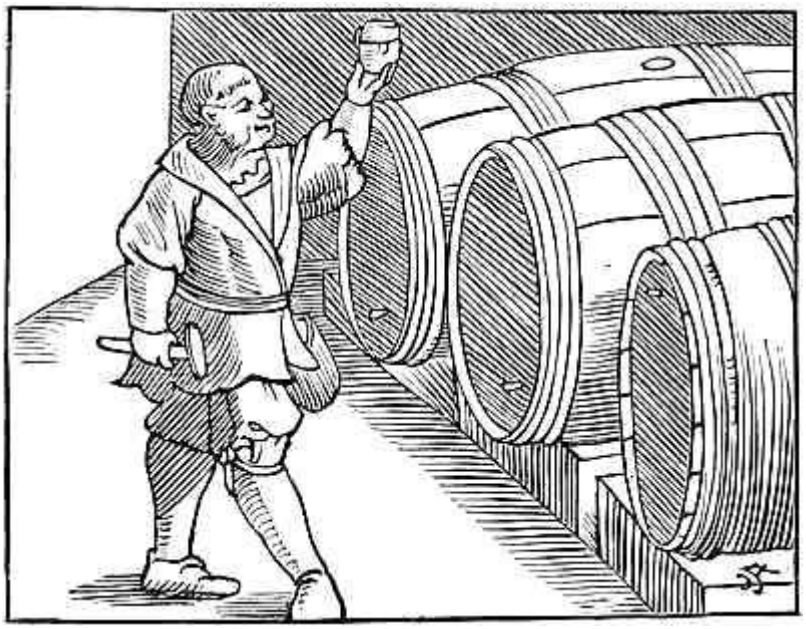


CULTURA DELLA VITE - XVI SECOLO (Da un MS. Calendario).



UVA DA TREADING - XVI SECOLO (Da un MS. Calendario).

I nemici saccheggiati e i difensori estorsivi erano già abbastanza cattivi, ma i viticoltori avevano ancora altri nemici, vale a dire, alcuni piccoli insetti nocivi, che avevano l'abitudine di nutrirsi dei giovani germogli, sebbene non vi sia alcuna registrazione che fossero mai così fastidiosi a Reims come in altre parti della Champagne, in particolare a Troyes, dove il venerdì dopo la Pentecoste del 1516 furono formalmente e solennemente ingiunto dal Maître Jean Milon di partire entro sei giorni dai vigneti di Villenauxe, sotto pena di anatema e maledizione .[53] Un secolo e mezzo dopo questi insetti rinnovarono le loro devastazioni e furono nuovamente esorcizzati dal decano rurale di Sézanne, su ordine del vescovo di Troyes.



BUTLER DEL XVI SECOLO
(Facsimile di una xilografia nella Cosmographie Universelle, 1549).

[Pg 25]

La fine del XV secolo assistette a un'altra incoronazione, quella del cosiddetto "Padre del suo popolo", Luigi XII, celebrato con tutto il dovuto splendore nel maggio 1498. I sei coetanei ecclesiastici, il principale tra i quali era il cardinale arcivescovo di Reims , Guillaume Briconnet, in rochet e stola, mitra e crozier; ei sei rappresentanti delle nobiltà secolari, Borgogna, Normandia, Aquitania, Fiandre, Tolosa e Champagne, investirono solennemente il loro sovrano di spada, speroni, anello, sfera, scettro, corona e tutti gli altri simboli esteriori di regalità; mentre il tetto a volta risuonava delle acclamazioni del popolo riunito nella navata, e il [Pg 26]rintocchi trionfali delle trombe d'argento degli araldi, sulle cui stendardi era decorato il distintivo preferito del monarca, il riccio. Suonare la tromba e gridare provocando la sete, i coetanei e le persone hanno reso ampia giustizia al vino offerto gratuitamente a tutti i partecipanti in questa occasione.

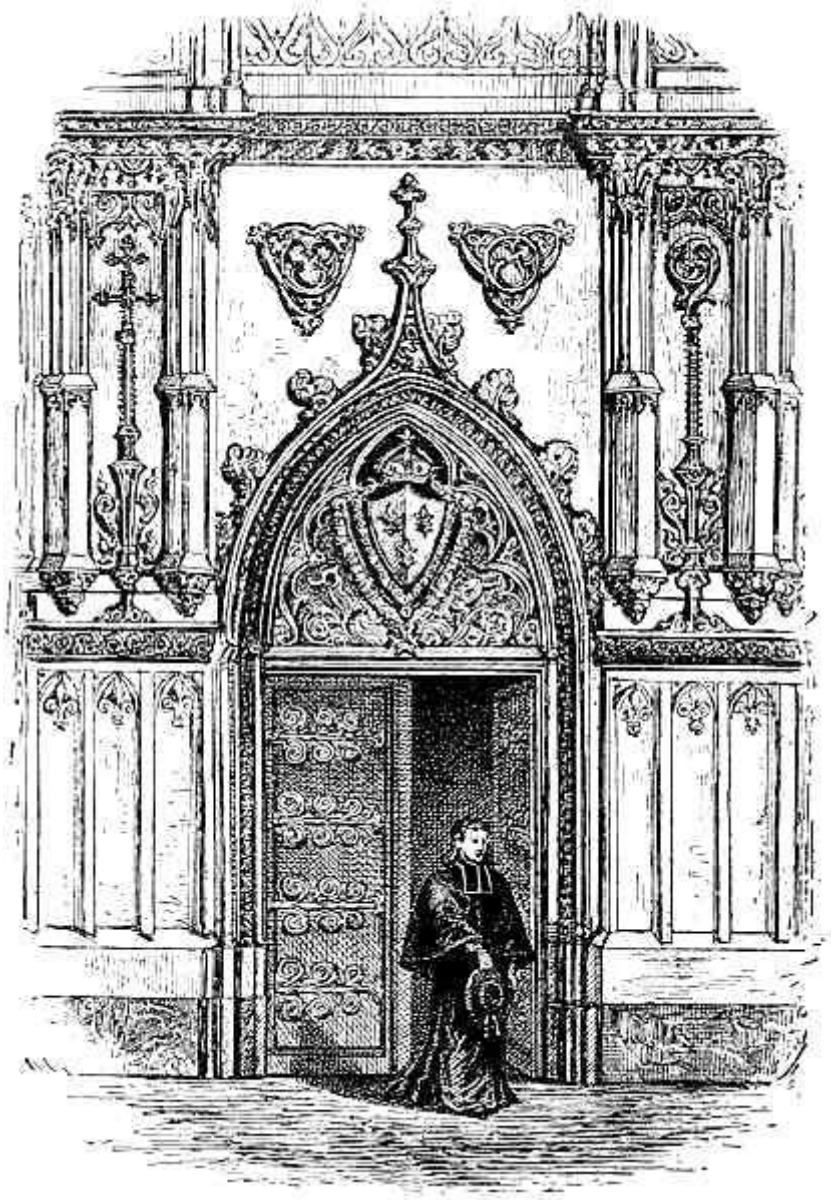


INCORONAZIONE DI LOUIS XII. A REIMS
(Da un dipinto su tavola del XV secolo).

Francesco I. fu incoronato a Reims nel gennaio 1515; e in occasione della sua visita in città sedici anni dopo, gli furono offerti venti punti di vino e sessanta al suo seguito, in modo che questo monarca biblico ebbe una buona opportunità di confrontare varie crescite della Montagna e del fiume con il vino di le sue vigne ad Ay; e forse l'imperatore Carlo V. fece del suo meglio per istituire confronti simili sulla sua incursione autoinvitata nel distretto nel 1544. Perché non solo questi due grandi rivali, ma anche il nostro Re Bluff Harry e il magnifico Leone X, hanno ciascuno il suo commissario speciale di stanza ad Ay per assicurarsi le migliori annate di quel luogo privilegiato, la cui fama da allora in poi non è mai venuta meno. Il vino spedito per il loro consumo veniva probabilmente inviato direttamente dai vigneti in botti accuratamente sigillate; ma la maggior parte delle crescite fluviali giunse a Reims per la vendita, e contribuì ad accrescere l'importanza della città come emporio del commercio del vino. Quando Maria Regina di Scozia arrivò a Reims, una semplice bambina, nel

1550, le furono presentate quattro punte di buon vino, con una dozzina di pavoni e altrettanti tacchini. Non ci sono registrazioni, tuttavia, di ulteriori offerte a lei quando, come regina vedova di Francesco II, visitò Reims nel periodo pasquale nel 1561, e di nuovo durante l'estate dello stesso anno, poco prima della sua partenza definitiva dalla Francia. In queste occasioni era ospite, a turno, di sua zia Renée de Lorraine, al convento di St. Pierre les Dames, - oggi lanificio, - e di suo zio, l '"opulento e libertino" Charles de Lorraine, cardinale e arcivescovo di Reims, nel bel palazzo arcivescovile, dove questo potente prelato risiedeva in uno stato insolito. Mentre la rima va -

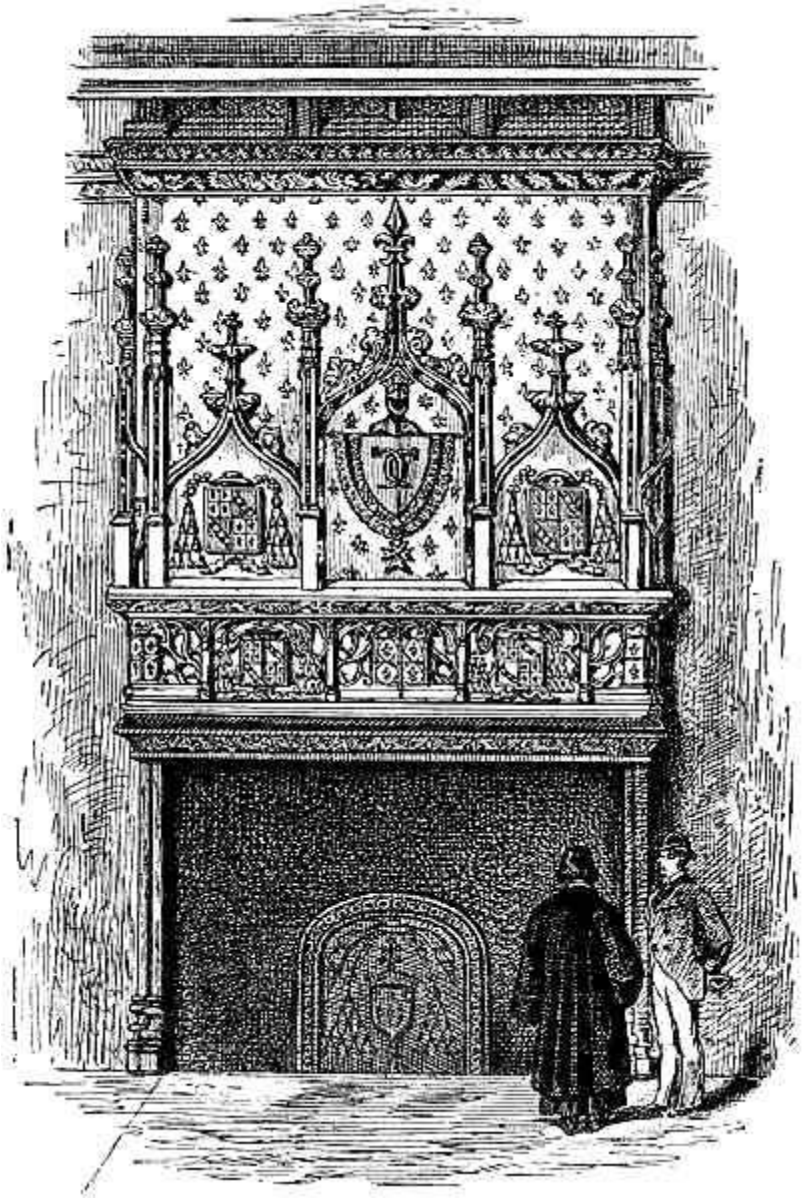
'Vescovo, abate e priore erano lì,
Molti monaci e molti frati,
Molti cavalieri e molti scudieri,
Con molte altre di grado minore
Chi ha servito il Lord Primate in ginocchio.
Mai, io ween,
Era un più orgoglioso visto
Letto nei libri o sognato nei sogni,
Del Cardinale Lord Arcivescovo di Reims.



PORTA DEL PALAZZO ARCIPISCOPALE DI REIMS.

Brusquet, il buffone di corte di Enrico II, Francesco II e Carlo IX, era un grande favorito di questo principesco prelato e lo accompagnava più volte nelle sue ambasciate negli stati stranieri. [Pg 27]L'arguzia di Brusquet è stata molto apprezzata dal cardinale, ed è stata molto esaltata da Brantome; ma la maggior parte degli esemplari a noi tramandati non sopporterà la ripetizione, tanto meno la traduzione, dalla loro grossolanità. Quando il cardinale era a Bruxelles nel 1559, negoziando la pace di Cateau Cambresis con Filippo II, Brusquet un giorno al dolce saltò sul tavolo e rotolò per tutta la lunghezza, avvolgendosi come una mummia nella stoffa, con tutti i coltelli, le forchette e i cucchiai mentre procedeva e rotolava dall'altra parte. L'imperatore, Carlo V., che era l'ospite, fu così felice che gli disse di tenere lui stesso il piatto. Brusquet aveva una grande paura di essere annegato e un giorno si oppose a salire su una barca con il cardinale. "Credi che ti possa capitare del male con me, il migliore amico del papa?" ha detto quest'ultimo. "So che il papa ha potere sulla terra, sul cielo e sul purgatorio", disse Brusquet; "ma non ho mai sentito che il suo dominio si estenda sull'acqua." Non è improbabile che l'effigie che

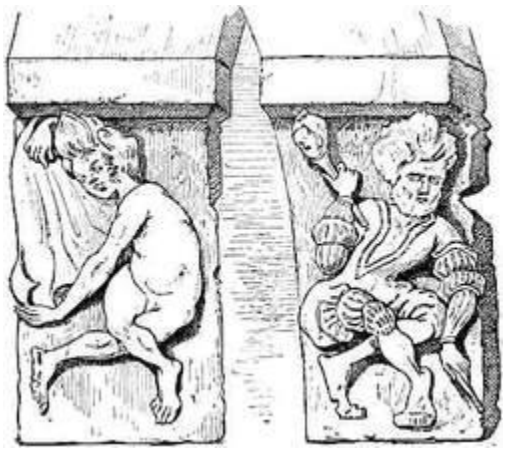
forma una delle mensole sotto la porta del tribunale del capitolo, e che rappresenta uno sciocco con le scarpe gonfie e squarciate e il tubo bombato del Rinascimento, con la sua pallina in mano, possa essere intesa per Brusquet; poiché nel Medioevo i consigli ecclesiastici avevano proibito ai dignitari della Chiesa di avere dei propri sciocchi. può essere inteso per Brusquet; poiché nel Medioevo i consigli ecclesiastici avevano proibito ai dignitari della Chiesa di avere dei propri sciocchi. può essere inteso per Brusquet; poiché nel Medioevo i consigli ecclesiastici avevano proibito ai dignitari della Chiesa di avere dei propri sciocchi.[54]



CAMINO NELLA SALA DEI BANCHETTI DEL PALAZZO ARCIPISCOPALE DI REIMS.

Era nella grande sala del palazzo arcivescovile di Reims, un appartamento che è cambiato molto poco dai tempi in cui il cardinale Carlo di Lorena ospitava Enrico II, Francesco II e Carlo IX. in successione, che in quest'epoca si tenevano i banchetti di

incoronazione. Della ricchezza e della bellezza delle decorazioni interne di questo interessante edificio si può trarre qualche idea dalle illustrazioni allegate.



CORBELS, DAL
GATEWAY DELLA CORTE DEL CAPITOLO , REIMS.

[Pg 28]

Le scorte di vino a Reims nel periodo della prima visita di Mary dovevano essere molto basse, a causa delle continue requisizioni di esso per gli eserciti sul campo, per "cantori tedeschi ad Attigny" e "lanzicheschi italiani a Voulzy"; e senza dubbio la sua produzione in seguito diminuì in una certa misura dagli ordini impartiti agli abitanti dei villaggi circostanti di distruggere tutte le loro scale e tini per evitare che cadessero nelle mani del nemico, all'epoca dell'approccio minacciato dell'imperatore tedesco nel 1552.

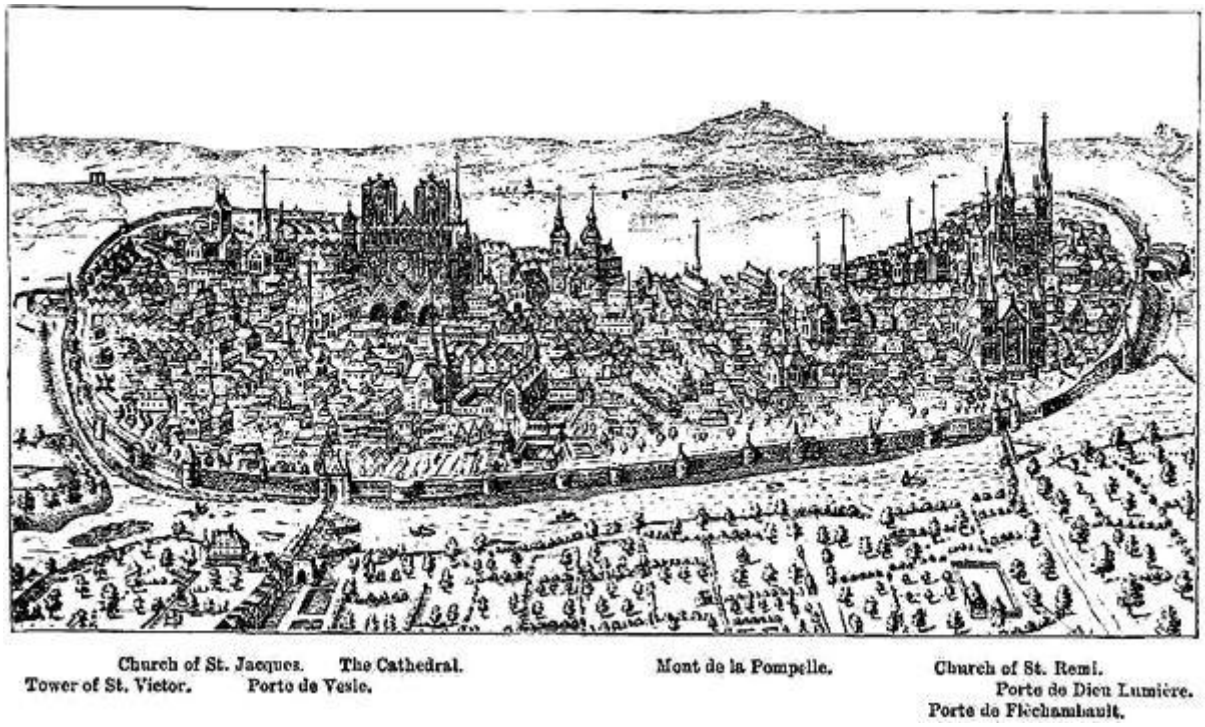
All'incoronazione di Francesco II. nel 1559, ea quella di Carlo IX. (il futuro istigatore del massacro di San Bartolomeo) due anni dopo, i cittadini di Reims donarono ai monarchi appena incoronati i consueti doni dei vini della Borgogna e dello Champagne.[55]In quest'ultimo caso, tuttavia, il dono ha incontrato un ritorno inaspettato, in quanto il re, alla maniera di Domiziano, ha emesso un editto nel 1566, ordinando che le viti dovrebbero occupare solo un terzo della superficie di un cantone, e che i restanti due terzi dovrebbero essere seminativi e pascoli. Quando la fronte di Enrico III, l'ultimo della razza infida di Valois, fu toccata con l'olio santo dal Cardinal de Guise, il vino di Reims per la prima volta fu usato da solo per fornire il banchetto e l'apprezzato il re modificò l'editto di suo fratello in una semplice raccomandazione ai governatori delle province per assicurarsi che l'impianto di viti non portasse a trascurare altre fatiche. Durante questo regno il vino di Ay raggiunse l'apice della fama e venne descritto come "la bevanda ordinaria di re e principi".[56]



VIGNERONE DEL XVI SECOLO
(Facsimile di una xilografia dell'epoca).

Nei guai che seguirono alla morte di Enrico III, quando l'est della Francia fu desolata a sua volta da ugonotti e leghisti, tedeschi e spagnoli; quando Reims divenne una roccaforte principale dei cattolici, che vi formarono una specie di repubblica, e le restanti città e villaggi del distretto cambiarono padroni quasi ogni giorno, i raccoglitori del partito di Enrico di Navarra e quello della Lega causarono grandi tribolazioni tra i vignaioli e i vignaioli della Montagna e della Marna. Nel 1589 si vinse pochissimo vino intorno a Reims "grazie all'abbondanza di nemici", osserva tristemente un analista locale.[57] Dopo la battaglia di Ivry, Reims si sottomise al re, ma molti dei distretti circostanti, tra cui Epernay, si schierarono ancora con i suoi avversari. Epernay cadde, tuttavia, nel 1592, dopo un crudele assedio; e nell'autunno dello stesso anno i capi dei rispettivi partiti si incontrarono nella chiesa di St. Tresain, ad Avenay, e concordarono una tregua durante il raccolto successivo, in modo che i raccolti di grano e vino potessero essere raccolti in ... una tregua nota come Trève des Moissons. La resa si è rivelata di ottima qualità, il vino novello ha fatto la fila da 40 a 70 lire.[58]

Il sistema di coltivazione prevalente nei vigneti francesi a quest'epoca doveva essere [Pg 29]peculiare, dal momento che l'autorità agricola di base del giorno afferma che, per avere un raccolto abbondante e del buon vino, tutto ciò che era necessario era che il vignaiolo indossasse una ghirlanda di edera e che si mettessero ghiande e vecce tritate la buca al momento della piantumazione dei tralci; che, inoltre, l'uva senza nocciolo si potrebbe ottenere togliendo il midollo della giovane pianta, e avvolgendone l'estremità in carta bagnata, o incollandola in una cipolla durante la semina; che per ottenere l'uva in primavera occorre innestare un tralcio di vite su un ciliegio; e quel vino poteva essere reso purgante annaffiando le radici della vite con un lassativo, o inserendone un po 'in un ramo spaccato.[59]



LA CITTÀ DI REIMS NEL 1635
(da un'incisione dell'epoca).

Nel diciassettesimo secolo il vino fermo della provincia di Champagne era destinato, come il sole al tramonto, a risplendere di splendore pressoché ineguagliabile fino al momento della sua quasi totale eclissi. La continua cura e instancabile industria avevano portato alla produzione di un vino che sembra essere stato rinomato oltre tutti gli altri per un sapore delicato e allo stesso tempo ben sviluppato, peculiare suo, ma di cui è rimasta la meravigliosa rivoluzione operata dall'invenzione dello spumante. poche tracce. Nel 1604 la resa era talmente abbondante che i vignaioli non sapevano che i vasi contenessero il loro vino; ma tre anni dopo avvenne una vendemmia così povera che non si conosceva nella memoria dell'uomo. Durante l'inverno il freddo era così intenso che il vino si ghiacciava non solo nelle cantine, ma a tavola vicino al fuoco,[60] Nel 1610, al banchetto successivo all'incoronazione di Luigi XIII, l'unico vino servito era quello di Reims, a 175 lire, o circa 7 *litri.* , la fila; e i futuri *raffiné* di Place Royale che hanno assistito a quella cerimonia non erano affatto gli uomini da dimenticare o trascurare un'annata approvata dopo averla assaggiata. Lo Champagne, è stato detto, fu incoronato nello stesso momento con il re, e dei due divenne un monarca migliore. Cinque anni dopo una denuncia, indirizzata al re in tema di *fermiers des aides*cercando di imporre dazi sulle merci vendute alle fiere, affermò che era noto che il principale commercio di Reims consisteva di vini. Secondo le ordinanze di polizia del 1627, il prezzo di questi era fissato tre volte l'anno, vale a dire, a Martinmas, metà quaresima, [Pg 30]e mezza estate; ei tavernieri dovevano avere una tavoletta con incisa il prezzo regolamentare fissato fuori dalle loro case, e non erano autorizzati a vendere a un prezzo più alto, con una pena di 12 lire per il primo e di 24 lire per il secondo reato. Inoltre, per favorire la produzione della località, era loro severamente vietato vendere nelle loro taverne vino diverso da quello del 'cru du pays et de huit lieues es environs', pena la confisca e una

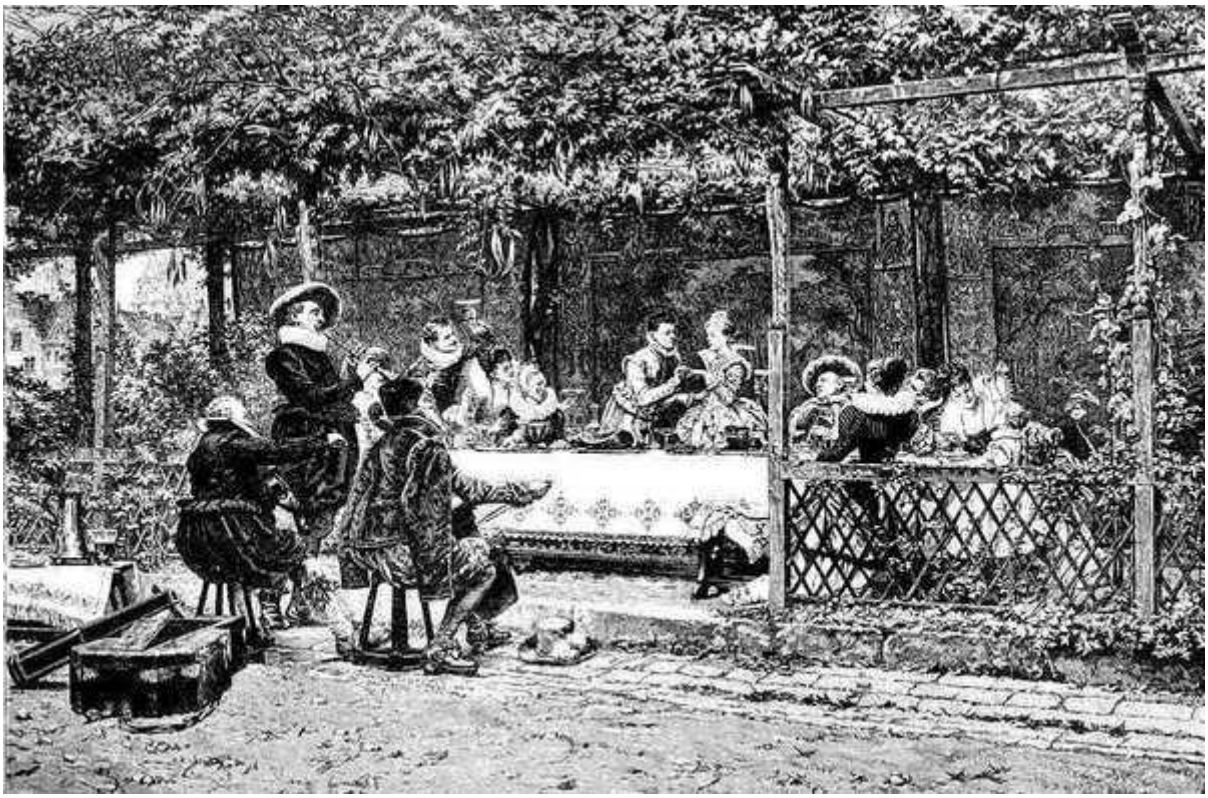
multa, il cui importo era arbitrario. Anche ai vignaioli, nelle stesse ordinanze, fu ingiunto di uccidere e bruciare tutti i lumaconi e gli altri parassiti, che nel 1621 e nei due anni successivi avevano causato molti danni.[61]





Questa regola deve essere stata per forza allentata durante i guai della Fronda, quando per due anni le truppe del maresciallo du Plessis Praslin vissero come in un paese conquistato, indulgendo a bere giostre nelle enoteche delle città, o marciare in distaccamenti di paese in paese in tutta la contrada, per evitare che tutti coloro che hanno trascurato di pagare i contributi imposti lavorino nei propri vigneti; quando il loro capo,

rifiutando i Rémois di fornirgli denaro, devastò i vigneti delle pianure di les Moineaux e Sacy; e quando gli stranieri di Erlach a Verzy saccheggiarono l'intera Montagna da marzo fino al luglio 1650. Di conseguenza, [Pg 31]le persone nell'anno successivo si nutrivano di erbe, radici, lumache, sangue, pane di crusca, gatti, cani, ecc., o morivano a centinaia mangiando pane di grano acerbo raccolto in giugno; la rovina dei cittadini in fase di ultimazione, secondo un testimone oculare, all'epoca della ravvivatura delle vigne, per mancanza di uomini per il lavoro.[62] Uno scrittore contemporaneo, tuttavia, afferma che i vigneti continuavano ancora a "coprire le montagne e circondare la città di Reims come una corona di verdure"; e che i loro prodotti non solo soddisfacevano tutti i bisogni locali, ma, trasportati oltre la frontiera, facevano fluire l'oro delle Indie in ritorno nella città e diffondevano la sua reputazione lontano.[63]



UN BANCHETTO BETROTALE NEL XVII SECOLO.

Tale era la reputazione dei vini dello Champagne quando Luigi XIV. fu incoronato a Reims nel 1654, che tutti i grandi signori presenti in quell'occasione erano estremamente ansiosi di prenderne parte, e senza dubbio guardarono con occhi invidiosi l'enorme cesto contenente cento bottiglie delle migliori che i deputati di Epernay avevano portato con loro in regalo al galante Turenne. Almeno non era estraneo ai meriti del vino, poiché i registri di Epernay dimostrano che molti caque avevano trovato la sua tenda durante i due anni precedenti, quando difendeva lo Champagne contro Condé ei suoi alleati spagnoli. Nello stesso anno (1654), il Procureur de l'Echevinage parla del commercio principale di Reims come consistente nella vendita di vino, di cui gli abitanti raccolgono grandi quantità, sia dalla Montagne de Reims che dalla Rivière de Marne, attraverso i mercanti che ne fanno il loro mestiere speciale, un commercio gravemente interrotto dalle incursioni di Montal e dei suoi spagnoli nel 1657 e 1658. Anche Guy Patin,

scrivendo nel 1666, menziona il fatto di Luigi XIV. fare un regalo a Carlo II. d'Inghilterra di duecento pièces di ottimo vino: Champagne, Borgogna e Hermitage; e tre anni dopo è lieto di esclamare: "Vive le pain de Gonesse, vive le bon vin de Paris, de Bourgogne, de Champagne!" mentre Tavernier il viaggiatore fece del suo meglio per diffondere la fama del vino Champagne presentando esemplari a tutti i sovrani che ebbe l'onore di salutare durante i suoi viaggi all'estero. fare un regalo a Carlo II. d'Inghilterra di duecento pièces di ottimo vino: Champagne, Borgogna e Hermitage; e tre anni dopo è lieto di esclamare: "Vive le pain de Gonesse, vive le bon vin de Paris, de Bourgogne, de Champagne!" mentre Tavernier il viaggiatore fece del suo meglio per diffondere la fama del vino Champagne presentando esemplari a tutti i sovrani che ebbe l'onore di salutare durante i suoi viaggi all'estero. fare un regalo a Carlo II. d'Inghilterra di duecento pièces di ottimo vino: Champagne, Borgogna e Hermitage; e tre anni dopo è lieto di esclamare: "Vive le pain de Gonesse, vive le bon vin de Paris, de Bourgogne, de Champagne!" mentre Tavernier il viaggiatore fece del suo meglio per diffondere la fama del vino Champagne presentando esemplari a tutti i sovrani che ebbe l'onore di salutare durante i suoi viaggi all'estero.[64]

Era circa l'ottavo decennio di questo secolo, quando la fama del Grand Monarque era ancora al suo apogeo, e quando per molti anni il suolo della provincia non era stato profanato dai piedi di un invasore, che il vino fermo del Lo champagne ha raggiunto il suo punto di perfezione finale. Lo stesso Roi Soleil, ci assicura San Simone, non bevve mai nessun altro vino in vita sua fino al 1692 circa, quando il suo medico, l'austero Fagon, condannò il suo stomaco debilitato alla Borgogna ben irrigata, così vecchia da essere quasi insapore , e il re si consolò ridendo delle facce ironiche tirate dai nobili stranieri che cercavano e ottennero l'onore di assaggiare la sua bevanda speciale.[65] Un anonimo Mémoire[66] scritto all'inizio del secolo successivo (1718) afferma che, sebbene il loro vino rosso fosse stato prodotto molto tempo prima con maggiore cura e pulizia rispetto a qualsiasi altro vino nel regno, i Champenois avevano studiato solo per produrre un *grigio*, e in effetti quasi bianco, vino, nei cinquant'anni precedenti. Ciò avrebbe luogo verso il 1670 la prima introduzione del nuovo vino incolore, ottenuto raccogliendo con la massima cura le uve della varietà nera all'alba, e cessando la vendemmia alle nove o alle dieci del mattino, a meno che la giornata non fosse nuvolosa. Nonostante queste precauzioni, una sfumatura rosea - rispetto a quella prestata da un tramonto morente alle acque di un limpido ruscello - veniva spesso comunicata al vino e portava ad applicarvi il termine "occhio di pernice". St. Evremond, l'epicureo francese, emigrato alla corte gay di Carlo II. a Whitehall per sfuggire alla cella cupa progettata per lui alla Bastiglia - e il mentore del conte de Grammont, scrivendo da Londra verso il 1674, a suo fratello "profès dans l'ordre des coteaux",[67] [Pg 32]il conte d'Olonne, che poi subì una specie di esilio ad Orleans per aver fatto scodinzolare un po 'troppo liberamente a corte, dice:' Non badare a spese per comprare i vini dello Champagne, anche se sei alle due cento leghe da Parigi. Quelli della Borgogna hanno perso il loro credito tra gli uomini di gusto e conservano a malapena un residuo della loro precedente reputazione tra i commercianti. Non c'è provincia che fornisca ottimi vini per tutte le stagioni se non lo Champagne. Ci fornisce i vini di Ay, Avenay e Hautvillers, fino alla primavera; Taissy, Sillery, Verzenai, per il resto dell'anno.[68] "I vini dello Champagne", osserva altrove questo rinomato *gourmet* , "sono i migliori. Non

tenere quelle di Ay troppo a lungo; non cominciate troppo presto quelle di Reims. Il freddo preserva lo spirito dei vini del fiume, il caldo allontana il *goût de terroir* da quelli della Montagna. Scrivendo anche nel 1701, allude alla cura con cui quarant'anni prima venivano prodotti i vini di Sillery.

Una tale distinzione delle stagioni implicherebbe che il vino, invece di essere conservato, fosse bevuto entro pochi mesi dalla sua produzione; sebbene questo, tranne nel caso del vino fatto come "tocane", che non poteva essere conservato, sembrerebbe essere una questione più di gusto che di necessità. Questa consuetudine di berlo prima della fermentazione è stata raggiunta, e anche la naturale tendenza del vino di questa particolare regione all'effervescenza - una tendenza da quando è stata sfruttata in modo così evidente dai produttori di champagne frizzante - sono trattati in un'opera del periodo,[69] l'autore del quale, dopo aver notato l'eccellenza di certe coltivazioni della Borgogna, prosegue dicendo che "Se l'annata nello Champagne è di successo, è lì che si affrettano gli astuti e i delicati. Non c'è ", continua," al mondo una bevanda più nobile e più deliziosa; ed è ora diventato così di gran moda che, con l'eccezione di quelle crescite tratte da quel fertile e piacevole quartiere che chiamiamo in gergo generale quello di Reims, e in particolare da St. Thierry, Verzenay, Ay e diversi punti della montagna , tutti gli altri sono considerati dai delicati come poco meglio della roba povera e della spazzatura, di cui non sentiranno nemmeno parlare ». *Esalta* l'ammirevole *sève*del vino di Reims, del suo sapore delizioso e del suo profumo, che con ridicola iperbole dichiara capace di riportare in vita i morti. La Borgogna e lo Champagne, dice, sono entrambi buoni, ma il primo rango appartiene a quest'ultimo, `` quando non ha quell'asprezza che alcuni debauche stimano così tanto, quando si schiarisce prontamente, e funziona solo quanto la forza naturale di il vino lo permette; perché non serve fidarsi tanto di quel tipo di vino che è sempre furioso e ribolle senza interruzione nel suo vaso.

Tale vino, sostiene, è quasi finito quando la Pasqua è finita, e conserva solo del suo fuoco precedente una cruda acidità molto sgradevole e molto indigesta, che tende a intaccare il petto di coloro che lo bevono. Raccomanda che lo Champagne sia bevuto almeno sei mesi dopo la fine dell'anno e che i vini più grigi siano sempre scelti perché scendono più dolcemente e intasano meno lo stomaco, poiché, per quanto buono possa essere il vino rosso in termini di corpo , dalla sua più lunga *cuvaison*, non è mai così delicato, né digerisce così prontamente, come gli altri. Conclude quindi che è meglio bere vino vecchio, o comunque quello che poi è passato per vino vecchio, finché si può, per non doversi rivolgere troppo presto a quelli nuovi, che sono veri e propri capi - splitters, e dalla loro potenza capace di sconvolgere le costituzioni più forti. Soprattutto, sollecita l'astinenza da tali 'mummerie artificiali' come l'uso del ghiaccio, 'la più perniciosa di tutte le invenzioni' e il nemico del vino, sebbene a quel tempo, ammette, molto di moda, specialmente tra certi 'voluttuosi ostinati, "che sostengono che il vino di Reims non è mai più delizioso di quando è bevuto con ghiaccio, e che questa bevanda ammirevole trae un fascino particolare da questa novità fatale." Ghiaccio, tiene,*sève* , e il colore del vino, ma è estremamente pernicioso e mortale per il bevitore, provocando coliche, tremori, orribili convulsioni e improvvisa debolezza, così che spesso la morte ha incoronato le più magnifiche dissolutezze e ha trasformato un luogo di gioia e allegria in un sepolcro. *Fate quindi* attenzione a tutti i bevitori di Champagne *frappé* .

Qui abbiamo ampia prova della popolarità dei vini dello Champagne, una popolarità erroneamente ritenuta dovuta in qualche misura al fatto che sia il cancelliere le Tellier, padre di Louvois, sia Colbert, l'energico controllore generale dello stato le finanze, figlio di un mercante di lana di Reims, possedeva grandi vigneti nella provincia.[70] Lafontaine, che nacque nei dintorni, dichiarò la sua preferenza per Reims soprattutto per le città, a causa della Sainte Ampoule, del suo buon vino e dell'abbondanza di altri oggetti affascinanti;[71] e Boileau, scrivendo nel 1674, raffigura un ecclesiastico ignorante, la cui biblioteca consisteva in una ventina di botti ben pieni, poiché era pienamente consapevole del particolare vigneto di Reims su cui la comunità a cui apparteneva aveva un'ipoteca.[72] Giacomo II. d'Inghilterra era particolarmente appassionato del vino dello Champagne. Quando l'assemblea quinquennale del clero si tenne nel 1700, presso il castello di St.Germain-en-Laye, dove risiedeva, Charles Maurice le Tellier, fratello di Louvois e arcivescovo di Reims, che presiedeva, `` teneva una grande tavola , e aveva del vino Champagne che è stato molto apprezzato. Il re d'Inghilterra, che ne beveva raramente un altro, ne venne a sapere e mandò a chiedere ad alcuni dell'arcivescovo, che gli mandò sei bottiglie. Qualche tempo dopo il re, che trovò il vino molto buono, lo mandò a pregarlo di mandarne dell'altro. L'arcivescovo, più avido del suo vino che del suo denaro, ha risposto seccamente che il suo vino non era pazzo, e quindi non correva per le strade e non glielo mandava ».[73] Du Chesne, che, quando Fagon divenne assistente medico di Luigi XIV., Gli succedette come medico ai "fils de France" e che morì a Versailles nel 1707, all'età di novantuno anni, in perfetta salute, attribuì la sua longevità alla sua abitudine di mangiare un'insalata tutte le sere a cena, e di bere solo champagne, un *regime* che raccomandava a tutti.[74]

Il vino fu tuttavia la causa indiretta della morte del poeta Santeuil, il quale, sebbene canonico di San Vittore, amava molto lo Champagne e molte altre cose buone di quanto avrebbe dovuto essere. Uno spirito e un buon *vivere*, era un grande favorito del duca di Borbone, figlio del principe de Condé, che accompagnò nell'estate del 1697 a Digione. Una sera, a cena, il duca si divertì a riempire di champagne Santeuil e, andando di scherzo in scherzo, trovò divertente svuotare la sua tabacchiera in un calice di vino e farlo bere a Santeuil, per vedere cosa accadrebbe. Ben presto fu illuminato. Seguirono vomito e febbre, e nel giro di quarantotto ore l'infelice disgraziato morì tra i tormenti dei dannati, ma pieno dei sentimenti di grande penitenza, con i quali riceveva i sacramenti ed edificava la compagnia, che, sebbene poco dedita all'edificazione , disapprovava *un esperimento così crudele* . "[75] Ovviamente al duca non fu fatto o detto nulla.

«Sire», disse il presidente di una delegazione che portava al Grand Monarque esemplari delle varie produzioni di Reims quando visitò la città nel 1666, «vi offriamo il nostro vino, le nostre pere, il nostro pan di zenzero, i nostri biscotti e il nostro cuore; ' e Louis, che era un noto amante delle cose belle di questa vita, rispose, rivolgendosi alla sua suite: "Ecco, signori, questo è proprio il tipo di discorso che mi piace". Ancora oggi Reims produce una miriade di croccanti pan di spagna a forma di dito chiamati "biscotti di Reims", che i francesi si dilettano a intingere nel loro vino; la giovane Francia divora ancora avidamente il suo *pain d'épice*, e la città manda in lungo e in largo le pere cotte che hanno ottenuto una reputazione così invidiabile. Ma la produzione di vino come quello offerto al re è quasi cessata da tempo, mentre la sua fama è stata decuplicata da un vino di un tipo molto più delizioso, la cui origine e ascesa devono ora essere

raccontate. Questo è lo spumante dello Champagne, che è stato opportunamente paragonato a uno di quei figli più piccoli di buona famiglia, che, dopo una brillante e rapida carriera, raggiungono una posizione di gran lunga superiore a quella dei loro fratelli maggiori, la cui fama si fonde con la loro.[76]

[Pg 34]



III.

I NVENTION E D VILUPPO DI S PARKLING C hampagne .

Gli antichi conoscevano i vini spumanti - Tendenza dei vini di Champagne all'effervescenza notata in un periodo precoce - L'oscurità che avvolge la scoperta di quello che oggi conosciamo come champagne frizzante - L'Abbazia reale di Hautvillers - Leggenda della sua fondazione da parte di St. —I suoi possedimenti territoriali e le vigne — I monaci i grandi viticoltori del Medioevo — Dom Perignon — Si sposa con vini di carattere diverso — La sua scoperta del vino bianco frizzante — È il primo a usare il tappo per imbottigliare — Il suo segreto per svuotare rivelato solo ai suoi successori Frère Philippe e Dom Grossart - Risultato delle scoperte di Dom Perignon - Il vino di Hautvillers venduto a 1000 lire di coda - Memoria di Dom Perignon nella chiesa abbaziale - Vino aromatizzato alle pesche - L'effervescenza attribuita alla droga, al periodo della luna,e all'azione della linfa nella vite - La fama dello spumante si diffonde rapidamente - Il Vin de Perignon fa la sua comparsa alla Corte del Grand Monarque - Viene accolto dai giovani cortigiani - Figura alle cene di Anet e Chantilly , e alle orge del Tempio e del Palais Royal - Le estatiche strofe di Chaulieu e Rousseau - Federico Guglielmo I. e gli accademici di Berlino - Augusto il Forte e il paggio che rubò il suo Champagne - L'orrore del vecchio stilee gli accademici di Berlino - Augustus the Strong e il paggio che ha rubato il suo champagne - Horror of the old fashionede gli accademici di Berlino - Augustus the Strong e il paggio che ha rubato il suo champagne - Horror of the old fashioned *buongustai* dell'innovazione - Bertin du Rocheret e il maresciallo d'Artagnan - Sistema di vinificazione nello Champagne all'inizio del XVIII secolo - Imbottigliamento del vino in fiaschi - Champagne a velo con i tappi allentati.



Un SYBARITE dei nostri giorni ha osservato che la vita degli antichi greci si sarebbe avvicinata alla perfezione dell'esistenza terrena se solo avessero conosciuto lo champagne frizzante. Poiché, tuttavia, tra le nazioni dell'antichità al vino appena fatto era talvolta permesso di continuare la sua fermentazione in recipienti chiusi, si può pensare che quando appena spillato possedesse occasionalmente un certo grado di vivacità dal gas acido carbonico trattenuto. [77] L'espressione di Virgilio,

«Ille impiger hausit
Spumantem pateram, "[78]

dimostra che i romani - la cui *patera* , tra l'altro, somigliava molto alla moderna coppa di champagne - conoscevano i vini spumosi e frizzanti, sebbene non sembrassero intenzionalmente cercati i mezzi per conservarli in queste condizioni.[79]

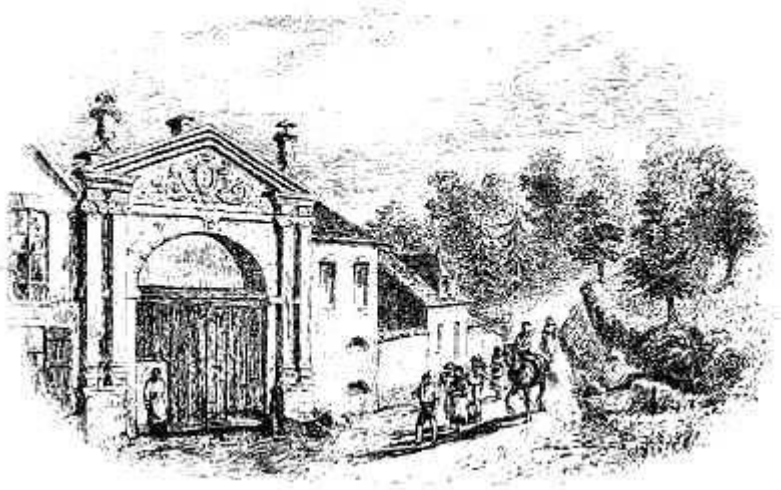
[Pg 35]



I primi vendemmiatori dello Champagne non possono certo aver aiutato a notare la naturale tendenza del loro vino all'effervescenza, la difficoltà del superamento del tutto che è esemplificata nelle precauzioni invariabilmente prese per la produzione di Sillery sec; infatti la tradizione rivendica per certe crescite della Marna, da un periodo di remota antichità, una disposizione a schiumare e scintillare.[80] Gli scrittori locali professano di riconoscere nella proprietà attribuita da Enrico d'Andelys al vino di Chalons, di far gonfiare sia lo stomaco che i talloni,[81] un riferimento a questa particolarità.[82] Il dotto Baccius, medico di papa Sisto V., scrivendo alla fine del XVI secolo dei vini di Francia, menziona quelli "che sgorgano dal bicchiere e che adulano l'odore tanto quanto il gusto",[83] sebbene non si riferisca a nessun vino dello Champagne per nome. Un autore

anonimo, circa ottant'anni dopo,[84] condanna la crescente predilezione per il "grande *vert* che alcuni debauche stimano così tanto" nei vini di Champagne, e denuncia "quel tipo di vino che è sempre furioso e che ribolle incessantemente nel suo vaso". Ancora sembra riferirsi al vino in botte, che ha perso queste proprietà tumultuose dopo la Pasqua. Essendo la necessità la madre dell'invenzione, gli abitanti della provincia avevano già nel XVI secolo ideato e messo in pratica un metodo per placare la fermentazione e ottenere un vino stabilizzato entro quattro e venti ore, riempiendo un recipiente con 'piccole schegge del legno chiamato in francese *sayette* , 'e versandovi sopra il vino.[85]

Con tutto ciò, uno scrittore coscienzioso riconosce candidamente che, nonostante ricerche minuziose e minuziose, non può dire quando ha fatto la sua prima apparizione quello che oggi è conosciuto come Champagne frizzante. I riferimenti più antichi ad esso di carattere positivo che poté scoprire sono contenuti nelle poesie di Grenan e Coffin, stampate nel 1711 e 1712; eppure la sua invenzione risale sicuramente a quell'epoca,[86] e anche i poeti precedenti l'hanno lodata. Sembra molto probabile che la tendenza all'effervescenza già notata sia diventata ancora più marcata nei vini grigi dal corpo forte e `` occhio di pernice '', prodotti per la prima volta da uve rosse intorno al 1670, che nel vino giallastro precedentemente prodotto, come quello di Ay, da uve bianche,[87] e consigliato, per la sua carenza di corpo, di essere bevuto entro l'anno.[88] Questi nuovi vini, quando erano in uno stato quasi effervescente prima del mese di marzo, offrirono una nuova attrazione per i palati offuscati dalle potenti annate della Borgogna e della Francia meridionale;[89] e la loro reputazione si diffuse rapidamente, anche se alcuni vecchi *buongustai* avrebbero potuto lamentarsi, con St. Evremond, del gusto introdotto dai *falsi delicati* .[90] Dovevano essere semplicemente vini *cremosi* , poiché la produzione di bottiglie di vetro era agli inizi, e i tappi ancora sconosciuti[91] - e senza dubbio somigliavano agli attuali vini di Condrieu, che brillano nel bicchiere quando vengono versati, durante il loro [Pg 36]primo e secondo anno, ma con l'età acquisiscono le caratteristiche di un vino fermo di buon corpo. La difficoltà di regolare la loro effervescenza in quei giorni pre-scientifici deve aver portato a frequenti e gravi delusioni. Ma giunse l'ora e con essa l'uomo.



PORTA DELL'ABBAZIA DEGLI HAUTVILLERS.



LA CHIESA DEGLI HAUTVILLERS, CON I RESTI DELL'ABBAZIA.

Nell'anno 1670, tra i pendii soleggiati dei vigneti che salgono dalla Marna bordata di pioppi, sorgeva in tutto il suo orgoglio la famosa abbazia reale di San Pietro a Hautvillers. La sua fondazione, di [Pg 37]remota antichità, è stata consacrata dalla santa leggenda. La tradizione vuole che verso la metà del VII secolo San Nivard, vescovo di Reims, e il suo figlioccio, St. Berchier, cercassero un luogo adatto per l'erezione di un monastero sulle rive del fiume. La strada era lunga, la giornata era calda ei santi erano mortali. Stanchi e deboli, si sedettero a riposare in un luogo identificato dalla tradizione con un vigneto a Dizy, oggi appartenente ai signori Bollinger, ma che a quel tempo faceva parte della foresta della Marna. San Nivard si addormentò, con la testa in grembo a San Berchier, quando l'uno in sogno, e l'altro con gli occhi da svegli, vide una colomba bianca come la neve - la stessa, convinta credenza nei miracoli suggerita, che aveva fatto cadere il olio santo per l'unzione di Clodoveo durante la sua incoronazione a Reims: svolazzano nel bosco, e infine si posano in lontananza sul ceppo di un albero. Un tale presagio non poteva essere trascurato da un santo del settimo secolo più di una lavagna piena di scarabocchi di uno spiritualista del diciannovesimo secolo, e di conseguenza il sito così miracolosamente indicato fu deciso immediatamente. I piani per l'edificio furono debitamente elaborati e approvati, e l'abbazia salì in maestosa maestà, l'altare maggiore presso il quale San Berchier fu solennemente investito con i simboli della dignità abbaziale essendo eretto nel punto preciso occupato dall'albero su cui il una colomba bianca come la neve era scesa.[92] Col passare del tempo e le pio donazioni si riversarono, l'abbazia acquisì importanza, sebbene fu saccheggiata dai Normanni quando devastarono lo Champagne, e fu due volte distrutta da un incendio - una volta nel 1098 e un'altra nel 1440 - quando ciascuna volta che risorgeva dalle sue ceneri come un fenice.





Nel 1670 l'abbazia era, come abbiamo detto, in tutto il suo splendore. È vero, era stato in qualche modo danneggiato un secolo prima dagli ugonotti, che avevano dato fuoco alla chiesa, cacciato i monaci, saccheggiato le cantine, bruciato gli archivi e commesso varie altre depredazioni inerenti alla guerra civile e religiosa; ma i contributi liberali dei fedeli, compresa la regina Maria de 'Medici, avevano contribuito a cancellare ogni traccia della loro visita. L'abbazia vantava molte preziose reliquie salvate dalla furia dei riformatori, il più importante dei quali era il corpo di Sant'Elena, la madre di Costantino il Grande, che era in suo possesso fin dall'844 e attirava numerosi pellegrini. Lo status gerarchico dell'abbazia era elevato; poiché non meno di nove arcivescovi erano passati attraverso il suo maestoso portale alla sede di Reims, e ventidue abati, compreso il venerabile Pietro di Cluny, a vari illustri monasteri. I suoi possedimenti territoriali erano estesi; poiché il

suo abate era signore di Hautvillers, Cumières, Cormoyeux, Bomery e Dizy la Rivière, e aveva tutti i diritti di *fourmage* , e *huchage* , *vinage* e *pressoir banal* , e simili,[93] a vantaggio dei monaci e della sfortuna dei loro numerosi dipendenti. Le sue entrate erano abbondanti e non una piccola parte derivava dalle decime [Pg 38]di bei e fertili vigneti che si estendono per miglia intorno, e dai vigneti che i monaci stessi coltivavano nelle immediate vicinanze dell'abbazia.



Va ricordato che per un lungo periodo - non solo in Francia, ma anche in altri paesi - i vini più scelti sono stati quelli prodotti nei vigneti appartenenti alla Chiesa, e che il *vinum theologium è* stato giustamente ritenuto superiore a tutti gli altri. I ricchi capitoli e monasteri erano più studiosi della qualità che della quantità delle loro annate; la loro terra era coltivata con particolare cura e il sapere, di cui nel Medioevo erano quasi gli unici depositari, unito alle opportunità di osservazione di cui godevano i membri di queste confraternite in ragione delle loro attività in pensione, li fece conoscere a un periodo precoce con i migliori metodi per controllare la fermentazione dell'uva e migliorarne il prodotto.[94] Ai monaci di Bèze dobbiamo il Chambertin, il vino preferito del primo Napoleone; ai Cistercensi di Citaulx la perfezione di quel Clos Vougeot che i reggimenti di passaggio salutavano il *tamburo battante* ; e i Benedettini di Hautvillers erano altrettanto rispettosi della fama dei loro vini e dei loro vigneti. Nel 1636 coltivavano essi stessi cento arpenti,[95] i loro possedimenti, compresi i vigneti ora noti come Les Quartiers e Les Prières a Hautvillers, e Les Barillets, Sainte Hélène e Cotes-à-bras a Cumières, l'ultimo dei quali conserva ancora un'alta reputazione.



Su questi vigneti presiedeva nel 1670 un degno benedettino di nome Dom Perignon, destinato a conquistare all'abbazia una fama più mondiale del più devoto dei suoi monaci o del più orgoglioso dei suoi abati. La sua posizione era gravosa, perché la reputazione del vino era considerevole, ed era necessario mantenerla. Enrico d'Andelys aveva cantato le sue lodi già nel XIII secolo; e St. Evremond, sebbene assente dalla Francia per quasi una ventina di anni, ne scrisse in termini provando che aveva conservato un vivo ricordo dei suoi meriti. Dom Perignon era nato a Sainte Ménehould nel 1638 ed era stato eletto alla carica di procuratore dell'abbazia intorno al 1668, per la purezza del suo gusto e la solidità della sua testa. Si è dimostrato pienamente all'altezza del compito epocale, devozione alla quale non sembra aver accorciato i suoi giorni, da quando morì alla veneranda età di settantasette anni. Era compito di Dom Perignon sovrintendere ai vigneti dell'abbazia, supervisionare la vinificazione e vedere dopo le decime, pagate in vino o in uva[96] dai coltivatori vicini al loro signore signore l'abate. Il vino che in tal modo gli venne affidato era naturalmente di varie qualità; e avendo notato che un tipo di terreno conferiva fragranza e un altro generosità, mentre il prodotto di altri era carente in entrambi questi attributi, Dom Perignon, nello spirito di un vero benedettino, ebbe la felice idea di `` sposarsi " o mescolare , il [Pg 39]prodotti di diversi vigneti insieme,[97] una pratica che oggi è molto generalmente seguita dai produttori di Champagne. Tale era la perfezione dell'abilità di Dom Perignon e la delicatezza del suo palato, che negli ultimi anni, cieco dall'età, si faceva portare le uve delle diverse contrade e, riconoscendo ogni tipo dal suo sapore, dite: "Devi sposare il vino di questa vigna con quello di un'altra simile".[98]



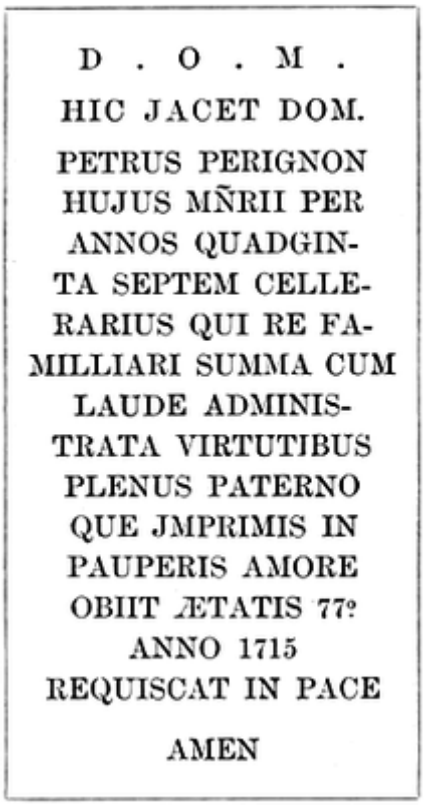
Ma resta da raccontare il coronamento della vita lunga e utile del benedettino. Riuscì ad ottenere per la prima volta nello Champagne un vino perfettamente bianco da uve nere, fino ad allora reso grigio, o di un colore paglierino chiaro.[99] Inoltre, per qualche felice accidente, o per una serie di ricerche sperimentali - poiché i fatti esatti della scoperta sono perduti per sempre - si imbatté in un metodo per regolare la tendenza dei vini di questa regione all'effervescenza, e da tenendo conto dell'epoca dell'imbottigliamento, riuscì finalmente a produrre un vino perfettamente frizzante, che fuoriusciva dalla bottiglia e traboccava dal bicchiere, ed era due volte più delicato al palato e due volte più esilarante nei suoi effetti, come il vino comune di lo Champagne. Un risultato correlativo delle sue ricerche fu l'attuale sistema di tappatura delle bottiglie, un filo di stoppino immerso nell'olio era l'unico tappo in uso prima del suo tempo.[100] A lui, inoltre, dobbiamo non solo lo champagne frizzante in sé, ma il tipo di bicchiere adatto per berlo. Il *flauto* alto, sottile e affusolato fu adottato, se non inventato, da lui, in modo, come diceva, di poter assistere alla danza degli atomi scintillanti.[101] La data esatta della scoperta del vino spumante da parte di Dom Perignon sembra essere avvolta nella stessa oscurità delle varie circostanze. Certamente era anteriore alla fine del XVII secolo; come l'autore di un trattato anonimo, stampato a Reims nel 1718, ha osservato che per più di vent'anni il gusto dei francesi aveva inclinato verso i vini spumanti, che avevano `` adorato freneticamente '', sebbene negli ultimi tre anni fossero cresciuti un po 'per presunzione con loro.[102] Questo lo collocherebbe al 1697, al più tardi.

Per Dom Perignon la cantina ben fornita dell'abbazia era un luogo molto più allegro della cella. Niente lo ha deliziato di più

«Per scendere in mezzo a questa confraternita
Dimorando per sempre sottoterra,
Silenzioso, contemplativo, rotondo e sano;
Ognuno vecchio e marrone di muffa,
Ma riempito fino alle labbra dall'ardore della giovinezza,
Con il potere latente e l'amore della verità,
E con virtù ferventi e molteplici.



Sempre indaffarato tra i suoi tini e presse, botti e bottiglie, Perignon trovò un metodo di spurgo del vino, in modo da conservarlo perfettamente limpido e libero da ogni deposito, senza essere obbligato, come tutti coloro che cercavano di rivaleggiare con lui nella sua produzione [Pg 40]*svuotare* le bottiglie, cioè travasarne il contenuto in nuove.[103] Questo segreto, che contribuì a mantenere l'alta reputazione del vino di Hautvillers quando la produzione di champagne frizzante si era estesa in tutto il distretto, lo custodì anche meglio di quanto fosse in grado di custodire la pupilla dei suoi occhi. Alla sua morte, nel 1715, lo rivelò solo al suo successore, Frère Philippe, il quale, dopo aver dominato per cinquant'anni tino e vigna, morì nel 1765, impartendolo con il suo ultimo respiro a Frère André Lemaire. Revocato per forza dalle sue funzioni dalla Rivoluzione francese, egli a sua volta, prima della sua morte intorno al 1795, lo comunicò a Dom Grossart, che esulta per il fatto che mentre i più grandi mercanti di Champagne erano obbligati a *dépoter* , i monaci di Hautvillers non l'avevano mai fatto .[104] Dom Grossart, che aveva annoverato tra i suoi clienti i Moët, morì a sua volta senza fare alcun segno, sicché con lui perì il segreto di Perignon. Prima di quell'evento, tuttavia, fu scoperto l'attuale sistema di *dégorgeage* e alla fine il *dépotage* non fu più praticato.[105]


D . O . M .
HIC JACET DOM.
PETRUS PERIGNON
HUJUS MÑRII PER
ANNOS QUADGIN-
TA SEPTEM CELLE-
RARIUS QUI RE FA-
MILLIARI SUMMA CUM
LAUDE ADMINIS-
TRATA VIRTUTIBUS
PLENUS PATERNO
QUE JMPRIMIS IN
PAUPERIS AMORE
OBIIT ÆTATIS 77?
ANNO 1715
REQUISCAT IN PACE
AMEN

Il risultato materiale delle fatiche di Dom Perignon fu tale che uno dei torchi dell'abbazia recava questa iscrizione: "M. de Fourville, abate di questa abbazia, mi fece costruire nell'anno 1694, e quello stesso anno vendette il suo vino a mille lire di coda ».[106] Il loro effetto morale era così completo che il suo nome fu identificato con il vino dell'abbazia. La gente chiedeva il vino di Perignon, finché non si dimenticava che era un uomo e non una vigna,[107] e nel giro di un anno dalla sua morte il suo nome figura tra una lista delle pendici vinicole dello Champagne.[108] La sua reputazione è sopravvissuta alle mura entro le quali svolgeva le sue fatiche, ei suoi meriti sono così registrati, nel latino conventuale del periodo, su una lastra di marmo nero ancora visibile all'interno dei gradini dell'altare dell'abbazia- chiesa di Hautvillers.[109]

L'anonimo *Mémoire* del 1718 fornisce, con una quantità di fioriture preliminari che implicherebbero un dubbio sull'accuratezza dell'affermazione fatta, il modo segreto che si dice sia stato impiegato da Dom Perignon per migliorare il suo vino, e da lui confidato pochi giorni prima della sua morte a "una persona abbastanza degna di credere", dalla quale fu a sua volta comunicato allo scrittore. Secondo questo, una libbra di zucchero candito veniva sciolta in una *chopine* di vino, a cui venivano poi aggiunte cinque o sei pesche snocciolate, quattro *soldi* di cannella in polvere, una noce moscata grattugiata e un *demi septier* di brandy bruciato; e il tutto, dopo essere stato ben mescolato, è stato filtrato attraverso un lino fino in una *torta*di vino subito dopo la fine della fermentazione, con il risultato di conferirgli un sapore delicato e delicato. Dom Grossart, tuttavia, nella sua lettera a M. Dherbès, dichiara chiaramente che "non abbiamo mai messo zucchero nel nostro vino".[110] Questo [Pg 41]*le collature* , in cui giocano un ruolo le pesche, furono probabilmente utilizzate da alcuni viticoltori; e il sapore simile alla pesca esaltato da Sant'Evremond nel vino di Ay potrebbe essere stato dovuto ad esso, o alla pratica allora

e molto tempo dopo seguita di mettere foglie di pesca nell'acqua calda con cui le botti venivano lavate, sotto l'idea che questo migliorasse il sapore del vino.[111]

Le opinioni erano ampiamente divise sulla causa dell'effervescenza nei vini di Hautvillers, poiché la connessione tra zucchero e fermentazione era allora inimmaginabile, sebbene Van Helmont avesse riconosciuto l'esistenza di gas di acido carbonico nella fermentazione del vino già nel 1624. Alcuni pensarono a causa dell'aggiunta di droghe, e cercò di ottenerlo mettendo non solo allume e liquori di vino, ma cattiverie positive, nel loro vino.[112] Altri lo attribuirono al verde del vino, perché la maggior parte di quello che era effervescente era estremamente crudo; e altri ancora credevano che fosse influenzato dall'età della luna all'epoca dell'imbottigliamento. L'esperienza ha indubbiamente dimostrato che il vino imbottigliato tra la vendemmia e il mese di maggio era certo di effervescenza, e che nessun momento era più favorevole per questa operazione della fine del secondo quarto della luna di marzo. Tuttavia, poiché i vini, in particolare quelli della Montagna di Reims, non erano solitamente maturati in quest'epoca, si raccomandava, al fine di garantire uno spumante maturo e squisito, di rinviare l'imbottigliamento fino all'ascesa della linfa nella vite tra il decimo e il quattordicesimo giorno della luna di agosto; considerando che, per assicurare un *non mousseux* vino, l'imbottigliamento dovrebbe avvenire in ottobre o novembre.[113]



La fama del vino novello, conosciuto indifferentemente come *vin de Perignon* , *flacon pétillant* , *flacon* [Pg 42]*mousseux* , *vin sautant* , *vin mousseux* , *saute bouchon* , ecc., e persino anatemizzato come *vin du diable*, per il termine attuale, *vin de Champagne*, era ancora limitato alle crescite ferme o quasi immobili - si diffuse rapidamente. Mai, infatti, è stata una scoperta più opportuna. Al momento della sua introduzione, la gloria della Francia era in declino; Colbert, Louvois e il Lussemburgo erano morti; il Trattato di Ryswick era stato firmato; carestia e deficit alzavano le loro teste minacciose, ed ecco, la Provvidenza offriva questa nuova consolazione per tutti i mali esteriori e interiori. Con il Re poteva solo trovare scarso favore. L'ex brillante Louis era ora un invalido bigotto e

quasi isolato. Il suo stomaco debilitato, rovinato dalla lunga indulgenza, riusciva a malapena a sostenere la vecchia Borgogna - così vecchia da essere quasi insapore - che Fagon aveva prescritto come sua unica bevanda alcuni anni prima;[114] e lo scoppiettare di spumanti tappi di Champagne avrebbe scandalizzato i tranquilli pasti *tête-à-tête a* cui era solito partecipare con la pia Madame de Maintenon.[115]



Ma gli uomini che dovevano essere i futuri *roués* della Reggenza erano nel fiore della giovinezza nel 1698, e la raccomandazione di Comus aveva con loro più peso degli avvertimenti di Æsculapius. Alle gioiose cene di Anet, dove il duca di Vendôme depose gli allori di Marte per adornare le sopracciglia con l'edera di Bacco; al Tempio, dove suo fratello, il Gran Priore, riviveva di notte i tratti più scandalosi delle orge dell'antica Roma; al Palais Royal, dove il futuro reggente inaugurava quella lunga serie di *petits soupers*che alla fine sarebbero costati la vita a lui e alla figlia prediletta; ea Chantilly, dove il principe de Conti cercò con successo di riprodurre una Versailles più giovane e più luminosa, i fiaschi a forma di pera, "alti dieci pollici, compresi i quattro o cinque del collo",[116] timbrato con lo stemma delle schiere nobili e fissato con cera spagnola,[117] erano un'aggiunta indispensabile ai festeggiamenti della tavola. Si racconta una storia del marchese de Sillery, che aveva trasformato la sua spada in un coltello da potatura, e si era applicato alla coltivazione dei vigneti paterni, avendo introdotto per primo lo spumante che porta il suo nome in una delle cene degli Anet, quando, a un dato segnale, una dozzina di giovani damigelle in fiore, scarsamente drappeggiate sotto le spoglie di Baccanali, entrarono nella stanza, portando apparentemente cesti di fiori nelle loro mani, ma che, essendo state poste davanti agli ospiti, si rivelarono essere bottiglie inghirlandate di fiori [Pg 43]del nuovo spumante.[118] Se mai una bevanda era destinata ai piaceri della società, era certamente questa, che si diceva che la natura avesse fatto appositamente per i francesi[119] che trovò nella sua scoperta un compenso per le vittorie di Marlborough.

Chaulieu, il poetico abate e il favorito di entrambi i Vendômes, salutò questo nuovo prodotto della sua provincia natale in estasiate strofe. In un invito a cena rivolto al suo amico, il marchese de la Fare, nel 1701, descrive come

«Di cinquanta bicchieri chiari il numero e la luminosità
Compensa dei piatti l'assenza e la leggerezza,
E la schiuma, scintillante pura,
Di vino fresco e delicato
Per il fragile richiamo di Fortune
Cancella ogni rimpianto in questo mio ricordo.[120]

In una lettera a St. Evremond, menziona varie cose meravigliose che dovrebbero accadere "se le Muse amassero il vino dello Champagne come il poeta che ti scrive questo"; e, in uno al marchese de Dangeau, lo osserva scherzosamente

'St. La musa più dura di Maur
Ogni volo si rifiuterà
A meno che tu non lo sostieni
Le sue ali con lo champagne.[121]

Rispondendo a un invito a casa di Sonning a Neuilly il 20 luglio 1707, dice che quando verrà sarà meraviglioso vedere come verrà drenato lo Champagne dai bicchieri alti conosciuti come *flute* .[122] Che lo Champagne che egli esalta fosse uno spumante è stabilito in una poetica epistola a Madame D., in risposta alla sua lamentela secondo cui il vino che le aveva mandato non aveva schiuma come quando cenavano insieme, e in questo parla anche della sua novità.

Suo fratello-filastrocca, Jean Baptiste Rousseau, che non deve essere confuso con il filosofico Jean Jacques, invitò Chaulieu a unirsi a lui a Neuilly, mescolando l'acqua di Ippocrene con il vino di Hautvillers,[123] e annunciò al Marchese d'Ussé, amante dello Champagne, a *proposito* della fonte di ispirazione preferita di quest'ultimo, che persino

«Phœbus non andrà più a scalare
Per innaffiare la cavalcatura di Helicon,
Ma ammetti, come fonte di buone rime,
Lo champagne eccelle nella fonte di Ippocrene.[124]

Tale attenzione generale ha attirato l'argomento che Federico Guglielmo II. della Prussia ha effettivamente proposto all'Accademia delle Arti e delle Scienze di Berlino la domanda: "Perché lo Champagne fa schiuma?" per soluzione. Gli Accademici, con inaspettata acutezza, chiesero al Re una fornitura della bevanda in questione su cui sperimentare. Ma il parsimonioso monarca era all'altezza della situazione, e una sola dozzina di vino era tutto ciò che avrebbe acconsentito a fornire loro. Il suo alleato, Augusto il Forte di Sassonia, è stato l'eroe di una ridicola avventura legata allo spumante Champagne. A un banchetto che gli era stato dato a Dresda, un paggio, che si era furtivamente appropriato di una bottiglia di questa costosa bevanda, e l'aveva nascosta nel petto della sua giacca, dovette avvicinarsi al re. [Pg 44]Il calore e il movimento combinati avevano conferito vivacità al vino, fuoriuscì il tappo, e gli indumenti ricamati e il periwig fluente dell '"Uomo del peccato" del signor Carlyle erano inzuppati del

liquido schiumoso. Il paggio cadde in ginocchio e gridò in cerca di pietà, e il Re, non appena si riprese dalle sue risate, lo perdonò liberamente per l'offesa.

Il successo del vino di Dom Perignon provocò una rivoluzione nella produzione vinicola della provincia, e diede luogo a numerose imitazioni, nonostante il clamore sollevato contro lo spumante da molti *buongustai* , e anche dagli stessi commercianti di vino, che si lamentavano di aver per assecondare quello che consideravano un gusto depravato. L'anziano Bertin du Rocheret, padre del *tenente criminel* e noto commerciante di vino, era molto contrario.[125] Il maresciallo de Montesquiou d'Artagnan, il galante assalitore di Denain, gli aveva ordinato del vino, e scrive in risposta, l'11 novembre 1711: 'Ho scelto tre punti del miglior vino di Pierry a 400 franchi la fila, per non essere tirato fuori come *mousseux:* sarebbe un peccato troppo grande. Anche un poinçon da tirare fuori come *mousseux* a 250 franchi in coda; oppure, se andrai solo fino a 180 franchi, spumerà altrettanto bene, o meglio. Anche un poinçon di *tocane* d'Ay da bere quest'inverno - vale a dire, dovrebbe essere bevuto da Shrovetide - a 300 franchi di coda: questo vino va benissimo ».[126]

Il 27 dicembre 1712 il maresciallo scrive: «Riguardo al fatto che il mio vino si fa *mousseux* , molti preferiscono che sia così; e non dovrei essere irritato, a condizione che non svaluti in alcun modo la sua qualità. Il 18 ottobre dell'anno successivo il severo *laudator temporis acti* descrive come è stato effettuato l'imbottigliamento, `` affinché i tuoi vini fossero *mousseux* , senza i quali non avrei dovuto farlo, e forse avresti trovato migliore, ma non avrebbe avuto il merito di essere *mousseux*, che secondo me è merito di un vino povero, e proprio della birra, del cioccolato e della panna montata. Un buon Champagne deve essere limpido e fine, deve brillare nel bicchiere e deve lusingare il palato, come non fa mai quando è *mousseux* , ma ha un pizzico di fermentazione; quindi è *mousseux* solo perché funziona. '

Il maresciallo convertito risponde il 25 ottobre: “Ho sbagliato a chiederti di imbottigliare il mio vino in modo che potesse essere *mousseux* ; è una moda che prevale ovunque, soprattutto tra i giovani. Da parte mia, ci tengo molto poco; ma desidero che il vino sia limpido e fine, e abbia un forte profumo di champagne. ' Nel dicembre successivo Bertin, in risposta alla richiesta del maresciallo di tre quarti di vino, dice: «Mi fate cortesemente sapere in quale data proponete di bere questo vino? Se deve essere bevuto come *mousseux* , non sarò d'accordo con te.

L'allusione al periodo dell'anno in cui il vino doveva essere bevuto getta luce su una pratica del giorno, confermata da altri passaggi di questa corrispondenza. Gran parte del vino prodotto veniva bevuto come *vin bourru fine* , ma non travasato, all'inizio dell'anno, o come *tocane* , che poteva *esplodere* se conservato oltre Shrovetide. Questa rapidità di consumo e l'accurata scelta delle uve destinate al *vin mousseux* militarono contro la formazione nelle bottiglie di quel deposito, che, fino all'inizio del secolo attuale, quando fu introdotto il sistema di *dégorgeage* , non poteva essere risolto che *dépotage* ,[127] tuttavia, come abbiamo visto, l'Abbazia di Hautvillers aveva un metodo segreto, accuratamente custodito, per controllarne la formazione.[128]

È singolare che la presenza di un *liquore* naturale - conseguenza di una maturazione completa ma non eccessiva dell'uva, e attualmente considerata una delle più alte qualità

del vino - fosse, all'inizio del Settecento, considerata patologia. La *Mémoire* del 1718 afferma che quando il vino ha del liquore, per quanto buono possa essere altrimenti, non è stimato e raccomanda al proprietario di sbarazzarsi immediatamente di questa 'cattiva qualità' mettendo una pinta di latte nuovo caldo dalla mucca in ogni *pièce* mescolando bene, lasciandolo riposare tre giorni, quindi svuotando il vino. In quest'epoca il vino dello Champagne sembra essere stato preferito perfettamente secco.[129] Nel giugno 1716 il maresciallo d'Artagnan rimproverò a Bertin du Rocheret di avergli inviato il vino di Hautvillers della precedente annata che era risultato *liquoreuse* . Ad agosto però si è sentito costretto a scrivere che era diventato eccellente, e simili esperienze sembrano aver presto rimosso tutti i pregiudizi contro questo carattere liquoroso. Bertin, nel 1725, ne parla come una delle qualità del vino, e la addebita in proporzione; e sei anni dopo osserva che gli inglesi vanno matti per i liquori e i colori nei loro vini quanto i francesi.[130]



[Pg 47]



IV.
THE BATTLE DEL WINES.

Controllo temporaneo della popolarità dello champagne frizzante - I medici non sono d'accordo - I campioni di Champagne e Borgogna - Péna e la sua paziente - Un giovane studente borgognone attacca il vino di Reims - La Facoltà di Reims in armi - Un vecchio Parr del luogo citato come esempio in favore dei Vini della Champagne - Salins di Beaune e Le Pescheur di Reims si impegnano calorosamente nella disputa - Un bombardamento di opuscoli - La Borgogna suona una nota di guerra - I Sapphics di Benigné Grenan - Un aspide sotto i fiori - Il guanto raccolto —Carols from a Coffin — Lo Champagne esaltato come superiore a tutti gli altri vini — Ispira il cuore e stimola il cervello — L'apoteosi della schiuma di Champagne — La Borgogna, invalida, cerca una ricetta — Bevitori imparziale di entrambi i vini — Borgognone coraggioso e robusto Rémois,ciascuno un allegro compagno di bevute - il parallelo del canonico Maucroix tra Borgogna e Demostene e Champagne e Cicerone - Champagne una panacea per gotta e pietra - Decisione finale a favore dello Champagne da parte della facoltà di medicina di Parigi - l'opinione di Pluche sulla controversia - Champagne uno spirito vivace Borgogna una solida comprensione - lo Champagne comanda il doppio del prezzo della migliore Borgogna - gli zeloti si riconciliavano a tavola.



BY una strana fatalità la popolarità del vino spumante di Champagne, che ha contribuito a dissipare l'oscurità appeso sopra tennis e capitale durante gli ultimi venti anni del regno di Luigi XIV,[131] iniziò a calare l'anno precedente la morte di quel monarca.[132] Anche Dom Perignon, come colpito al cuore da questo, cadde immediatamente e morì. Gli abitanti della provincia, ancora una volta, hanno rivolto la loro attenzione ai loro vini rossi, che hanno continuato a godere di una grande fama durante la prima metà del secolo,[133] nonostante l'ampia affermazione che fossero in qualche modo asciutti, piuttosto piatti e possedessero un forte sapore di pietra focaia,[134] il *goût de terroir a cui* alludeva St. Evremond.





Questi vini rossi non solo furono inviati a Parigi in grandi quantità attraverso la Marna,[135] ma comandavano un importante commercio di esportazione, quelli della Montagna, che erano in grado di sopportare meglio il viaggio rispetto alle crescite del fiume, abbellendo [Pg 48]i tavoli meglio arredati di Londra, Amsterdam, Copenaghen e del Nord,[136] e specialmente delle Fiandre, dove erano solitamente vendute come Borgogna.[137] Non si deve perdere di vista che la resa dello spumante bianco del *crûs d'élite è* stata per lungo tempo relativamente piccola, soprattutto se contrastata con quella odierna.[138] In un periodo successivo la produzione di *vin mousseux* aumentò, in particolare nei distretti a sud della Marna,[139] e scacciò quasi interamente il vino rosso fermo; il posto di quest'ultimo essendo sostituito, per quanto riguarda l'Olanda, il Belgio e il nord della Francia, dalle crescite del Bordeaux, che si trovò a mantenersi meglio nei climi umidi.[140]



LOUIS XIV.
(Da un ritratto dell'epoca).

Una delle cause di questa caduta di popolarità dello spumante è derivata dalla grande battaglia che per molti anni ha infuriato per i meriti relativi di Champagne e Borgogna. Si svolgeva nelle scuole e non sul campo; perché i combattenti non erano né soldati arditi, cortigiani brillanti, né giovani studenti allegri, ma medici potenti, gravi e reverendi: i pedanti con la parrucca, il mantello e la tunica del tipo Diaphorus che Molière aveva così pietosamente messo alla gogna. L'unico sangue versato è stato quello dell'uva, tranne quando un certo Sangrado entusiasta è stato spinto da un esame pratico troppo coscienzioso delle qualità della vendemmia che ha sostenuto un uso più che ordinario e sconsiderato della lancetta. Gli eserciti contendenti schierarono penne invece di [Pg 49]lance e argomenti schierati in schiera al posto degli squadroni. Si scagliavano sulla testa degli altri opuscoli e tesi al posto delle bombe, e continuavano con un fuoco di versificazione, in modo che il rombo degli esametri sostituisse quello dell'artiglieria.



L'orgoglio nazionale, e forse un pizzico di invidia per la crescente popolarità dei vini rossi fermi della Champagne, avevano, già nel 1652, indotto un giovane borgognone dalla testa calda, un certo Daniel Arbinet, a scegliere come argomento di una tesi , sostenuta da lui prima delle scuole di Parigi, l'affermazione che il vino di Beaune era più delizioso e più sano di qualsiasi altro vino,[141] le rimanenti annate dell'universo vengono trattate in modo piuttosto approssimativo nella tesi in questione. I Champenois si accontentarono per il momento di coltivare i loro vigneti e migliorare i loro vini, finché nel 1677, quando questi ultimi avevano acquisito ancora più fama, M. de Révélois di Reims si precipitò coraggiosamente in stampa affermando che il vino di Reims era il più sano di tutti.[142] Sebbene il primo a scrivere a suo favore, non fu il primo dottore di eminenza che aveva espresso un'opinione favorevole al vino di Champagne. Péna, uno dei principali medici parigini del diciassettesimo secolo, una volta fu consultata da uno sconosciuto. 'Da dove vieni?' ha chiesto. "Sono originario di Saumur." «Un nativo di Saumur. Che pane mangi? "Pane della Belle Cave." «Un nativo di Saumur, e tu mangi il pane della Belle Cave. Che carne ottieni? "Montone nutrito a Chardonnet." «Un nativo di Saumur, che mangia pane della Belle Cave e carne di montone nutrita a Chardonnet. Che vino bevi? "Vino dei Côteaux."[143] 'Cosa! Sei un nativo di Saumur; tu mangi il pane della Belle Cave, e il montone nutrito a Chardonnet, e bevi il vino dei Côteaux, e vieni qui a consultarmi! Vai avanti; non può esserci niente che non ti riguardi![144]

La Borgogna rimase a sua volta in silenzio per quasi vent'anni, quando, ecco, nel 1696, probabilmente proprio nel periodo in cui lo scoppio dei tappi di Dom Perignon iniziò a fare rumore nel mondo, un giovane campione della Côte d'Or ancora più supponente. , Mathieu Fournier, uno studente di medicina, alle prese con l'argomento della sua tesi inaugurale, e nella ferma fede che

«Nessuno tranne un intelligente dialettico
Può sperare di diventare un buon medico,
E quella logica gioca un ruolo importante
Nel mistero dell'arte curativa, '

propose la teoria secondo cui i vini di Reims irritavano i nervi e provocavano una predisposizione al catarro, alla gotta e ad altri disturbi, a causa dei quali Fagon, il medico del re, li aveva proibiti al suo padrone reale.[145]



ANTICA TORRE DELL'UNIVERSITÀ DI REIMS.

Sconvolta da queste affermazioni scandalose, l'intera Facoltà di Medicina dell'Università di Reims si è sollevata in armi in difesa della propria annata nativa. I suoi professori peritosi misero insieme le loro dotte teste per discutere l'importantissima domanda: "Il vino di Reims è più gradevole e più sano del vino di Borgogna?" e nel 1700 Giles Culotteau incarnò le loro opinioni unite in un opuscolo pubblicato con quel titolo.[146] Dopo aver esaltato la purezza del liquido, l'eccellente luminosità, il sapore divino, il profumo paradisiaco e la grande durata dei vini di Ay, Pierry, Verzy, Sillery, Hautvillers, ecc., Come superiori a quelli di qualsiasi crescita di Borgogna, ha istanziato il caso di un vecchio Parr locale di nome Pierre Pieton, un *vigneron* di Hautvillers, che si era sposato all'età di 110 anni e aveva raggiunto quello di 118 senza infermità, come prova convincente dei vantaggi materiali ottenuti dal loro consumo.

A Salins, il *decano* della Facoltà di Medicina di Beaune, fu affidato il compito di rispondere, e nel 1704 attaccò aspramente la tesi di Culotteau in una "Difesa del vino di Borgogna contro il vino di Champagne", che durò cinque edizioni su quattro. anni. M. le Pescheur, un medico di Reims, attaccò vigorosamente ciascuna di queste edizioni in successione, sostenendo tra l'altro che il vino di Reims doveva la sua fama alle molte virtù scoperte in esso dai grandi signori che avevano accompagnato Luigi XIV. alla sua

incoronazione; e che se il Re, su consiglio dei suoi medici, avesse rinunciato al suo uso, i suoi cortigiani non l'avevano certamente fatto. Ha anche affermato che l'Inghilterra, [Pg 51]La Germania e il Nord Europa consumavano molto più Champagne di quanto non facessero in Borgogna, e che sarebbe stato trasportato senza rischi fino alla fine del mondo, avendo Tavernier portato in Persia e un altro viaggiatore in Siam e Suriname.

La partigianeria si diffuse rapidamente in tutto il paese, e i rispettivi ammiratori della Borgogna e della Champagne si scagliarono senza pietà in prosa e in versi; poiché i due campi avevano i loro trovatori che, come quelli di un tempo, eccitavano il coraggio e l'ardore dei combattenti. Il primo a suonare la tromba bellicosa fu Benigné Grenan, professore al college di Harcourt, che, con la ricca annata della sua provincia natia che ribolliva nelle vene febbrili, cercò nel 1711 di schiacciare lo Champagne per mezzo di zaffiri latini, un campione di cui è stato così tradotto:

'Alza al cielo il tuo vino spumeggiante,
Che allieta il cuore, che incanta l'occhio;
Esalta la sua fragranza, dono divino,
Champagne, da te il saggio deve volare!

Un veleno nasconde quegli incantesimi sotto,
Un aspide sotto i fiori è nascosto;
Invano scorrono le tue scintillanti fontane
Quando la saggezza ha proibito la loro linfa.

È così, ma quando si lavora con una fiera più pura
Con un tale traditore possiamo flirtare;
Così seguendo Beaune con aria riverente,
Faccia apparire Reims ma al dessert ».[147]



Il guanto così sprezzantemente lanciato fu raccolto prontamente e indignato dal Rettore dell'Università di Beauvais, [Pg 52]il dotto dottor Charles Coffin, nativo di Buzancy, vicino

a Reims, che nel tranquillo ritiro *dell'Alma Mater* picardiano non aveva evidentemente dimenticato di tenere il passo con la vendemmia della sua provincia natale. La poesia latina da lui prodotta in risposta, sotto il titolo di *Campania vindicata* ,[148] non aveva nulla in comune con il suo lugubre nome sepolcrale, come si può vedere dai seguenti estratti in qualche modo tradotti liberamente da esso. Dopo aver invocato l'aiuto di una bottiglia del liquore vivificante di cui sta per cantare le lodi, esclama:

«Come la vite, sebbene di aspetto modesto, eclissa
Gli alberi più imponenti per i prodotti che porta,
Quindi in mezzo a tutta la lista della terra di ricchi vini generosi,
La nostra Reims indossa la brillante corona della preminenza.

La Massica, cantata in passato da Orazio antico,
A Sillery ora deve abbandonare il campo;
Falernian, né Chian, non potrebbero mai essere così audaci
Per competere con la resa dei pendii soleggiati del nettare Ay.

Luminoso come il calice si riempie scintillante
Con i diamanti in fusione, espira la schiuma
Un odore ambroso, la narice che freme,
Pronosticando il sapore delizioso che velano.

Dapprima con falsa furia si alzano le campane di schiuma,
E un gorgoglio cremoso si diffonde sull'orlo,
Finché altrettanto rapidamente la loro petulanza muore
In una purezza che fa sembrare fioco un cristallo.[149]



Lodando il sapore di questo nettare, che dichiara essere degno in tutto e per tutto del suo aspetto, difende fermamente il vino dall'accusa di malsanezza addotta contro di esso da Grenan:

'Nonostante la lingua della malizia,
Nessun veleno nel tuo calice
È mai stato trovato, Champagne!
Semplicità fedelissima

Era il tuo vanto di diritto reale,
E questo conserva i tuoi vini.
Nessun danno si nasconde nel fuoco
Questo ti aiuta a ispirare
Il cuore e stimola il cervello.[150]



Lungi dal causare inconvenienti, rivendica per Champagne la proprietà di tenere lontani sia la gotta che la ghiaia, nessuno dei quali, dice, è noto a Reims e nei suoi dintorni, e continua:

'Quando sulla tavola ammucchiata di frutta,
Le tue coppe, con il nettare conservato,
Inizia il loro regno geniale,
I volti più saggi e severi
Di allegria mostra le tracce,
E gioire sono fain.
Come un'increspatura argentea delle risate
Saluta ogni bicchiere che beviamo.
Vola via il dolore e il dolore.[151]



Il gioviale vecchio rettore con l'appellativo sepolcrale procede quindi, secondo il metodo di guerra più approvato, a portare la campagna in territorio nemico. Ammette le proprietà nutritive e rinforzanti della Borgogna, ma esige ciò che possiede oltre a queste, che sono condivise con essa da molte altre annate. Poi profetizza, con il ritorno della pace,[152] l'avvento degli inglesi per comprare il vino di Reims; e conclude augurando che tutto [Pg 54]chi contesta i meriti dello Champagne può trovare da bere solo il sidro acido della Normandia o l'acre annata di Ivri. I cittadini di Reims, pienamente attenti all'importanza della controversia, rimasero incantati da questa produzione; tuttavia non incoronarono il poeta di alloro, ma più saggiamente e opportunamente gli mandarono quattro dozzine dei loro migliori vini rossi e grigi, con l'aiuto dei quali continuò a bere ea cantare.

Grenan, riprendendo a sua volta l'offensiva, rivolse subito un'epistola in versi latini, a favore della Borgogna contro Champagne, a Fagon, il medico del re.[153] Lamentandosi che quest'ultimo vino rivendichi ingiustamente il primo grado, gli concede alcune qualità: brillantezza, purezza, limpidezza, un sapore sottile che tocca il palato più ottuso e un aroma così delizioso che è impossibile resistere al suo attrazioni. Ma si oppone alle sue pretese.

«È un diluvio vinoso, con orgoglio gonfio
In onde schiumose che sgorgano,
Riversa la sua marea luminosa e scintillante,
Gorgoglia e luccica nella tazza.[154]

Continua accusando il poeta Champenois di essersi indebitamente ispirato a questo vino, i cui effetti trova evidenti nel suo stile gonfiato e nei suoi tentativi di collocare lo Champagne al primo posto, e fare di tutte le altre annate i suoi soggetti; e ribadisce le sue accuse secondo cui, a differenza della Borgogna, colpisce sia la testa che lo stomaco, ed è destinata a produrre gotta e ghiaia nei suoi sistematici assorbitori. Conclude supplicando Fagon di pronunciarsi a suo favore, avendo dimostrato le virtù della Borgogna sul re stesso, la cui forza era stata sostenuta da essa. La replica era tagliente e pertinente, prendendo la forma di un duplice epigramma da una mano anonima:

«Dal dottore per andare
A nome del tuo vino
È, per quanto ne so,
Della sua malattia un segno.

La tua causa e il tuo vino
Deve essere ugualmente debole
Dal momento che per controllare il loro declino
Una ricetta che cerchi.[155]

Né il poeta dei funerali cognomen era arretrato nell'entrare nel campo; poiché pubblicò un decreto metrico, che si supponeva fosse emanato dalla facoltà dell'isola di Cos nel quarto anno della novantunesima Olimpiade,[156] in cui, sebbene un verdetto sia dato nominalmente a favore della Borgogna, le suppliche di Grenan a favore di questo vino sono trattate con sarcasmo appassionato.

Ma mentre questi entusiasti partigiani si assalivano così l'un l'altro, non mancavano spiriti imparziali che potessero riconoscere che c'erano meriti da entrambe le parti. Bellechaume, in un'ode [Pg 55]indirizzata congiuntamente ai due combattenti,[157] li scongiura di vivere in pace sul Parnaso e, ricordando che Orazio lodò sia Falernian che Massica, ad animare insieme la loro musa con Champagne e Borgogna:

'Per imparare la differenza tra
Il vino di Reims e quello di Beaune,
Il piano più giusto sarebbe, io ween,
A berlo entrambi, non uno solo.[158]

Un altro versificatore altrettanto giudizioso ha chiamato anche il campione borgognone[159] per cessare la futile competizione, da allora

«L'audace borgognone glorie sempre
Con Remois robusto per diventare pastoso;
Ognuno è pieno di tradizioni vinose
Ognuno è un tipo allegro che beve.[160]

E il dotto Canonico Maucroix di Reims esibì un analogo spirito conciliante nell'ingegnoso parallelo che tracciò tra i due più grandi oratori dell'antichità ei vini della Marna e della Côte d'Or. «Nel vino di Borgogna», osserva, «c'è più forza e vigore; non gioca tanto con il suo uomo, lo abbatte più all'improvviso, cioè Demostene. Il vino dello

Champagne è più sottile e delicato; diverte di più e più a lungo, ma alla fine non produce meno effetto, cioè Cicerone ».[161]



RESTI DELLA PORTA DI BACCHUS, VICINO ALL'UNIVERSITÀ DI REIM.

I disastri nazionali che segnarono la fine del regno di Luigi XIV. ha distolto l'attenzione del pubblico in una certa misura dalla competizione insignificante;[162] e sebbene Fontenelle cercasse di dimostrare che un bicchiere di Champagne era meglio di una bottiglia di Borgogna,[163] l'apprezzamento imparziale concordò con Panard su questo

«Vecchia Borgogna e giovane Champagne
A tavola vanti un regno uguale.[164]

Ma i medici continuavano a non essere d'accordo, e le nuove generazioni di loro continuavano ancora a litigare sulle fastidiose questioni della supremazia e della salubrità. Nel 1739 Jean François portò la guerra nel campo nemico sostenendo a Parigi che la Borgogna causava la gotta; e poco dopo Robert Linguet dichiarò che il vino di Reims era tanto sano quanto gradevole. Nel 1777 Xavier, reggente della Facoltà di Medicina dell'Università di Reims, affermò che non solo il *vin mousseux,* una volta diffamato, condivideva con gli altri vini dello Champagne l'assenza delle particelle tartarose che in molti vini rossi producono gotta e ghiaia , ma che il gas che conteneva lo faceva agire come un solvente su pietra nel corpo umano, e lo era [Pg 56]prezioso anche, per le sue qualità antisettiche, nel trattamento delle febbri putride.[165] Inoltre, lo Champagne Dufresnay dal nome appropriato stabilì, con sua soddisfazione e con quella dei suoi colleghi, che il vino era superiore a qualsiasi altra crescita, autoctona o

straniera.[166] Infine, nel 1778, quando le ossa dei primi disputanti erano polvere e le loro lancette si arrugginiscono, in occasione della difesa di una tesi davanti alla Facoltà di Medicina di Parigi, un verdetto fu formalmente pronunciato da questo organo a favore del vino dello Champagne.[167]



[Pg 57]



V.

P ROGRESSIONE E P OPULARITÀ DI S PARKLING C HAMPAGNE .

Champagne frizzante *inebria* il Regent d'Orléans e le *roués* del Palais Royal — È bevuto da Pietro il Grande a Reims — Un cavallo addestrato a Champagne e biscotti — Decreto di Luigi XV. per quanto

riguarda il trasporto di Champagne — Vino per i *petits cabinets du Roi* —The *petits souper*se le orge di Champagne della famiglia reale - Una bibula amante reale - La beneamata a Reims - Federico il Grande, Giorgio II, Stanislas Leczinski e il maresciallo Saxe bevono champagne - Voltaire canta le lodi del vino effervescente di Ay - Il comandante Descartes e Lebatteux esaltano il fascino dello champagne frizzante - Bertin du Rocheret e le sue molecole balsamiche - Il poeta baccanale Panard canta gli effetti ispiratori delle annate della Marna - Marmontel è ispirato congiuntamente a Mademoiselle de Navarre e al vino di Avenay - L'Abbé de l'Attaignant e le sue belle hostess - Rotture di bottiglie nelle cantine dei produttori - Tentativi di ovviarli - I primi spumanti semplicemente *crémant - Saute bouchon* e *demi-mousseux*— Prezzi dello Champagne nel diciottesimo secolo — Preferenza data a vini acidi leggeri per Champagne frizzante — Reliquie *persistenti* del pregiudizio contro il *vin mousseux —L'aggiunta* segreta di zucchero — In origine il vino non *veniva svuotato* in bottiglia — Necessario il suo trasferimento ad altre bottiglie — Adozione di l'attuale metodo per liberare il vino dal suo deposito - I vignaioli, gli ultimi a trarre profitto dalla popolarità dello champagne frizzante - Maria Antonietta accolta a Reims - Ricevimento e incoronazione di Luigi XVI. a Reims - "La corona, mi fa male!" - Quote e decime oppressive *dell'ancien régime*—I Fermiers Généraux e il loro hotel a Reims — Champagne sotto la Rivoluzione — Napoleone a Epernay — Champagne incluso nell'equipaggiamento dei suoi satrapi — The Allies in the Champagne — Ubriachezza e saccheggi — Apprezzamento dello Champagne da parte delle truppe d'invasione — I benefici risultati che seguì - Popolarità universale dello Champagne - Il vino preferito da re e potenti - Le sue tracce si incontrano ovunque.



WHilst medici continuarono a scuotere la testa periwigged, e discutendo se champagne scintillante fatto o non ha danneggia i nervi e produrre la gotta, la timida potrebbe dare ascolto ai loro consigli, ma c'erano un sacco di spiriti il coraggio di lasciare che i tappi pop allegramente, a prescindere di tutte le conseguenze. Il vino ha continuato in alta favore dei *viveurs* della capitale, e in particolare con il brillante banda di farabutti titolati che formavano la Corte di Filippo il Débonnaire. 'Quando mio figlio si ubriaca', ha scritto, il 13 agosto 1716, la principessa Charlotte Elisabetta di Baviera, la madre del reggente, 'non è con bevande forti o alcolici [Pg 58]liquori, ma puro vino di Champagne »;[168] e poiché l'allievo dell'abate Dubois molto raramente andava a letto sobrio,[169] deve aver consumato una discreta quantità di liquido in questione nel corso della sua carriera. Perfino il suo compagno di grazia, il duca di Richelieu, è costretto ad ammettere che c'era molto più ubriachezza in lui di quanto non fosse in un reggente di Francia; e che, non potendo sostenere il vino così bene come i suoi ospiti, spesso si alzava da tavola ubriaco, o con la sua intelligenza raccogliendo lana. "Due bottiglie di Champagne", osserva il duca nella sua *Chronique* , "hanno avuto questo effetto su di lui".



IL REGGENTE D'ORLÉANS
(Dalla foto di Santerre).

Desideroso, apparentemente, che tali godimenti non dovessero essere limitati a se stesso, abolì nel 1719 varie quote sul vino in generale, mentre le sue famose, o piuttosto famigerate, cene condussero alla moda di quello spumante Champagne che era un accompagnamento indispensabile di quelli piatti del *décolleté* . Ha sciolto le lingue ei panciotti delle *roués*del Palais Royal, dei Nocés, Broglios, Birons, Brancas e Canillacs; ha prestato un ulteriore scintillio agli occhi luminosi di Mesdames de Parabère e de Sabran, e ha ispirato l'osservazione aspra dalle labbra di uno di quei deboli e biondi, che `` Dio, dopo aver fatto l'uomo, ha preso un po 'di fango e ha usato per formare le anime dei principi e dei lacchè. Ha fatto la sua parte anche al pasto memorabile al quale il reggente e la sua figlia prediletta hanno tanto scandalizzato la loro ospite, la duchessa di Borgogna, e all'orgia fatale condivisa dalla stessa coppia sulla terrazza di Meudon.



LOUIS XV. QUANDO GIOVANI
(da una foto dell'epoca).

L'esempio dato in così alti trimestri non poteva non essere seguito. Lo champagne accese le battute degli ingegni e dei versificatori che la duchessa del Maine raccolse intorno a lei a Sceaux e stimolò la follia che si impadronì dell'intera Parigi agli ordini della legge finanziaria. Spumeggiava anche nei calici che Bertin du Rocheret ebbe l'onore di riempire di propria mano per Pietro il Grande, al passaggio del Colosso settentrionale attraverso Reims nel giugno 1717; e il suo consumo fu incrementato da un decreto del 1728, il quale prevedeva soprattutto che chi si recava nelle proprie sedi di campagna portasse con sé per proprio uso una certa quantità di questo vino esente da dazio.

Un curioso scopo al quale veniva applicato il vino apparve da una scommessa fatta dal conte de Saillans - uno dei più famosi cavalieri del suo tempo, e già distinto da imprese simili - con l'effetto che avrebbe cavalcato un solo cavallo dal cancello di Versailles all'Hôtel des Invalides entro un'ora. Sua moglie, temendo la pericolosa discesa da Sèvres verso Parigi, convinse il re a proibirgli di cavalcare di persona; ma a un cameriere, il cui collo ovviamente non era di un attimo, era autorizzato a fungere da suo vice per provare l'impresa. Il cavallo selezionato è stato accuratamente nutrito per alcuni giorni con biscotti e champagne. La folla si radunò per assistere al tentativo, che fu fatto il 9 maggio 1725, e portò il cameriere ad arrivare in ritardo di due minuti e mezzo. Se ciò fosse dovuto alla cattiva situazione delle strade, come si presumeva,*Il regime* adottato per l'animale selezionato rimane una questione controversa.[170]

Lo Champagne ottenne lo stesso favore agli occhi di Luigi XV, come a quelli del curioso composto di vizi incarnati che aveva vegliato sul benessere del regno durante la sua

minoranza, anche se è vero che in età relativamente giovane, nell'anno 1731 —Ha avuto, su rappresentazioni che [Pg 59]la sovrapproduzione di vino stava diminuendo il suo valore, proibiva l'impianto di vigneti freschi senza il suo permesso con una penale di 3000 franchi e aveva rinnovato questo divieto l'anno successivo.[171]



LOCANDA DI CAMPAGNA FRANCESE DEL DICIOTTESIMO SECOLO
(da 'Routes de France').

I pasti reali a La Muette, Marly e Choissy erano, tuttavia, allietati dal vino della Champagne; poiché troviamo Bertin du Rocheret nel 1738 che spedisce trenta pezzi di vino fermo a M. de Castagnet per i *petits cabinets du Roi* ,[172] e la maggiore delle belle sorelle La Nesle, Madame de Mailly, la [Pg 60]'Queen of Choissy' e *maîtresse en titre* , nel 1740 riformando la gestione della cantina e sopprimendo i *petits soupers* e le orge dello Champagne della casa reale.[173] La sua condotta a questo riguardo sembra, tuttavia, non essere stata dettata da motivi di virtù, ma piuttosto dalla convinzione che il vino fosse troppo prezioso per essere consumato da inferiori. Abbiamo la certezza che la contessa amava il vino, e soprattutto quello dello Champagne, e che poteva reggere il confronto con i topi più robusti. "Le è stato rimproverato di aver trasmesso questo gusto al re, ma è probabile che sua maestà fosse naturalmente incline a farlo."[174]



ZUPPA UN PETIT DEL DICIOTTESIMO SECOLO
(Dalla collezione delle "Chansons de Laborde").

Quando, nel 1741, il 'Benamato' passò per Reims, Dom Chatelain, dopo essersi rallegrato per l'annata dell'anno che era stata molto bella, aggiunge che era stata bevuta in misura considerevole e con la più grande gioia del mondo durante il dieci giorni che il re rimase in città. "Non si trattava più," esclama esultante, "di mandare a prendere vino di Borgogna o di Laon". Tre anni dopo, mentre attraversava lo Champagne, diretto a Metz, si fermò di nuovo a Reims; e dopo aver ascoltato la messa, "si ritirò all'Archevêché, dove il Corpo della Ville presentò a Sua Maestà i vini della città, che ordinò che fosse portato nei suoi appartamenti".[175] Il vino fu anche presentato al principe de Soubise, governatore della Champagne; il duca di Villeroy, M. d'Argenson e il conte di Joyeuse; mentre, a beneficio della popolazione, quattro fontane dello stesso fluido scorrevano agli angoli di Place de l'Hôtel de Ville.[176] Allo stesso modo, all'inaugurazione di quella "menzogna sfacciata", la statua di questo stesso Luigi XV, nel 1767, il vino scorreva nei fiumi dalle diverse fontane della città.[177]

Il sovrano di Francia simile a un satiro non era affatto l'unico monarca del suo tempo ad apprezzare lo champagne frizzante. Federico il Grande ha elogiato i suoi poteri consolatori nel doggerel che Voltaire si era impegnato a trasformare in poesia; e Giorgio

II. d'Inghilterra a St. James, e Stanislas Leczinski di Polonia a Nancy, entrambi bevuti della stessa annata di Ay spedita nel 1754 dalle cantine di Bertin du Rocheret. Il maresciallo Saxe, durante il suo soggiorno nel 1745 a Bruxelles, dove teneva una corte quasi reale, di cui Mademoiselle de Navarre era la brillante particolare stella, attingeva un'ampia scorta di Champagne dalle cantine del padre di quella signora, Claude Hevin de Navarre di Avenay, che si era stabilito come commerciante di vini nella capitale belga.[178] Nonostante, inoltre, la protesta continua di alcuni intenditori,[179] il *vin mousseux* divenne la fonte d'ispirazione universale per il [Pg 61]poeti inquietanti di cabaret di quell'epoca sgraziata e spiritosa.[180] Voltaire, tutto indifferente all'eccellente Champagne fermo con cui lui e il Duca di Richelieu erano stati intrattenuti a Epernay da Bertin du Rocheret nel maggio 1735, si ostinò a cantare le lodi del vino effervescente di Ay, nella spumeggiante spuma di che ha professato di trovare il tipo di nazione francese:[181]

'Chloris ed Eglé, con le loro mani nevose,
Versare un vino di Ay, la cui schiuma prigioniera,
Strettamente compresso nella sua casa di cristallo,
Tira fuori il tappo; 'in mezzo al suono gioioso di una risata
Vola contro il soffitto per rimbalzare.
La spuma frizzante di questo vino rinfrescante
L'immagine brillante di noi francesi brilla ».

Il Comandante Descartes sembra non aver avuto paura di esaltare il fascino dello spumante al giovane Bertin du Rocheret, severo difensore dei suoi meriti come lo era stato in precedenza suo padre. In una lettera datata dicembre 1735, chiedendo "una o due dozzine di bottiglie di vino bianco frizzante, né *vert* né *liquoreux* ," mi piacerebbe ", dice," alcuni

Di quel delizioso vino bianco
Che schiume e brilla nel bicchiere,
E raramente le labbra mortali passano;
Ma applausi, alle feste divine,
Gli dei a cui deve la sua nascita,
Oppure i grandi, i nostri dèi sulla terra ".[182]



Tra gli altri versificatori di quest'epoca innamorati dei meriti del vino si può citare Charles Lebatteux, professore di retorica all'Università di Reims, che nel 1739 compose un'ode, 'In Civitatem Remensam', contenente la seguente invocazione a Bacco:

" Non è sulle montagne ghiacciate della Tracia,
O quelli di Rodopi, traccio i tuoi favori ...
Non sono lì per invocarti, vagherei.
No! Reims ti vede regnare signore sovrano sulle sue colline;
Là offro i miei voti e il nettare che emoziona
Alla mia anima cercherò vicino a casa.

Sia come Venere che sorge in mezzo a una schiuma bianca scintillante,
O avvolto in un manto di rose ricco e luminoso,
Cerchi i miei sensi al fuoco,
Vieni ad aiutarmi a cantare, perché la mia Musa è piena di gioia
A dovere in questo giorno ogni ceppo melodioso
Per il fervore sta a te ispirare.[183]

[Pg 62]

Bertin du Rocheret, che non condivideva in alcun modo l'ammirazione dell'amico Voltaire per la frizzante annata di Ay, nel 1741 cantò le lodi del vino fermo dello Champagne nel modo seguente:

«No, questi stupidi non sorseggiano
Di quel vino delizioso;
Anima di amore e amicizia,
Dolce come veramente benigno.
No, il loro palato, viziato e logoro,
Desidera ardentemente drenare il succo a tasso adulto;

Veleno crudo che dovremmo disprezzare,
Bevanda adatta per il cervello frenetico.
Trattiamoci dunque da sciocchi
Come ora fingono di disprezzare
Quelle *molecole balsamiche*
Horace cantava e premiava.

No, questi stupidi non sorseggiano
Di quel vino delizioso;
Anima di gioia e amicizia,
Dolce come veramente benigno.
Di quel vino, così puramente bianco,
Che l'umore più severo fa passare,
E che brilla ancora più luminoso
Nei tuoi occhi che nel mio bicchiere.
Bevi, quindi, bevi; Ti prometto, cara,
Nel nettare vecchio apprezziamo;
Scintillante nei nostri bicchieri limpido,
Ma più brillante nei tuoi occhi.[184]



Marmontel, l'autore di *Bélisaire* ed editore del *Mercure de France*, ha trovato ispirazione nella sua giovinezza nello spumante di Champagne. Descrive, in uno stile un po 'fatuo, i risultati di un invito che ha ricevuto da Mademoiselle de Navarre per passare alcuni mesi con lei nel 1746 ad Avenay, dove suo padre possedeva diversi vigneti e dove, ha aggiunto, `` Sarà molto sfortunato se con me e dell'ottimo vin de Champagne non produci buoni versi. Racconta di come, con il tempo burrascoso, insistesse, per paura dei fulmini, a cenare nelle cantine, dove "in mezzo a cinquantamila bottiglie di Champagne, era difficile non perdere la testa"; e di come era abituato a leggerle i versi così ispirati

insieme quando erano seduti insieme su una collina boscosa, che sorgeva tra i vigneti di Avenay.[185]

[Pg 63]

Quanto precede in una certa misura ricorda le circostanze in cui Gluck, la cui fama cominciò ad affermarsi in quest'epoca, era abituato a cercare le sue ispirazioni musicali. Il celebre compositore di *Orfeo* e *Iphegenia ad Aulis* era solito, quando desiderava una visita del "divino afflato", sedersi in mezzo a un prato fiorito con un paio di bottiglie di Champagne al suo fianco. Quando queste furono svuotate, l'aria che stava cercando fu scoperta e annotata.

Il vivace e di buon umore Abbé de l'Attaignant, le cui occupazioni come canonico della cattedrale di Reims sembrano avergli concesso una quantità infinita di tempo libero da dedicare alla versificazione, ha rivolto alcune rime piuttosto indifferenti a Madame de Blagny sul tappo di un bottiglia di Champagne che le esplode in mano;[186] e in alcune righe a Madame de Boulogne, mentre lei gli versava champagne a tavola, sostiene che il nettare versato da Ganimede a Giove durante i suoi pasti deve cedere a questa annata.[187]

Quel favore convivialista Panard, che fiorì nella stessa epoca, ed era uno dei principali cantori del Caveau originale, e un uomo di cui si diceva che, 'quando si mise in funzione, la marea della canzone fluì finché la botte fu vuota '... non ha trascurato lo champagne frizzante nelle sue composizioni baccanali. Il "La Fontaine di Vaudeville", come lo aveva soprannominato Marmontel, non esita ad ammettere che preferiva lo scoppiettare dei tappi di champagne alle varietà marziali di tamburo e tromba.[188] Il vino, inoltre, gli fornisce frequenti illustrazioni per il suo codice di filosofia sbadata.

«Il dottore per le fiale del vignaiolo si riempie
Con molta attenzione, con la linfa dei pozzi.
Champagne, che cresceva sulle colline di Nanterre,
Vintner a sua volta dal medico vende.
Quindi ancora troviamo, come su facciamo jogging
In tutto il mondo, 'tis dog bite dog.'[189]

Altrove Panard dà espressione al sentimento baccanale, che sembra aver fatto sua regola di vita, nei seguenti termini:

'Lasciamo questo mondo vanitoso, con i suoi piaceri che schifo,
Un destino tranquillo e dolce da godere:
Scendi nella mia cantina e lì assapora il fascino
Di Champagne e Beaune;
Il nostro piacere ci sarà senza gli allarmi
Di qualsiasi gioia sedatrice;
Per la *noia* che spesso sale al trono
Non scenderò mai in cantina.[190]

Il poeta sembra aver rivaleggiato con uno dei personaggi del suo pezzo, *Les Festes Sincères* (rappresentato il 5 ottobre 1744 in occasione della convalescenza del re), il

quale, dopo aver descritto come il vino veniva offerto gratuitamente a tutti i visitatori, disse di aver si accontentò di trenta bicchieri, "metà Borgogna e metà Champagne".

[Pg 64]

In un brano in versi intitolato "La Charme du Vaudeville à Table", Panard abbozza con colori luminosi l'effetto stimolante dello champagne scintillante su una compagnia così gioiosa di beaux smarriti e bellezze rattoppate e incipriate come possiamo immaginare di essere riunite all'ospitale pensione di qualche ricco finanziere dell'epoca.

È allora un ospite gioioso
Una fiaschetta, piena del meglio
Di Reims o Ay, sigillato in modo sicuro, regge;
Taglia abilmente la corda,
In alto il tappo prende il volo;
Il resto con occhi avidi
Spingere gli occhiali verso il premio,
E guarda il nettare schiumare sulla tazza.

Sorseggiano, bevono, ridono,
E poi di nuovo bevono
I loro paraurti, coronati sopra l'orlo di schiuma
Che fa nascere una risata
E fa nuove esplosioni di allegria.
Il suo spirito e il suo fuoco
Fino al cervello aspirare,
E risveglia lo spirito di cui questa è la casa.[191]



Alla sua lode dedica anche un poetico *tour de force* , i cui versi conclusivi possono così essere resi:

«Grazie alla ciotola
Che rallegra la mia anima
Nessuna cura può farmi rimpicciolire.
La schiuma divina
Di questo vino grigio,[192]
Penso,

Quando mi prosciugherò
Dà a ogni vena
Un collegamento.
Fonte di pura gioia,
Senza lega,
Vieni, mio caro, vorrei bere!

[Pg 65]

Champagne divino,
Tutto il dolore e il dolore
In te affondo volentieri.
Tutti i mali sono d'accordo
Lontano da te
Per sgattaiolare.

Dolce al naso
Come una nuova rosa
O rosa.
Con doni che facilitano
E incanta che per favore,
Vieni, mio caro, vorrei bere![193]

Nonostante il successo ottenuto dai *vin mousseux* , i commercianti, a causa dell'eccessiva rottura delle bottiglie - della cui causa e dei mezzi per fermarla erano altrettanto ignoranti - vedevano spesso le loro speranze di fortuna volare via con i frammenti scheggiati di il vetro frantumato.[194] I seguenti passaggi dal MS. le note del fondatore di una delle prime case di Reims, scritte nel 1770, implicherebbero una certa conoscenza del fatto che un vino *liquoreux* avrebbe potuto portare a una *casse* distruttiva , e anche che l'importanza del commercio di champagne frizzante era lontana maggiore durante la prima metà del Settecento di quanto normalmente si supponga.[195] The MS. in questione dice: 'Nel 1746 ho imbottigliato 6000 bottiglie di un vino molto *liquoreux* ; Ne avevo rimaste solo 120 bottiglie. Nel 1747 c'era meno *liquore* ; la rottura è stata pari a un terzo del totale. Nel 1748 era più vinoso e meno *liquoreux* ; la rottura era solo un sesto. Nel 1759 era più *rond* , e la rottura era solo un decimo. Nel 1766 il vino di Jacquelet era molto *rond* ; la rottura è stata solo un ventesimo.[196]

Chi scrive poi procede raccomandando, come mezzo per evitare rotture, che il vino non venga imbottigliato fino a quando il *liquore non* sia quasi scomparso e che, se necessario, la fermentazione venga controllata battendo bene il vino. Ma poiché a

quell'epoca non c'era davvero alcun mezzo per testare efficacemente questa scomparsa, e poiché la teoria del pestaggio era assolutamente fallace, i seguaci dei suoi precetti rimasero con la triste alternativa di produrre in troppi casi o *mousse folles* e il loro inevitabile accompagnamento di rottura disastrosa, o vino così maturo da essere incapace di continuare la sua fermentazione in bottiglia, e di produrre *mousse* .[197]

È quindi evidente che gran parte dello spumante bevuto all'inizio del secolo scorso era ciò che dovremmo chiamare *crémant* , o, come si *chiamava* allora, *sablant* ,[198] come altrimenti il [Pg 66]la rottura sarebbe stata qualcosa di spaventoso. Bertin du Rocheret indica chiaramente dopo il 1730 una differenza tra i tipi ferocemente schiumosi, a cui veniva applicato il termine *saute bouchon* o pop-cork, e il vino che era semplicemente *mousseux* .[199] Il prezzo del primo è il più alto, oscillando fino a 3 lire 6 sol, mentre quello del *bon mousseux* non supera i 50 sol, la differenza tra i due è senza dubbio basata in una certa misura sulla perdita per rottura .[200]

Da qui anche una *predilezione* per escrescenze *aspre* deboli per la produzione di *vin mousseux* , poiché, sebbene la scienza non possa fornire alcuna ragione, l'esperienza ha dimostrato che con questi la rottura sarebbe minore che con quelli di natura saccarina.[201] Così Bertin scrive nel 1744 che i vigneti di Avize, piantati per la maggior parte nel 1715, e quasi interamente a bacca bianca, producevano solo un vino sottile, con un'acidità che lo rendeva uno dei meno stimati nel quartiere; ma che "dopo la mania per il *saute bouchon* , quella bevanda abominevole, che è diventata ancora più ripugnante per un'acidità insopportabile", i vini Avize erano aumentati di otto volte di valore.[202] A questa acidità si riferisce l'Abbé Bignon in una poesia del 1741, in cui, protestando contro la predilezione per i vini violentemente effervescenti, dice:

«Il tuo palato è storpio
Consumato da una bevanda infuocata,
Oppure preferirebbe il succo
Dall'uva al succo frizzante.[203]

Ciò serve a spiegare la preferenza così a lungo accordata dai *buongustai* ai vini più fini *non mousseux* , ricchi di aroma e sapore, spesso zuccherini e *liquoreux* , ma considerati dal grande pubblico fino alla fine del Settecento come inferiori a quelli che erano taglienti, forti e persino aspri, ma che effervescavano bene.[204] Le reliquie persistenti del pregiudizio contro lo spumante esistevano fino al 1782, quando quell'osservatore coscienzioso, Legrand d'Aussy, osservò che poiché era noto che i vini spumanti erano vini verdi imbottigliati in primavera, quando la rivoluzione universale della Natura causa loro per entrare in fermentazione, non erano stati tanto stimati, i *buongustai* di quel giorno preferivano quelli che non scintillavano.[205]

Fu solo alla fine del Settecento che si tentò apertamente di migliorare lo Champagne frizzante con l'aggiunta di zucchero.[206] La scienza poi si fece avanti per dimostrare che tale [Pg 67]l'aggiunta non era contraria alla natura del vino e quella fermentazione converteva le particelle saccarina del mosto in alcool, aumentando la vinosità.[207] Diversi coltivatori iniziarono a trarre profitto da questa scoperta di Chaptal, sebbene, di regola, quelli che seguivano le sue raccomandazioni in segreto erano più rumorosi nell'affermare che la Provvidenza da sola aveva reso il loro vino

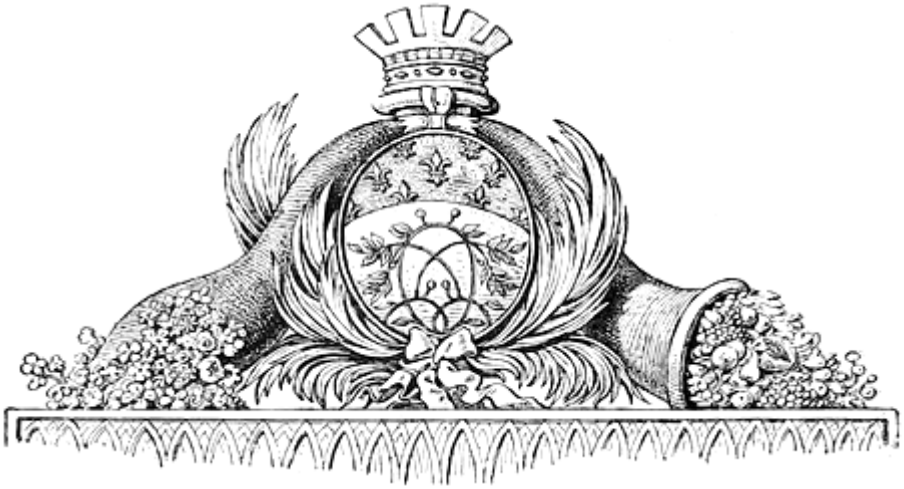
migliore di quello dei loro vicini.[208]M. Nicolas Perrier di Epernay, ex monaco di Prémontré, ha sottolineato, all'inizio del presente secolo, che fino a quel periodo lo zucchero era considerato solo un mezzo per rendere il vino più piacevole da bere, ed era sempre stato aggiunto dopo la fermentazione e il più tardi possibile. Questa pratica era favorita dalla tirannica routine che regnava tra i contadini di non degustare il vino fino a dicembre o gennaio, quando nel 1800 un'esperienza decisiva confermò il valore delle nuove scoperte. Numerose richieste di vino durante la vendemmia hanno portato ad anticipare una vendita rapida e veloce, e lo zucchero è stato quindi aggiunto al momento della prima fermentazione, al solo scopo, tuttavia, di anticipare il vino per l'acquirente al gusto. Il risultato è andato oltre le aspettative intrattenute; e ad Ay vini di seconda classe, comunemente chiamati*vins de vignerons* , è salito a un prezzo inaudito.[209]

L'attuale sistema di svuotamento del vino in bottiglia non era praticato in passato. La gente allora non era così esigente riguardo alla sua perfetta limpidezza; inoltre il vino consumato all'inizio dell'anno[210] non ebbe il tempo di depositare, e quello imbottigliato come *mousseux* , essendo originariamente ottenuto da uve accuratamente selezionate, formava pochissimo sedimento nel fiasco.[211] Si dice che il metodo del *collage* impiegato presso l'Abbazia di Hautvillers abbia preservato i vini da questo male. Non è noto se questo metodo sia emerso o sia stato scoperto da altre persone; ma certamente Bertin du Rocheret lo trasmise, o qualcosa di molto simile, nel luglio 1752 al suo corrispondente a Londra, che imbottigliava regolarmente i vini dello Champagne ogni anno.[212]

La necessità di liberare il vino dal deposito che lo ha privato della sua limpidezza fu, tuttavia, riconosciuto in seguito. All'inizio nessun altro metodo si suggerì, se non quello di *dépoterlo* , cioè di decantarlo in un'altra bottiglia; un piano irto, nel caso degli spumanti, con diversi svantaggi. All'inizio del secolo attuale, tuttavia, è stato sostituito il sistema di *dégorgeage* .[213] Come inizialmente praticato, ogni bottiglia veniva tenuta con il collo verso il basso, e scossa o battuta sul fondo per staccare il sedimento, l'operazione veniva ripetuta costantemente fino a quando il deposito si era depositato nel collo, quando veniva scacciato dalla forza dell'esplosione seguita alla rimozione del tappo. Un po 'più tardi fu adottato il piano che ora seguiva di riporre le bottiglie su scaffalature inclinate e di rivoltarle ogni giorno, con grande risparmio di tempo e lavoro. La sua scoperta è stata popolarmente attribuita a Madame Clicquot; ma il fatto è il suggerimento emanato da una persona alle sue dipendenze di nome Müller. Si dice che l'idea sia venuta simultaneamente a un operaio di nome Thommassin nella casa di Marizet.

Sebbene l'avvento di una bevanda così deliziosa come lo champagne frizzante si sia rivelato di grande beneficio per il mondo in generale, e per i commercianti di vino di Reims ed Epernay in particolare, quelli più immediatamente interessati alla sua produzione avevano poco o nessun motivo per rallegrarsi della sua fama . Gli sfortunati contadini, dai cui appezzamenti di vigneto proveniva in gran parte, furono gli ultimi a trarre profitto dalla sua popolarità. Bidet, scrivendo nel 1759, prefigura la miseria che ha segnato gli ultimi trent'anni *dell'ancien régime* .[214] Parlando dell'importante commercio di vino svolto dalla città di Reims, esorta che questo sarebbe in realtà beneficiato dei vecchi decreti, che vietano la piantagione [Pg 68]di nuovi vigneti nella

Champagne, applicati alla lettera. Le estese piantagioni di viti in terreni adatti alla crescita del mais avevano raddoppiato e persino triplicato il valore dei terreni coltivabili, provocando un aumento del prezzo del grano. Il letame, così necessario per portare queste nuove piantagioni in cuscinetto, e il legno, a causa della domanda di pali di vite, doghe di botti, ecc., Erano aumentati al triplo del loro valore precedente. Recenti epidemie erano costate la vita a un gran numero di vignaioli e al pubblico *corvée*occupò i sopravvissuti gran parte dell'anno, e quindi un notevole aumento del costo della coltivazione, i proprietari terrieri dovettero pagare alti salari ai braccianti a distanza. Mettendo insieme tutte queste spese eccessive, con le quote di frantumazione riscosse in aggiunta ai terreni vitati e alla vendita e al trasporto del vino, il risultato sarà infallibilmente che più redditizio era il commercio di vino in precedenza per Reims e per il vigne dei dintorni, più languirà alla fine, fino a diventare un peso per tutti i proprietari di vigneti. Fortunatamente questi cupi presentimenti da allora sono stati completamente falsificati.



LE BRACCIA DI REIMS SULLA PORTE DE PARIS.



LOUIS XVI. PRENDERE IL GIURAMENTO DELL'INCORONAZIONE A REIMS (da un dipinto di Moreau).

Reims accolse con entusiasmo la giovane e sfortunata Maria Antonietta, al suo passaggio per la città il 12 maggio 1770, poco dopo il suo arrivo in Francia;[215] e cinque anni dopo i Rémois furono intrattenuti con gli splendori di un'incoronazione, quando il giovane re, Luigi XVI, e la sua radiosa regina passarono sotto lo stemma elaborato che sormontava la Porte de Paris, forgiato espressamente da un fabbro di Reims. in onore dell'occasione,[216] e ricevette dalle mani del Luogotenente des Habitans le tre chiavi d'argento della città.[217] Il re fu incoronato l'11 giugno dal cardinale arcivescovo di Reims, Charles Antoine de la Roche [Pg 69]Aymon, un prelato che lo aveva precedentemente battezzato, confermato e sposato, quando i sei coetanei laici erano rappresentati da Monsieur (il conte di Provenza), il conte d'Artois, i duchi d'Orléans, Chartres e Borbone e il principe de Condé. Il corteo reale era a carico del principe de Lambesq; il maresciallo de Clermont Tonnerre ha officiato come conestabile; e lo scettro, la corona e la mano della giustizia furono portati rispettivamente dai Marescialli de Contades, de Broglie e de Nicolai.[218] Come esclamò lo sfortunato re, mentre la corona di Carlo Magno era posta sulla sua fronte, "Mi fa male", anche come Enrico III. aveva gridato, nelle stesse circostanze, "Mi punge", e come la sua naturale benevolenza lo abbia portato a insultare quella parte del giuramento di incoronazione in cui avrebbe dovuto impegnarsi a sterminare tutti gli eretici, sono questioni di

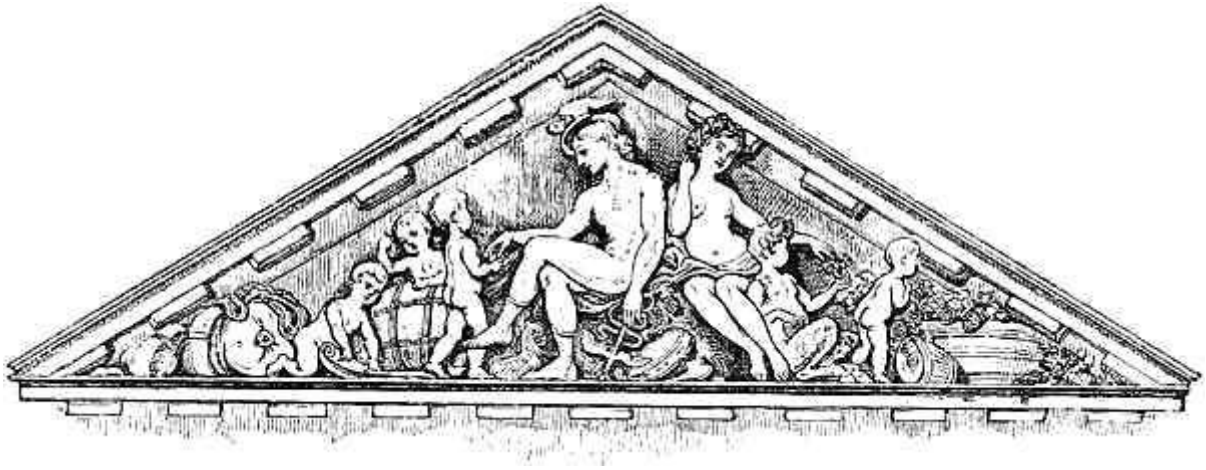
storia. Un'innovazione da notare è che al banchetto al palazzo arcivescovile, dopo la cerimonia, il giovane sovrano *non* sedeva da solo in stato solitario sotto un baldacchino di velluto viola, ornato di fleurs de lis d'oro, con la sua tavola ingombrata dal grande oro *nef*, la corona e gli scettri, il Conestabile, spada in mano, vicino a lui, e il Grand Echanson e l'Ecuyer Tranchant che degustano il suo vino e tagliano il suo cibo,[219] circostanze in cui "l'arrosto deve essere senza sapore e l'Ai senza profumo".[220] Il re in questa occasione ammise i suoi fratelli nel suo consiglio; e i pari ecclesiastici, i pari laici, gli ambasciatori e i grandi ufficiali della corona si formarono, come [Pg 70]al solito, quattro gruppi ai tavoli rimanenti, mentre la Regina e le sue dame assistevano alle gesta gustative da una galleria.



La spaventosa oppressione di *tailles* , *aiutanti* , *corvée* , *gabelle* e altri debiti che schiacciarono lo sfortunato contadino nell'era pre-rivoluzionaria, pesò con particolare severità sul *vigneron* . In virtù del *droit de gros* , gli ufficiali potevano in qualsiasi momento fare un inventario del suo vino, decretare quanto poteva consumarsi e tassarlo per il resto.[221] I *fermiers généraux* , che coltivavano le tasse della provincia, divennero i suoi compagni addormentati e parteciparono al suo raccolto.[222] In una vigna a Epernay, su quattro pezzi di vino, il prodotto medio di un arpent, e del valore di 600 franchi, il *ferme* riscosse prima 30 franchi, e poi quando i pezzi furono venduti altri 75 franchi.[223] Anche la decima ecclesiastica era un pesante fardello, a Hautvillers l'undicesimo del vino veniva preso come *dismes* , a Dizy il dodicesimo, ea Pierry il ventesimo.[224] Il risultato fu una continua lotta di inganni da parte del coltivatore e astuzia da parte degli ufficiali.[225] Le visite di questi ultimi erano pagate quasi quotidianamente, ei loro registri registravano ogni goccia di vino nelle cantine degli abitanti.[226]

Ma il vino non aveva assolutamente assolto tutti i suoi debiti. Il commerciante che lo comprava doveva pagare altri 75 franchi alla *ferme* prima di spedirlo al consumatore. Quando lo spedì, il *ferme* prescrisse rigorosamente la strada che doveva prendere, ogni deviazione da questa era punita con la confisca; e doveva pagare quasi a ogni passo. Il trasporto via acqua era eccessivamente oneroso a causa dei pedaggi ricorrenti e via terra si perdevano intere giornate per sottoporsi a esami e verifiche ed effettuare pagamenti.[227] Il commissionario incaricato del trasporto del vino di Bertin du Rocheret a Calais da Epernay aveva da 70 a 75 franchi per poinçon. Nonostante tutti questi inconvenienti, il commercio di esportazione doveva essere considerevole, poiché ci è stato detto che prima della Rivoluzione i profitti dell'approvvigionamento di due o

tre abbazie delle Fiandre erano sufficienti per consentire a un commerciante di vino di Reims di vivere in buon stile.[228]



BASSORILIEVO SULL'ANTICO HÔTEL DES FERMES A REIMS.

Al suo arrivo nel paese in cui doveva essere bevuto, il vino era soggetto a una nuova serie di addebiti - *octroi* , *droit de détail* , *le billot* , *le cinquième en sus l'impôt* , *jaugeage* , *courtage* , *gourmettage* , *ecc* . fino a 60 o 70 franchi.[229] Tutto ciò ha davvero influenzato il coltivatore; perché se il consumatore al dettaglio, inibito dai prezzi alti, non poteva comprare, il primo non poteva vendere. In quest'epoca vignaiolo e povero erano termini sinonimi.[230] In alcuni distretti della Champagne gli abitanti gettavano effettivamente il loro vino nel fiume per evitare di pagare i dazi, e l'Assemblea provinciale dichiarò che 'nella maggior parte della provincia il minimo aumento dei dazi avrebbe fatto sì che tutti i vignaioli abbandonassero il suolo.'[231] Non c'è da meravigliarsi se con un tale sistema di tassazione eccessiva i *fermiers généraux* , che hanno tutti fatto buoni affari con lo Stato, avrebbero dovuto accumulare immense fortune, senza negarsi alcun tipo di lusso e divertimento. Si costruirono alberghi principeschi, rivaleggiavano con la nobiltà e persino con la Corte nello splendore dei loro divertimenti, si aggrappavano al denaro per la gratificazione sensuale che avrebbe acquistato e amavano il piacere [Pg 71]per se stessa, e le donne per la loro bellezza e *compiacenza* . I *fermiers généraux* della provincia di Champagne avevano i loro uffici, conosciuti come l'Hôtel des Fermes, a Reims e, dopo il municipio, questo era l'edificio civile più bello della città. Eretto nel 1756 su progetto di Legendre, occupa oggi il lato principale di Place Royale. Sul frontone della facciata è un bassorilievo di Mercurio, il dio del commercio, in compagnia di Penelope e del giovane Pan, che circondano i bambini impegnati con la vendemmia e con balle di lana, tipiche dei mestieri di base della capitale dello Champagne.



L'ACCORD FRATERNEL
(Da una stampa pubblicata all'inizio della Rivoluzione).

L'epoca rivoluzionaria presenta un ampio divario nella storia scritta dello champagne frizzante che nessuno sembra essersi preso la briga di colmare, sebbene questa pausa possa essere in qualche modo colmata da uno sguardo alle caricature del periodo. È evidente da questi che lo Champagne ha continuato ad essere il vino di moda *per eccellenza* . Possiamo capire che era *d'obbligo* 'fouetter le Champagne'[232] ai pasti epicurea tenuti alle *petits maisons* dei ricchi *fermiers généraux* , e che gli *artigli rossi* della Corte di Louis Seize non erano contrari al pagamento di 3 livres e 10 sol per una bottiglia di questa deliziosa bevanda[233] quando regala qualche bella *émule* di Sophie Arnould o Mademoiselle Guimard nelle *coulisses* . Una sera Mademoiselle Laguerre è apparsa sul palco come Ifigenia inequivocabilmente ubriaca. "Ah," intervenne la vivace Sophie, "questa non è Ifigenia in Tauris, ma Ifigenia in Champagne." Una prova dello status aristocratico del vino è fornita da una stampa intitolata *L'Accord Fraternel* , pubblicata proprio all'inizio del movimento rivoluzionario, quando si sperava vivamente che i Tre Ordini degli Stati Generali si unissero per realizzare un armonioso soluzione ai mali dai quali la Francia era duramente tormentata. In questo il corpulento e ben nutrito rappresentante[Pg 72]del clero porge un paraurti di Borgogna; il contadino, non uno dei braccianti magri, senza camicia né sabot,[234] che si aggira circa mezzo nudo e affamato alla ricerca di radici e cime di ortiche, ma un normale contadino di scena con calze e décolleté bianche - stringe un bicchiere ben riempito di *vin du pays* ; mentre il nobile, vestito in modo elaborato in completo costume militare, con spada, coccarda e cravatta-parrucca tutti completi, posa delicatamente tra il dito e il pollice un alto *flauto* carico di champagne scintillante. Inoltre, possiamo chiaramente rintracciare l'influenza esilarante del vino sui

`` giovani guardiamarina dalla testa di piume " al memorabile banchetto offerto agli ufficiali del Régiment de Flandre dalle Gardes du Corps a Versailles, il 2 ottobre 1789.[235]



MIRABEAU TONNEAU
(da uno schizzo di Camille Desmoulins).

Notevole tra i toper titolati di questo periodo era il visconte de Mirabeau - il fratello minore del celebre oratore e fervente realista - soprannominato Mirabeau Tonneau, o Barrel Mirabeau, "a causa della sua rotondità e della quantità di liquore forte che contiene. '[236] In una caricatura datata "An 1 er de la liberté" e attribuita a Camille Desmoulins,[237] con cui il visconte ha condotto a lungo una guerra di carta, i suoi attributi fisici e biblici sono molto felicemente colpiti. Il suo corpo è un barile; le sue braccia, lanciatori; le sue cosce, rundlets; e le sue gambe capovolgevano fiasche di champagne; mentre nella mano sinistra tiene un *flauto con la* corona di schiuma , e nella destra un altro di quei fiaschi, due dei quali gli è stato attribuito lo svuotamento ad ogni pasto.[238]

Abbiamo visto che l'origine di molti dei più famosi *crûs* di Francia era dovuta alle fatiche dei monaci, e che a Reims, come altrove, gran parte del reddito ecclesiastico era derivato, direttamente o indirettamente, dai vigneti del distretto . Questo fu felicemente colpito da *Le Nouveau Pressoir du Clergé* , o *New Wine-Press for the Clergy* , pubblicato nel 1789. Un uomo del popolo e un rappresentante [Pg 73]del Terzo Stato, quest'ultimo con il famoso cappello floscio e il mantello corto, agiscono le leve di un torchio, sotto l'influenza del quale un abate dalla faccia piena sta rapidamente sgorgando una pioggia d'oro. Un ecclesiastico ancora più corpulento, degno di essere lo stesso arcivescovo di Reims, viene portato avanti, spaventato e tremante, a sottoporsi a

un'operazione simile; mentre sullo sfondo una coppia dei suoi compagni, ridotti alla magrezza dei topi di chiesa, se ne vanno con gesti di disperazione.



LE NOUVEAU PRESSOIR DU CLERGÉ, 1789
(Da una caricatura dell'epoca).

I principali tratti personali di Louis Seize, come raffigurato in numerose memorie contemporanee, sembrano essere stati la passione per la realizzazione di serrature e un appetito grossolano e smodato. L'alimentazione intensa di solito implica un consumo profondo, e si può supporre che un vino così stimato a Corte come lo Champagne non sia stato trascurato dal gourmand reale. Eppure sembra che non ci sia stato nulla nella carriera dello sfortunato monarca che giustifichi la crudele caricatura in cui viene mostrato con le orecchie e gli zoccoli di un maiale che sguazza in un tino da vino, con bottiglie, fiaschi, brocche, tazze, calici, bicchieri e *flûtes*di ogni varietà sparsa intorno a lui; mentre Henri Quatre, che ha appena attraversato lo Stige in visita sulla terra, esclama stupito: 'Ventre St. Gris! è mio nipote Louis? In un'altra caricatura, intitolata "Le Gourmand", che si dice rappresenti un incidente durante la fuga della famiglia reale da Parigi, Luigi XVI. è raffigurato seduto a tavola - circondato da fiaschi di Champagne, con i consueti bicchieri alti - intento a divorare un cappone paffuto. Sua Maestà è evidentemente infastidito per essere stato interrotto durante il suo pasto, ma è difficile indovinare a chi è destinato l'intruso. Può a malapena essere uno dei commissari inviati dall'Assemblea nazionale per garantire il ritorno del re a Parigi, poiché gli ussari tedeschi schierati sulla porta non sono coerenti con questa supposizione.[239]



HENRI QUATRE E LOUIS SEIZE.
«Ventre St. Gris! È mio nipote Louis?
(Facsimile di una xilografia dell'epoca.)

Quanto ai pamphleter, che difendevano i diritti dell'uomo e denigravano Maria Antonietta; il [Pg 74]poeti, che hanno rivolto le loro innumerevoli sciocchezze ariose a Phyllis e Chloe; i discepoli squattrinati di Boucher e Greuze; e gli incipienti demagoghi, brevi avvocati, abati non benevoli, borghesi scontenti, la cui eloquenza doveva infrangere il trono dei Borboni, per il momento erano lieti di accontentarsi del *petit bleu* di Argenteuil o di Suresnes, consumato in compagnia di Manon o Margot, in uno degli squallidi *cabaret* fumosi che il *bar*è stato così presto in gran parte da sostituire. Quando, tuttavia, il loro giorno è arrivato, possiamo essere sicuri che non si sono negati alcun lusso, e lo champagne frizzante avrebbe certamente onorato i pasti di lusso di Danton, e potrebbe aver giocato la sua parte nell'ultimo pasto dei condannati Girondini. Nel '93 troviamo lo Champagne del 1779 - il vino fermo, ovviamente - annunciato per la vendita nel negozio di Lemoine al Palais Royal; mentre un delizioso composto, in stile *crême de fleur d'orange grillée au vin de Champagne* , era disponibile da Théron in Rue St. Martin.[240] Lo spumante non può aver mancato di figurare sulla *carta* dei sontuosi pasti forniti dai *ristoratori* , Méot e Beauvillers, ai governanti *de facto* di Francia,[241] sebbene nel 1795 il prezzo del vino in generale a Parigi fosse aumentato di dieci volte.[242] Gli ex *procuratori* del defunto Parlamento accumulavano con cura tutto ciò che restava dello Champagne precedentemente elargito loro dai loro ex clienti;[243] mentre questi ultimi dovettero accontentarsi di tè a Londra e birra a Coblenza.[244]



Sebbene i dettagli relativi al progresso del commercio del vino dello Champagne in patria e all'estero all'inizio del secolo attuale siano alquanto scarsi, comprendiamo prontamente che la grande popolarità dello spumante in tutta Europa risale a un evento che, all'epoca della sua evento, il miope Champenois considerava il più disastroso. Questa fu l'invasione alleata del 1814–15. Il consumo, per quanto riguardava il mercato estero, era stato gravemente interrotto dal grande sconvolgimento in tutte le questioni commerciali conseguenti alle guerre della Rivoluzione e dell'Impero. Sembra che i vini bianchi dello Champagne siano stati inviati a Parigi, in Normandia, in Italia e, "quando le circostanze lo permettevano", in Inghilterra, Olanda, Svezia, Danimarca, Russia, Spagna, Portogallo e "oltre i mari". «Ma il commercio aveva sofferto molto durante le guerre con l'Austria e la Russia nel 1806 e 1807; e negli anni seguenti il consumo di vino bianco era notevolmente diminuito, e un gran numero di commercianti di vino si erano trovati incapaci di far fronte ai loro impegni.[245]

Si dice che il vino preferito da Napoleone I. fosse il Chambertin; tuttavia, la sua intimità con i Moëts di Epernay non poteva non aver portato a una fornitura del miglior champagne frizzante dalle cantine che si era degnato di visitare di persona. I suoi satrapi, che viaggiavano con il seguito di principi sovrani, includevano il vino nel loro equipaggiamento ovunque andassero, e lo scoppio della sua mimica artiglieria echeggiava nelle loro tende il tuono del loro cannone vittorioso. Ma relativamente pochi ospiti stranieri si incontravano ai loro tavoli; e poiché i loro nemici avevano dalla loro parte poche vittorie da celebrare in uno stile simile, la conoscenza dello champagne frizzante al di fuori della Francia era limitata al numero relativamente piccolo di persone ricche e di posizione in grado di pagarlo a un prezzo stravagante.

Alla fine arrivò l'anno fatale, il 1814, e gli alleati sciamarono attraverso la frontiera dopo la "battaglia delle nazioni" a Lipsia. Lo Champagne che giaceva direttamente sulla strada per Parigi ha visto duri combattimenti e saccheggi spietati. I prussiani del barone von Tromberg si sono ubriacati a Epernay. I cosacchi devastarono Rilly, Taissy e gli altri villaggi della Montagna; e non essere in grado di portare via tutto il vino che hanno trovato a Sillery, "ha aggiunto alle loro atrocità", nelle parole di un anonimo cronista locale,[246] spandendo le botti e allagando le cantine. I russi, sotto il rinnegato St. Priest, si impadronirono di Reims, stuzzicarono la loro sete con le aringhe salate fino a quando il prezzo al dettaglio di queste leccornie salì da 5 liards al paio a 3 sous a testa, e poi si misero a lavorare per dissetarlo con champagne a tale una misura che quando Napoleone piombò improvvisamente sulla città come la sua emblematica aquila, un gran numero di loro, specialmente tra gli ufficiali, non erano né in condizione di combattere né di volare.[247]

L'immenso corpo di truppe straniere che rimase acquartierato nell'est della Francia dopo la caduta dell'Impero continuò a pagare una devozione incessante *dive bouteille*. La tradizione ha particolarmente distinto i russi e racconta come i cosacchi versavano lo champagne nei secchi e lo dividevano con i loro cavalli. Ma i letti di sabbia ambulanti della Germania settentrionale, i guerrieri dal ventre gonfio del Baden e della Baviera, e gli stentati toper della Sassonia e della Svevia dovevano essersi sicuramente distinti. I devoti del Gambrinus, il re della birra, si sforzarono di poter svuotare quante più bottiglie di Champagne in una seduta quante ne potessero riempire con la bevanda color ambra della loro provincia natale; mentre gli abitanti di quelle contrade dove matura l'uva cercavano di istituire confronti esaustivi tra le annate raccolte in casa e le coltivazioni della regione privilegiata in cui si trovavano ora.



LES RUSSES À PARIS
(Da una stampa a colori dell'epoca).

Il berlinese ha voluto riconoscere la superiorità della schiuma generata dallo Champagne su quella che incorona la sua *weissbier* preferita , la sua amata *bionda kuhle* , e i birrai di Monaco e Dresda per dare la preferenza all'euforia prodotta bevendo il vino di Reims e Epernay oltre a quello dovuto al consumo di *bockbier* . Il Nassauer e il Rhinelander dovettero ammettere alcuni meriti intrinseci nelle annate prodotte sulle pendici della Marna, e risultarono carenti in quelle coltivate sulle rive del Reno, dell'Ahr, del Meno e della Mosella. L'Austriaco ha riconosciuto la superiorità dei vini di Montagna su quelli del Voslau o del Luttenberg; e il Magiare doveva consentire che il *Magiare crûs*del fiume possedeva un fascino speciale che la natura aveva negato al suo imperiale Tokay. Anche il rosso rivestito [Pg 76]Gli ufficiali che seguirono "Milord Vilainton" alla grande rassegna di Mont Aimé, vicino a Epernay, si dimostrarono infedeli a quel palladio della mensa britannica, la loro amata "coramella nera". Claret poteva ai loro occhi essere adatto solo per ragazzi e francesi, e Porto l'unica bevanda per uomini; ma furono costretti a salutare lo Champagne, come l'aveva già definito il vecchio Baudius, "un vino per dei".



LE DÎNER DE MILORD GOGO, 1816
(Dopo una stampa a colori dell'epoca).

Gli ufficiali degli eserciti alleati si acquartierarono a Parigi dopo i cento giorni completarono il fascino del Palais Royal, allora all'apogeo della sua voga come vero centro della vita parigina, con i suoi caffè, ristoranti, teatri, case da gioco e Galeries de Bois, con un'abbondanza di champagne frizzante. La stessa regalità ha dato l'esempio indicando una spiccata preferenza per il vino, Louis Dixhuit, secondo una dichiarazione fatta da Wellington a Rogers, senza bere nient'altro a cena. Per celebrare le vittorie di Leipsic e Waterloo o un riuscito assalto alla sponda al Frascati, per consolare la perdita di una *grosse mise*al n. 113 o di una compagna trafitta sotto una lampada in rue Montpensier da una spada bonapartista, per conquistare i sorrisi di qualche volubile Aspasia del Palais Royal Camp des Tartares o per cancellare il ricordo della sua infedeltà, per lavare in uno dei pasti omerici in cui si concedevano i prototipi inglesi della "Fudge Family Abroad", il vino era indispensabile; finché, come ha detto uno scrittore moderno, "Waterloo fu finalmente vendicata dai *gros bataillons* dei banchieri della *roulette* e del *trente et quarante* , e dalla vendita agli invasori di molte migliaia di bottiglie di spumeggiante Champagne a dodici franchi la fiaschetta. '[248] La rancorosa inimicizia prevalente tra gli ufficiali delle propensioni bonapartiste poste a metà stipendio e gli *emigrati* rientrati che avevano accettato incarichi da Luigi XVIII, sfocia, come è noto, in numerosi incontri ostili. Il capitano Gronow si è soffermato sulle gesta bellicose di un gigantesco ufficiale irlandese nelle *Gardes du Corps* , di nome Warren, che, quando "eccitato da Champagne e brandy,"[249] era pronto a sfidare un esercito; e ci racconta che da Tortoni c'era una stanza riservata per gentiluomini così litigiosi, dove, dopo questi incontri, si concedevano sfrenate colazioni allo champagne.[250] A casa, il governo britannico era stato twittato sulla sua parsimonia nel limitare la fornitura di champagne per la tavola dell'Imperatore esiliato a Sant'Elena a una sola bottiglia al

giorno, una circostanza che portò Sir Walter Scott a protestare contro il condotta di Lord Bathurst e Sir Hudson Lowe nel negare al prigioniero "anche il conforto dell'ebbrezza".

Come non di rado, dal male è venuto il bene. Le nazioni riunite avevano bevuto da una fontana incantata, che aveva eccitato una sete che non poteva essere placata. I russi avevano conosciuto lo Champagne, che Talleyrand aveva definito " *le vin civilisateur per eccellenza"*, 'e amare questo vino è stato con loro un passo molto deciso verso un'educazione liberale. Milioni di bottiglie, appositamente fortificate per la pece di forza e dolcezza adatte a un clima iperboreano, venivano spedite ogni anno dal grande impero settentrionale dalla casa di Clicquot; e più tardi i viaggiatori delle ditte rivali, desiderosi di assicurarsi una parte di questo patronato, attraversarono i domini dell'autocrate in lungo e in largo e versarono i loro vini a profusione sfrenata nelle gole di uno e di tutti coloro dai quali apparvero una prospettiva di garantire la consuetudine.

[Pg 77]



Da questo afflusso di spumante nel gelido impero dello zar si può dire fino ad oggi l'accettazione della civiltà - di carattere piuttosto superficiale, è vero -. Se Pietro il Grande avesse preferito solo lo Champagne al brandy di mais, il paese sarebbe stato europeizzato molto tempo fa. Così com'è, il vino oggi è diventato una necessità riconosciuta nella società russa di classe superiore, e lo scandalo afferma persino che ogni volta che viene offerto a una cena, il padrone di casa fa attenzione ad aprire le finestre, in modo che lo scoppiettio dei tappi può annunciare il fatto ai suoi

vicini. All'estero i russi sono più riservati nei loro modi; e sebbene classificandosi tra i migliori clienti del parigino *ristoratori*per i vini di alta classe, solo di tanto in tanto si vede un Calmuck eccitato inondare i bicchieri dei suoi compagni di champagne in una sala da pranzo pubblica. I russi, va notato, hanno cercato, e non senza successo, di produrre vini spumanti propri, soprattutto nel paese dei cosacchi del Don e vicino all'Asse.



Béranger potrebbe esclamare, con licenza di poeta, che preferiva un'invasione turca a vedere i vini dello Champagne profanati dai discendenti degli Alemanni;[251] ma i mercanti di Reims ed Epernay erano di diversa opinione. *Les militaires* hanno sempre influenzato lo Champagne; e un'aristocrazia militare come quella della Patria, nei giorni crudeli in cui la pace vietava ulteriori quartieri liberi e requisizioni, divenne grandi acquirenti del vino quanto consentivano le loro scarse entrate. Il loro esempio è stato seguito in larga misura dai membri autocostruiti di quella classe plutocratica che la speculazione moderna ha fatto nascere in Germania. Il vantaggio è stato rapidamente preso di questo gusto dai propri connazionali, che [Pg 78]volto a soppiantare lo Champagne con vini spumanti coltivati su pendii autoctoni. Anzi, i tedeschi, come nazione militare, si sentivano obbligati a portare la guerra nel territorio nemico, e quindi è che molte case importanti a Reims ed Epernay sono di origine tedesca. Dall'altra parte del Reno il patriottismo ha dovuto cedere alla popolarità, e i più ostinati topers nativi sono stati costretti a riconoscere, dopo il dovuto confronto in fumoso *wein stuben* e cupo *keller* , che, sebbene gli spumanti del Reno e della Mosella siano a modo loro eccellente, c'è solo uno *Champagner-wein* , con Reims per la sua Mecca ed Epernay per la sua Medina.

Dell'Inghilterra parleremo a lungo altrove; ma il commercio speculativo delle sue colonie, con i suoi accordi taglienti, i fallimenti morti e i grandi profitti, difficilmente

poteva essere portato avanti senza che le ruote dell'auto del Commercio e le lingue dei suoi devoti fossero oliate con Champagne. Gli svizzeri hanno solo dimostrato la verità del proverbio secondo cui l'imitazione è la forma più sincera di adulazione producendo repliche tollerabili di Champagne a Neufchâtel, Vevay e Sion. L'Europa settentrionale, o, per dirla sulla mappa, scandinava, prende la sua giusta quota dell'articolo autentico; e sebbene l'economico belga sia propenso ad accettare in sostituzione gli spumanti Saumur e Vouvray, sia lui che il suo vicino, l'olandese, possono apprezzare appieno la superiorità dei prodotti della Marna su quelli della Loira.



L'italiano e lo spagnolo possono fingere di disprezzare esteriormente un liquore che professano di non poter riconoscere affatto come vino; ma il primo deve consentire, *per Bacco*, che eccelle nel suo modo particolare il suo decantato Lacryma Christi, mentre quest'ultimo non porta la sua proverbiale sobrietà al punto da escludere il vino dai pasti nelle alte cerchie della società peninsulare. Inoltre, negli ultimi anni hanno entrambi iniziato a produrre spumanti propri. L'austriaco produce anche vini spumanti da annate autoctone, in particolare a Voslau, Graz e Marburg; tuttavia questo non ha in alcun modo diminuito la sua ammirazione o il suo consumo di Champagne. Il greco è abbastanza pronto per "buttare giù quella coppa di vino di Samo", a patto che ci sia un calice di champagne a portata di mano per sostituirlo; e boiardi e magnati del terreno discutibile dell'Europa orientale non solo bevono gli spumanti della Marna con ostentazione e approvazione, ma molti di loro hanno provato la fabbricazione di*vin mousseux* nelle proprie tenute.

L'Oriente, la prima patria della vite e la prima regione a impartire civiltà, è forse l'ultima a ricevere il suo riflusso sotto forma di spumante. Ma, nonostante il divieto del Profeta, lo Champagne deve essere acquistato sulle rive del Corno d'Oro, ed è stato ampiamente importato in Egitto in compagnia di *opéra-bouffe* , *figuranti* francesi , stock-jobbing e varie altre questioni di estrazione straniera sotto il *regime*del tardo Khedive. La terra dell'Iran ha visto con meraviglia il suo sovrano bere liberamente la frizzante bevanda dei Franchi al posto del vino di Shiraz. Le Indie Orientali consumano Champagne in abbondanza; poiché figura non solo sulle tavole proverbialmente ospitali dei mercanti e dei funzionari di Calcutta, Bombay e Madras, ma ai simposi della maggior parte dei rajah, principi, nawab e altri governanti indigeni. L'abitante dagli occhi a mandorla del 'lontano Cathay', riluttante ad abbandonare quella strana civiltà così diametralmente opposta in tutti i suoi dettagli alla nostra, continua a bere le sue annate native, calde e di porcellana [Pg 79]tazze, e di considerare la bevanda frizzante del Fanquis come un vero elisir del "diavolo". Ma il suo vicino completamente diverso, i giapponesi, così desiderosi di accogliere tutto ciò che è europeo, ha salutato volentieri l'avvento dello Champagne e ha ceduto liberamente al suo fascino.

Passando al continente inesplorato, troviamo sovrani zibellino che governano alle foci dei fiumi inesplorati dell'Africa equatoriale che conoscono appieno lo Champagne, sebbene disposti, dalla ruvidità nativa del loro gusto, a classificarlo come inferiore al rum; mentre l'arabo, pieno di meraviglia per le meraviglie della civiltà europea che incontrano il suo sguardo ad Algeri, porta con sé al *douar* , avvolto nelle pieghe del suo burnous, un paio di bottiglie della meravigliosa bevanda effervescente delle Feringhees come una testimonianza, anche se Othere portò il dente di tricheco ad Alfred. Un entusiasta colono algerino è arrivato al punto di profetizzare l'avvento del giorno in cui i prodotti dei vigneti autoctoni eclisseranno lo Champagne.[252] Speriamo però, nell'interesse delle digestioni algerine, che questo giorno sia ancora lontano.



Rispetto al consumo di Champagne nel mondo occidentale, gli Stati Uniti superano quello di qualsiasi paese europeo, salvo Inghilterra e Francia, nonostante la concorrenza dei frizzanti Catawba e di una certa diabolica imitazione, la cui materia prima, è asserito, è fornito non dall'uva della Carolina, dalle pesche del New Jersey o dalle mele del Vermont, ma dai pozzi petroliferi della Pennsylvania, anzi, dalla Champagne petrolifera. Il *cabinet particulier* sembra essere un'istituzione tanto saldamente radicata nelle principali città degli States quanto a Parigi; e si dice che bere da un bicchiere di champagne toccato dalle labbra di una bella abbia sostituito il passatempo del New England di mangiare lo stesso pezzo di caramella d'acero finché le bocche non si incontrano. Per quanto riguarda le Repubbliche sudamericane, lo scoppio di moschettieri ad ogni nuovo*il pronunciamento* sarà sicuramente seguito da quello dei tappi di Champagne in onore del successo dell'una o dell'altra delle parti contendenti.



'SOUS LA TONNELLE'
(Da una stampa dell'epoca della Restaurazione).

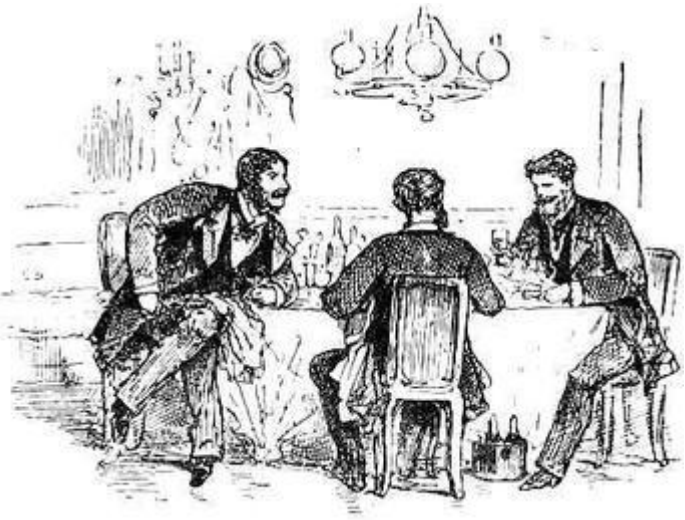
In Europa lo Champagne ha continuato ad essere, dai giorni di Paulmier e Venner in poi, la bevanda di re, principi e grandi signori come lo descrivevano. Prendete un elenco dei potentati del secolo presente e si scoprirà che la maggior parte di loro ha manifestato in un momento o nell'altro una parzialità per il vino. Luigi XVIII. non beveva nient'altro a tavola. Il defunto sovrano della Prussia, Federico Guglielmo IV, aveva un tale debole per lo Champagne di una particolare manifattura, che egli [Pg 80]ha ottenuto il cognomen di Re Clicquot. Il predecessore di Pio Nono, Gregorio XVI, rivaleggiava con lui in questo apprezzamento e, terribile a dirsi, lo fece anche il Comandante dei Fedeli Abdul Medjid. Quest'ultimo, tuttavia, avrebbe potuto invocare la scusa avanzata da Abd-el-Kader, che sebbene il Profeta avesse proibito il vino, tuttavia lo Champagne rientrava nella categoria delle acque gassate, riguardo alle quali non aveva detto nulla, un'osservazione che giustificava il titolo dato a questa bevanda spiritosa di essere "il padre di *bons mots* ". Il principe Bismarck, nel periodo burrascoso della sua giovinezza, aveva la barbara abitudine di bere champagne mischiato a porter; ma al momento lo alterna giudiziosamente con il vecchio Porto. Si dice che il maresciallo MacMahon e il re dei belgi bevono la varietà rosa di *vin mousseux*preferenza.





[Pg 81]







"AU BEAU SEXE!"

Naturalmente, in Francia come altrove, la frizzante annata della Marna mantiene le sue pretese di essere considerata il vino della bellezza e della moda, e soprattutto nelle ore più allegre della bellezza. Un bicchiere di Champagne e un *biscotto di Reims* è stato un refection che, sebbene spesso rifiutato verbalmente, è stato alla fine abbastanza sicuro di essere accettato dai giorni delle *Merveilleuses* e degli *Incroyables* , attraverso quelli dei *Lionnes* , fino all'epoca attuale di le *cocodettes de la haute gomme*. Né ai banchetti cerimoniali né alle cene ordinarie tra i nostri vicini, tuttavia, lo Champagne occupa un posto così preminente come tra noi, a causa della grande varietà di altri vini - tutti capaci di essere apprezzati da palati allenati - che entrano nella composizione di pasti festivi. A *repas de noces* , infatti, è l'unica occasione in cui lo Champagne scorre in Francia con qualcosa di simile alla libertà a cui siamo abituati; e poi è che il suo effetto esilarante è marcato, mentre qualche vecchio corpulento si alza con occhi scintillanti per proporre la salute della sposa, o di quel *beau sexe* a cui si sente obbligato a professarsi profondamente devoto. A raduni all'aperto come le gare di Longchamps e Chantilly, il *buffet*saranno assediati da una serie di fragili e bionde nelle più elaborate *toilettes de course* , cercando di farsi coraggio per assistere a una lotta imminente, o per consolarsi per la sconfitta del cavallo sostenuto dal loro ammiratore favorito. E, quando si scrive di questo vino, è del tutto impossibile omettere un riferimento a quelli [Pg 82]*tête-à-tête* repasts *en cabinet particulier* , di cui è l'aggiunta indispensabile. La sua influenza

calmante sul cuore femminile in occasioni come queste è stata felicemente colpita da Charles Monselet nel suo *Polichinelle au Restaurant* :

'P OLICHINELLE AU R ESTAURANT .

IO.

In un armadietto di Vachette,
Pomponnette
Ascolta l'amante pressante;
Che prima di aver fatto la zuppa
Cock-a-hoop,
Osa scoprire la sua passione.

II.

Gomiti in appoggio sul telo,
In parte rabbia
Le sue parole stupiscono così tanto ...
Decisa a resistere
Essere baciato,
Avvicina il suo mantello.

III.

Mentre invano la sua causa ha insistito,
Un terzo ospite,
Che in un secchio di ghiaccio sonnecchiava,
Rears above his wat'ry bed
Testa d'argento
E il collo lungo con il ghiaccio ingombrato.

IV.

'Tis Champagne, che mormora a bassa voce,
“Non lo sai
Che quando una volta mi hai fatto fluire,
Questa bella ribelle al dardo dell'amore
Nel suo cuore
Presto troverà la morbida passione ardente?

V.

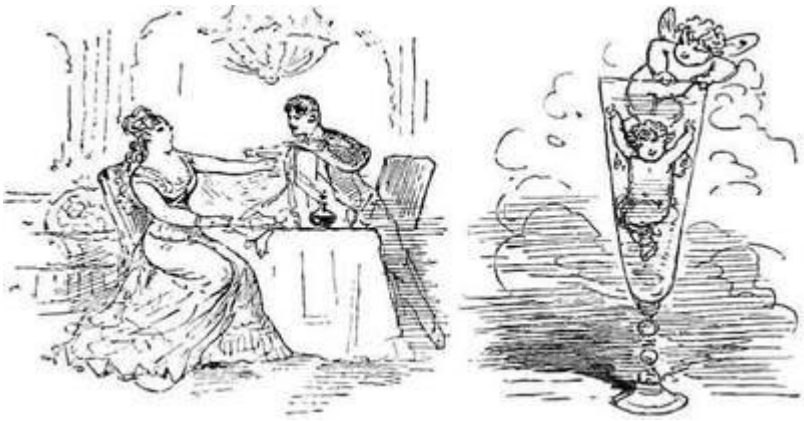
Questo, se mi vuoi elencare,
Vedrai;
Smetti di giurare sulle fiamme e sul fuoco,
Metti da parte ogni pensiero arrabbiato,
Come dovresti
E subito tagliare il mio filo,

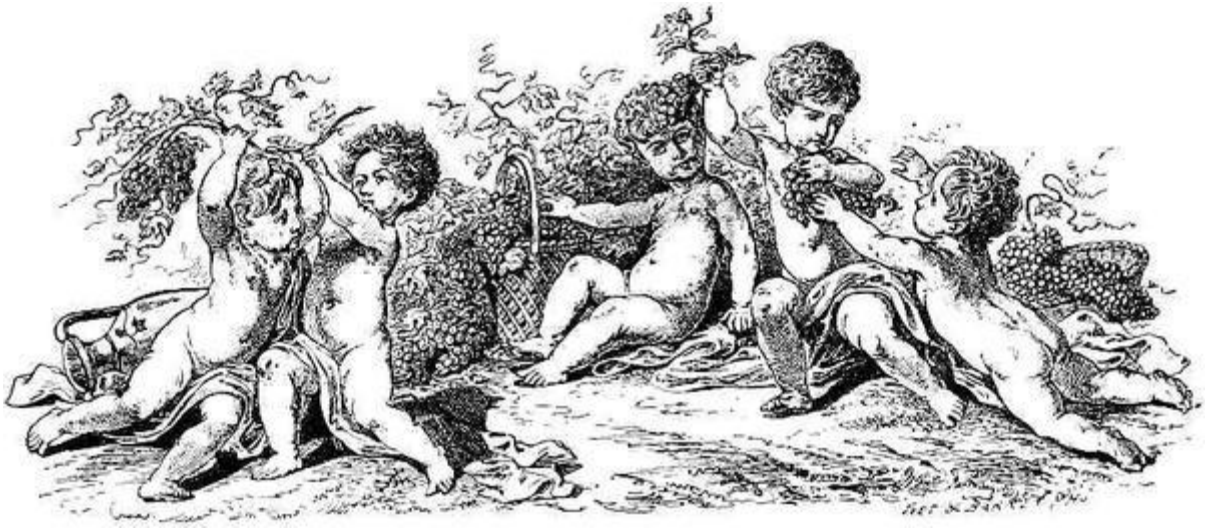
VI.

Perché io sono il Re Champagne,
E io regno
Sopra le ragazze più severe,
Quando nel mezzo di esasperanti canti e grida
Io sgorgo
Calici, paraurti, bicchieri allagati.

VII.

Come ha detto così il vino generoso,
È benigno
L'influenza del suo cuore può ammorbidirsi.
Chi cerca una tale causa da guadagnare,
A Champagne
Il suo successo è dovuto spesso. '[253]





VI.
C HAMPAGNE IN E NGLAND .

Il vino forte e spumeggiante dello Champagne proibì alle sue truppe di Enrico V. - Gli inglesi che si portavano via il vino durante l'evacuazione di Reims all'avvicinarsi di Jeanne Darc - Una leggenda dell'assedio di Epernay - Enrico VIII. e la sua vigna ad Ay, il regalo di Champagne di Luigi XIV a Carlo II. I cortigiani del Merry Monarch conservano il gusto per il vino francese acquistato in esilio, St. Evremond fa del flûte di champagne il bicchiere della moda - Ancora Champagne bevuto dai beaux del Mall e dai rastrelli dei Mulberry Gardens - Ispira i poeti e drammaturghi della Restaurazione - È bevuto da Giacomo II. e William III. - L'avvento dello champagne frizzante in Inghilterra: Farquhar's *Love and a Bottle*—Mockmode lo scudiero di campagna e il liquore spiritoso — Champagne la fonte dell'arguzia — Il vino di Porto e la guerra si combinano contro di essa, ma aiuta la caduta di Marlborough — L'invito poetico di Coffin agli inglesi sul ritorno della pace — Una confraternita di operatori chimici che disegnano Champagne da una mela - L'influenza dello Champagne nell'età augustea della letteratura inglese - Esaltato da Gay e Prior - I versi di Shenstone in una locanda - Rende le commedie di Vanbrugh più leggere dei suoi edifici - Swift predica la temperanza in Champagne a Bolingbroke - Champagne il vino più alla moda del diciottesimo secolo - Bertin du Rocheret lo manda in botte e bottiglia al commerciante di vini del re - Champagne a Vauxhall ai tempi di Horace Walpole - Old Q. ottiene Champagne da M.de Puissieux - Lo champagne e il pollo di Lady Mary - Lo champagne fa la sua parte nelle feste in maschera e nelle cene baccanali - Diventa la bevanda degli ultra-modaioli sopra e sotto le scale - Figure nelle commedie di Foote, Garrick, Coleman,e Holcroft — Champagne e vero dolore — I dotti commenti di Sir Edward Barry sullo Champagne — Pitt e Dundas bevevano dello Champagne di Jenkinson — Fox e lo Champagne di Brooks — Champagne contrabbandato dal Jersey — Coltivato in Inghilterra — Esperienze di un viaggiatore nel commercio dello Champagne in Inghilterra alla fine del secolo - Sillery il vino preferito - Nelson e la "bella Emma" sotto l'influenza dello Champagne - La predilezione del Principe Reggente per il punch allo Champagne - L'oscuramento dello Champagne di Brummell - Il duca di Clarence sopraffatto dallo Champagne - Curran e Canning sul vino - l'elogio di Henderson a Sillery - la festa estiva di Tom Moore ispirata allo champagne rosa - la musa di Scott immerge la sua ala nello champagne - le metafore scintillanti di Byron - Una poesia per azioni in lode dello champagne rosa - Le ruote della vita sociale in Inghilterra oliate dallo champagne - Fluisce durante i banchetti pubblici e le inaugurazioni: spettacoli teatralila sua parte nella città, sul tappeto erboso e nel mondo teatrale - conferisce un fascino alle cene di Belgravia e alle cene della Boemia - Champagne il vino delle signore*per eccellenza, la* sua influenza come agente matrimoniale, "O il vino di Francia!"



SO un grande favorito come lo Champagne ora è con tutte le classi in Inghilterra, la prima notizia di esso in connessione con la nostra storia lo rappresenta tuttavia in una luce un po 'ostile. Perché, secondo uno scrittore italiano del XV secolo, `` il vino forte e schiumoso di Champagne fu ritenuto così dannoso che Enrico V. fu obbligato, dopo la battaglia di Agincourt, a vietarne l'uso nel suo esercito, tranne quando temperato con acqua . "[254] [Pg 84]Sebbene questa possa essere la prima menzione del vino dello Champagne per nome in associazione con i nostri connazionali, in precedenza era stata loro offerta l'opportunità di familiarizzare con le sue presunte qualità discutibili. I prelati che hanno attraversato `` la striscia del mare d'argento " con il Thurstan di York per partecipare ai consigli ecclesiastici tenuti nella `` piccola Roma ", come era chiamata

Reims nel XII secolo, ei cavalieri e nobili che hanno gonfiato il seguito di Enrico II. quando ha reso omaggio a Filippo Augusto all'incoronazione di quest'ultimo, può essere considerato eccezionalmente fortunato, o sfortunato, sotto questo aspetto, poiché la maggior parte dei bevitori di vino inglesi di quel giorno dovette accontentarsi delle spedizioni annuali di Angiò e Poitevin vini di Nantes e La Rochelle.[255] Ma i robusti uomini d'arme e gli arcieri spacciatori di morte che seguirono il terzo Edoardo alle porte di Reims nei giorni in cui

" Era allegro, 'era allegro in Francia per andare,
Una stout yeoman con un arco piegato,
Per vendicare il Re sul suo nemico mortale,
E per bere il vino guascone,

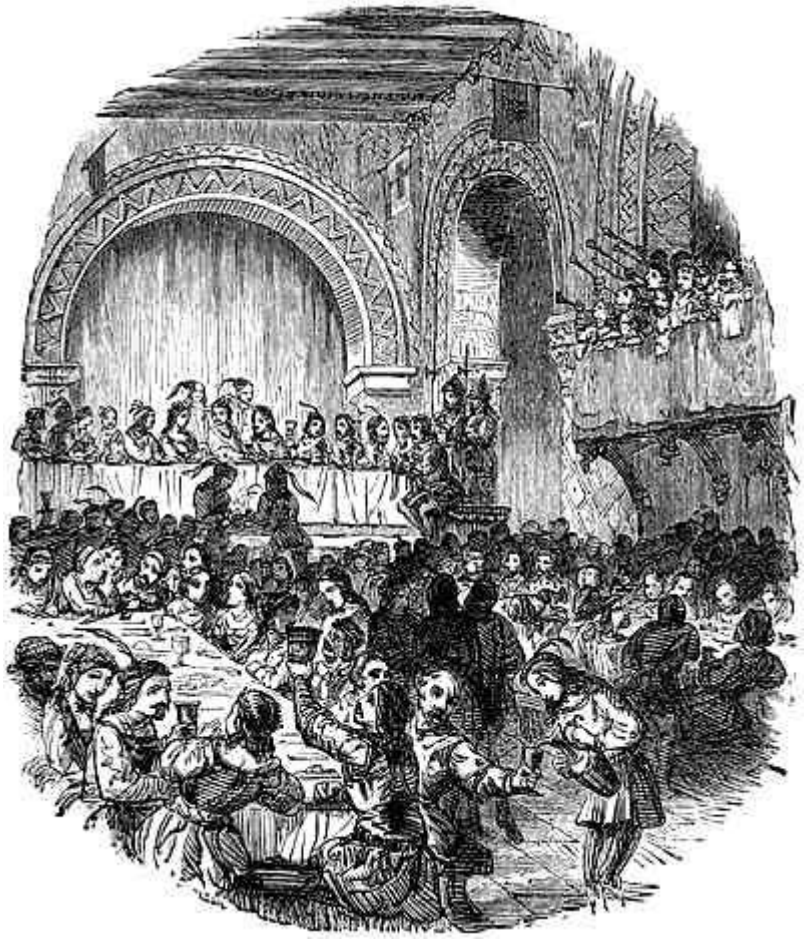
senza dubbio trovarono consolazione per alcune delle difficoltà che sopportarono durante le loro umide e stanche veglie nell'amaro inverno del 1365 nella familiarità che acquisirono con le annate della Montagna e della Marna.



E, nonostante il divieto del loro sovrano, ci sono tutte le ragioni per credere che gli eroi di Agincourt avessero bevuto fino in fondo la bevanda proibita. Il cupo conte di Salisbury non amava i borghesi di Reims;[256] ma c'è poca probabilità che la sua avversione si estendesse al vino della provincia che governava come governatore, e le guarnigioni delle sue varie roccaforti su cui la croce rossa di San Giorgio galleggiava trionfante si crogiolavano al meglio del 'wyne bianco e il rede. Nei giorni di combattimenti accesi e di appassionata ricerca di cibo che segnarono la fine della reggenza di Bedford, ci sono ampie prove per dimostrare che i nostri connazionali avevano acquisito e mantenuto un gusto molto deciso per queste crescite. Quando Carlo VII. entrò trionfante a Reims, con Jeanne Darc al suo fianco e la cavalleria della Francia intorno a lui, la guarnigione inglese in ritirata portò avanti con loro sul lato opposto della città una fila di carri pieni di botti di vino, il saccheggio dei borghesi 'cantine.[257]

La tradizione racconta anche di come gli inglesi, assediati nella città di Epernay, vi avessero accumulato grandi scorte di vino, e come questo suggerisse al loro capitano un astuto stratagemma. Dopo aver fatto caricare un certo numero di carri con botti di vino, li inviò con una debole scorta attraverso il cancello più lontano dalle forze assediate, come se fosse destinato a Chalons come luogo di sicurezza. Il comandante francese lo segnò, e non appena il convoglio fu ben lontano dalle mura, un corpo di cavallo lo inseguì in fretta e furia. Il vagone si fermò; ci fu un breve tentativo di riportare i veicoli carichi verso casa, e poi, vedendo la disperazione di tutto ciò, la scorta tornò al galoppo in città e scese in picchiata sui francesi sul loro premio. La corsa era stata dura; la giornata era calda e la strada polverosa. Così una ventina delle botti catturate furono

rapidamente aperte; e mentre il fluido generoso scorreva liberamente lungo le gole dei carcerieri, presto iniziò a produrre un [Pg 85]effetto. Alcuni di loro, sopraffatti dal caldo e dal vino, si sciolsero l'armatura e si distesero a lungo a terra; mentre altri, raggruppati attorno a qualche barile a svuotamento rapido, continuavano a bere confusione dai loro elmi e da altri improvvisati recipienti per bere ai "bull-dog dell'isola". Quando ecco, la porta della città si spalancò; una tromba inglese suonò la sua nota di sfida; e, con le lance livellate, il fiore della guarnigione si riversò come una valanga vivente sui francesi sbalorditi. Prima che potessero prepararsi a combattere o volare, il nemico fu su di loro e il loro sangue si mescolò presto sulla strada polverosa con le pozze di vino che erano sgorgate dalle botti abbandonate. Difficilmente uno sfuggì al massacro;[258]



Al termine dell'inutile lotta contro il crescente potere di Carlo il Vittorioso, eravamo disposti a ripiegare, come un tempo, sui forti vini della Francia sud-occidentale, le annate di Bergerac, Gaillac e Rabestens, spedite a noi. dalle rive della Garonna,[259] e le lussureggianti Malmseys dell'Arcipelago, alle quali si aggiunsero successivamente le crescite della Spagna meridionale. Il sapore del vino dello Champagne deve essere stato quasi dimenticato tra noi quando la crescente fama dei vigneti di Ay attirò l'attenzione di Bluff King Hal. Molto probabilmente lui e Francis I. hanno giurato eterna amicizia al Campo del Tessuto d'Oro su un bicchiere di questo liquore regale. Una volta vivo per i suoi meriti, il Re, i cui ambasciatori, il *passo*John Styles, sembra aver avuto ordini permanenti di mantenere un'attenzione altrettanto acuta per i vini o le mogli che probabilmente si adattavano alla fantasia reale, non trascurava alcuna possibilità di assicurarla alla perfezione. Come i suoi contemporanei, Carlo V., Francesco I. e Leone

X., di stanza ad Ay un commissario incaricato dell'oneroso compito di selezionare un certo numero di botti delle migliori escrescenze e di spedirle, accuratamente sigillate, alle cantine di Whitehall, Greenwich e Richmond. L'esempio dato dal monarca era, tuttavia, troppo costoso per essere seguito dai suoi sudditi, e il nome stesso di Champagne probabilmente rimase loro sconosciuto negli anni a venire. I poeti e drammaturghi dell'epoca elisabettiana, che ci hanno lasciato un quadro così accurato dei costumi del loro tempo, e fanno allusioni così frequenti ai vini in voga, non menzionano nemmeno lo Champagne;*Casalinga moderna* ,[260] mentre i passaggi nella *Maison Rustique di* Surflet che esaltano il vino di Ay sono solo traduzioni dall'edizione francese originale.[261] E sebbene Venner parli di questi vini come superiori a tutti gli altri, è attento ad attribuire il loro consumo al Re e ai nobili di Francia.[262]

[Pg 86]

La prigioniera regina di Scozia, il cui consumo di vino suscitò un terribile lamento da uno dei suoi nobili carcerieri,[263] potrebbe essersi persa a Fotheringay l'annata che aveva assaggiato in tenera età quando si godeva l'ospitalità di suo zio, il cardinale Carlo di Lorena, a Reims; ma al pedante poco convinto, suo figlio, il nome di Epernay non ricordava alcun legame conviviale: era semplicemente il titolo di una parte dell'appannato della madre massacrata. L'influenza spagnola e il vino spagnolo dominavano supremi alla sua corte; e sebbene il renano incoronasse i calici di molti dei cavalieri dall'anima alta che si radunarono attorno a re Carlo e Henrietta Maria, la maggior parte della nazione inglese rimase fedele, fino alla chiusura del Commonwealth, ai loro vecchi favoriti del sud della Spagna e del fragranti prodotti delle Canarie.



Tutto questo fu cambiato quando "il re si godette di nuovo il suo"; perché la Restaurazione rese lo Champagne, cioè il vino rosso fermo della provincia, il vino più alla moda, se non il più popolare, in Inghilterra. Alla corte di Luigi XIV. il futuro Merry Monarch ei suoi fedeli seguaci avevano acquisito un gusto per i vini di Francia, e hanno riportato questo gusto,[264] insieme a vari altri di carattere molto più riprovevole, con loro in Inghilterra. Uno dei primi e più accettabili doni di Luigi al fratello sovrano al richiamo di quest'ultimo fu "duecento botti di vino eccellente: Champagne, Borgogna ed Hermitage".[265] Ritornati a casa più francesi degli stessi francesi, i defunti esuli rimuginarono sulle pentole di carne d'Egitto e sospirarono; e possiamo facilmente

immaginare un galante che aveva assistito a un servizio caldo sotto Condé o Turenne che esclamava al suo amico e commilitone:

> «Ah, Courtine, dobbiamo essere sempre inattivi? Non dovremo mai rivedere i nostri giorni gloriosi? Quando ci rotoleremo nelle terre del latte e del miele, accampati in grandi e rigogliosi vigneti, dove le viti piene si raggruppano intorno alle nostre tende, e berremo il ricco succo appena spremuto dall'uva paffuta?[266]

E quell'amico che risponde:

> «Ah, Beaugard, quei giorni sono stati; ma ora dobbiamo decidere di accontentarci a un ritmo umile. Mi sembra non sia spiacevole pensare a come ti ho visto in un grande padiglione soffocare il caldo della giornata tra i vini dello Champagne - spumeggianti come quelle bellezze affascinanti di cui ogni bicchiere registrava il caro ricordo - con una mezza dozzina di compagni onesti in più ».[267]

La domanda creò offerta, finché, nel 1667, pochi anni dopo la Restaurazione, la Francia fornì i due quinti della quantità di vino consumata nel regno;[268] e il gusto della sibarita reale per i vini chiari della Marna sembra essere accennato nell'esclamazione di Malagene:

> "Ho scoperto un tesoro di vino pallido ... Ti assicuro che è lo stesso di cui beve il re."[269]

St. Evremond, che, sebbene non precisamente gettato dalla Natura dal "calco della forma", adempì per molti anni ai doveri di arbiter elegantiarum alla sgraziata corte di Carlo, fece decisamente del suo meglio per rendere la *flûte di* Champagne "il bicchiere della moda". Sempre pronto a parlare in lode dei vini di [Pg 87]Sì, Avenay e Reims,[270] il mentore del conte de Grammont si sforzò, sia con l'esempio che con il precetto, di ottenere convertiti al suo credo. In versi dichiara che le bellezze del paese non riescono a consolarlo per l'assenza di Champagne; si rammarica che la stagione dei vini della Marna sia finita e che la resa di quelli della Montagna sia fallita; e rabbrividisce alla prospettiva di essere costretto a ricorrere alla Loira, a Bordeaux oa Cahors per il vino che dovrà bere.[271]



Il vivace francese ha trovato molti scrittori nativi per reëcho lui. Lo champagne brilla in tutte le commedie della Restaurazione e sembra la giusta ispirazione della loro impareggiabile vivacità di dialogo. The Millamours and Bellairs, the Carelesses and Rangers, the Sir Joskin Jolleys and Sir Fopling Flutters, the *beaux* of the Mall and the rakes of the Mulberry and New Spring Gardens, the gay frequenters of the Folly on the Thames and the *habitués*di Pontack's Ordinary, che i drammaturghi contemporanei trasferirono fisicamente sul palcoscenico del King's o del Duke's, ne rimuovono costantemente paraurti. Le loro vite sembrerebbero essere state un ciclo continuo di fare l'amore e bere champagne, a giudicare dal seguente 'pescato', cantato da quattro allegri gentiluomini in un periodo in cui, secondo Redding, diecimila tini di vino francese venivano annualmente versando in Inghilterra:

'I piaceri dell'amore e le gioie del buon vino,
Per perfezionare la nostra felicità, saggiamente ci uniamo;
Siamo alla bellezza tutto il giorno
Dai il potere al sovrano,
E le sue ninfe preferite obbediscono devotamente.
Agli spettacoli facciamo costantemente il nostro campo,
E quando sono finite seguiamo lo sport
Al centro commerciale e al parco,
Dove amiamo finchè è buio;

Poi champagne frizzante[272]
Pone fine al loro regno;
Si riprende rapidamente
Poveri amanti languenti;
Ci rende folli e allegri e annega tutto il nostro dolore;
Ma, ahimè, domani ricadremo di nuovo ».[273]



Apprendiamo, infatti, che sotto l'influenza di

> "Il potente champagne, come lo chiamano, una scintilla non può trattenersi dall'incorrere nell'amore più di quanto un vicario di campagna ubriaco possa evitare di contestare la religione quando la birra del suo patrono diventa più forte della sua ragione."[274]

Probabilmente era a causa di questa qualità di ispirare una tendenza all'amatività che a volte ci si aspettava che le donne si unissero a tali pozioni.

«Non è la mia amante
Che non beve il suo vino
O aggrotta le sopracciglia ai movimenti dei miei amici nel bere;
Se vuoi guadagnare il mio cuore,
Bevi la tua fiaschetta di champagne;
"Ti servirà per la pittura e le pozioni d'amore,"[275]

è il sentimento enunciato in coro da quattro topers mezzo confusi nei New Spring Gardens. Al Mulberry Gardens lo troviamo

> "Jack Wildish ha mandato a chiamare un'altra dozzina di champagne e un paio di ragazze con le quali avremmo dovuto fare l'amore in modo onorevole in qualsiasi altro posto."[276]

Con tali modi e costumi possiamo meravigliarci se un signore si lamenta di come un altro

> 'è venuto dove ero ieri sera ruggendo ubriaco; giurò ... e ... lui! ... era stato con il mio lord Tale-uno, e aveva ingoiato tre litri di champagne per la sua parte;[277]

o avere qualche chiamata per sentirsi sorpreso che tali compagni di vantaggio dovrebbero

> "Vieni, come fanno le scintille, in una casetta troppo piena di champagne, facendo molto rumore e pochissimo ingegno"?[278]

Lo champagne rimane ignorato in libri come Il *mistero dei vignaioli* ;[279] ma sebbene le opere tecniche possano tacere, i poeti competono con i drammaturghi per esaltarne gli effetti esilaranti, effetti sicuramente percepibili nei versi arguti, spensierati, aggraziati di cui l'epoca abbonda. John Oldham - che, dopo aver trascorso i suoi primi anni come maestro di scuola, fu indotto a diventare, secondo le parole del suo biografo, "un devoto di Bacco e Venere" dal patrocinio di Rochester, Dorset e Sedley nel 1681, e che ha realizzato la favola della pentola di ottone e della pentola di terracotta morendo per gli effetti della compagnia che aveva tenuto due anni dopo - ha fornito una lista dei vini in voga ai suoi tempi:

'Lasciate che i ricchi mercanti, quando cenano,
Corri sui loro nomi arguti di vino:
Le loro casse fiorentine e il loro Mont Alchine,
I loro Mants, Champaigns, Chablees, Frontiniacks raccontano;
I loro aums di Hock, di Backrag [Bacharach] e Mosell.[280]

Dà anche ai vini del nostro 'dolce nemico' una posizione elevata, nel suo *Dithyrambick, pronunciato da un ubriacone* , che è fatto esclamare:

'Se la Francia fosse la prossima, questa rotonda Bordeau inghiottirà,
Seguiranno Champaign, Langou [L'Anjou] e la Borgogna ».[281]

Butler prepara l'eroe della sua satira immortale a seguire l'antica moda romana per quanto riguarda il nome della sua signora e

'Bevi ogni lettera su non in stum,
E fai diventare vivace lo champagne ».[282]

e parla di forze in rotta che hanno

'Ha recuperato molte campagne disperate
Con Bordeaux, Borgogna e Champagne.[283]

E Sir Charles Sedley, in un apologo scritto verso la fine del secolo, racconta come un medico del suo tempo fosse gravemente turbato dalle vite irragionevoli condotte dai suoi pazienti, finché

'Un giorno li ha chiamati tutti insieme,

E, uno per uno, ha chiesto loro se
Non era meglio con una buona dieta
Per mantenere il sangue e gli umori tranquilli,
Con pane tostato e birra per raffreddare il cervello
Invece di sparargli di notte con Champains.[284]

Nel 1679 le idee peculiari di economia politica allora prevalenti portarono a un divieto formale di [Pg 90]l'importazione di vini francesi e la conseguente sostituzione al loro posto di quelli portoghesi. Si può immaginare la costernazione dei "beaux" e delle "scintille" per questo decreto fatale, e la soddisfazione dei pochi vignaioli le cui cantine si trovavano ben conservate con le annate proibite della Francia - con

«Il Claret liscio, rosso come le labbra che premiamo
Con sfavillante fantasia mentre scoliamo la ciotola;
La Borgogna dal gusto morbido e, veloce
Com'è l'arguzia che dà, l'allegro Champagne ».[285]



Ma, nonostante il vino di Porto e le proibizioni, gli uomini alla moda di quell'epoca non erano del tutto obbligati ad abbandonare le loro pozioni preferite, poiché cinquemila botti di vino francese furono sbarcati di nascosto sulla costa sud-occidentale dell'Inghilterra in un solo anno.[286] Fortunatamente anche per loro il Governo giunse alla conclusione che per il momento era inutile lottare contro i gusti popolari, e nel 1685 fu abolito l'odioso divieto, con il risultato che, due anni dopo, le importazioni di vino francese furono registrati come quindicimila tini, cioè sessantamila botti.[287]

Allo scoppio delle ostilità con la Francia nel 1689, l'importazione di vini francesi ricevette un serio freno, e siccome svanirono dai ritorni delle entrate, così lo Champagne iniziò a scomparire dal consiglio sociale e dalla letteratura dell'epoca. Strano a dirsi, tuttavia, non era solo il vino preferito di Guglielmo III, ma del suocero detronizzato, Giacomo II. I vini rossi della provincia di Champagne avevano sempre trovato una pronta vendita nelle Fiandre e nei Paesi Bassi,[288] e riaccese le menti dei robusti marinai che combattevano contro Blake e Rupert. La varietà prodotta dall'uva Beaune a Vertus era quella frequentata dall'eroe domestico di Macaulay, l'olandese dal naso adunco,[289] mentre l'esilio di St. Germain sembra essere stato più cattolico nei suoi gusti.[290]

Devono ardentemente i *buongustai* di allora, quando "se non amavamo i francesi, bramavamo i loro vini",[291] hanno salutato il ritorno di una pace che ha permesso loro non solo di indulgere nei loro vecchi preferiti, ma di accogliere una nuova attrazione sotto forma di champagne frizzante. Il termine "spumante" applicato al vino all'inizio non significava necessariamente effervescente, poiché in una delle commedie di Farquhar troviamo Roebuck che si confronta con "un paraurti di Claret, sorridente e scintillante".[292] Verso la fine del secolo, tuttavia, troviamo una prova certa dell'avvento della deliziosa bevanda di cui il degno cellario di Hautvillers fu il primo a dotare l'umanità siccitosa. I drammaturghi contemporanei erano sempre all'erta per sparare a Folly mentre volava. Il palcoscenico era davvero lo specchio di quel tempo, e coloro che scrivevano per esso hanno colto ogni capriccio, moda o fantasia del giorno. L'introduzione di un nuovo vino non era certo da perdere, e il *vin mousseux* di Dom Perignon, scoperto di recente, è chiaramente citato in Farquhar's [Pg 91]commedia dal nome appropriato, *Love and a Bottle* , prodotta nel 1698, subito dopo che la pace di Ryswick aveva consentito la riapertura del commercio con la Francia.

La seconda scena del secondo atto. rappresenta l'alloggio di Mockmode, lo scudiero di campagna, che mira a essere 'un fidanzato' e che viene scoperto in stretta confabulazione con la sua padrona di casa, la vedova ciuffolotto:

> ' *Mock.* Ma cosa c'è di più alla moda per le bevande ora? Perché suppongo che la moda di quello cambia sempre con i vestiti.
>
> *W. Bull.* I sarti sono i migliori giudici di questo; ma Champaign, suppongo.
>
> *Mock.* Champaign è un sarto? Penso che fosse un nome più adatto per un parrucchiere. Penso che chiamino la mia parrucca una campagna.
>
> *W. Bull.* Va tutto bene, signore, va via. Lo champagne è un ottimo liquore, che tutti i grandi beaux bevono per renderli spiritosi.
>
> *Mock.* Spiritoso! Oh, per l'universo, devo essere spiritoso! Non berrò nient'altro; Non sono mai stato spiritoso in vita mia. Tieni, Club, portaci una bottiglia di quello che lo chiami ... il liquore spiritoso ».

La vedova si è ritirata, Club, il servo di Mockmode, rientra con una bottiglia e bicchieri.

> ' *Mock.* È quello il liquore spiritoso? Vieni, riempi i bicchieri ... Ma dov'è l'arguzia adesso, Club? L'hai trovato?
>
> *Club.* Egad, maestro, penso che sia un ottimo scherzo.
>
> *Mock.* Che cosa?

> *Club*. Perché, bere. Scoprirai, maestro, che questo stesso gentiluomo con il farsetto di paglia, questo stesso Will o 'the Wisp, è un arguto in fondo. Ecco, qui, maestro, come giochi di parole e cavilli nel bicchiere![293]
>
> *Mock*. Dall'universo, ora ce l'ho; l'arguzia sta nel tintinnio! Tutto lo spirito consiste principalmente nel tintinnio. Ascolta come i bicchieri fanno rima l'uno con l'altro ... immagino che lo stesso vino sia venduto tutto al Will's Coffee-house ».

Qui abbiamo un colpo tangibile alla fonte dell'ispirazione assecondato da molti degli ingegni e delle rime che si sono riuniti intorno al "glorioso John Dryden" tra le sacre mura di quel famoso rendezvous. E abbastanza probabilmente, quando loro

> "Erano tutti a cena, tutti di buon umore, si diceva Champaign e l'arguzia volò per la stanza come un mazzo di carte perdenti."[294]

Sembra che Farquhar, soprattutto, abbia accolto con piacere il vino nuovo. Ricordiamo tutti il "rosso Borgogna" che salva Mirabel dalla sua pericolosa posizione nella tana dei tagliagole; ma il volubile eroe *dell'Incostante* è altrettanto entusiasta dello spumante quando esclama:

> "Dammi il veneziano paffuto, vivace e sanguigno, che mi sorride come il sole splendente e incontra le mie labbra come uno spumante, la sua persona splendente come il bicchiere e lo spirito come il liquore schiumoso."[295]

L'influenza benigna della bevanda è, inoltre, riferita da Farquhar nel suo epilogo alla *Coppia Costante* , dove, alludendo ai critici, si dice che

'Per un caffè un po' di ritiro per salvare le loro tasche,
Altri, più generosi, accidenti alla commedia da Locket;
Ma lì, spero, le paure dell'autore sono vane,
Malice non ha mai parlato in generoso Champain.[296]

Inoltre, fa esclamare a Benjamin Willbe:

> 'Mostrami quell'orgoglioso stoick che può sopportare il successo e Champain; la filosofia può sostenerci nella difficile fortuna, ma chi può avere pazienza nella prosperità? '[297]

Farquhar mostra la sua solita acuta osservazione dei più piccoli aspetti della vita della sua giornata nella sua [Pg 92]allusione alla fiaschetta, il *flacone* a forma di pera in cui lo Champagne ha fatto il suo *ingresso* nella vita mondana.[298] Archer, nella sua canzoncina sulle "sciocchezze", dice così:

«Una fiaschetta di champagne, la gente lo pensa
Una sciocchezza, o qualcosa di altrettanto brutto;
Ma se riuscirai a berlo,
Non lo troverai da poco, egad![299]

Congreve, in evidente riferimento al vino fermo, scrive così al signor Porter, marito della celebre attrice, da Calais, l'11 agosto 1700:

> «Ecco un ammirevole champagne per dodici pence al quarto, come la buona Borgogna per quindici pence; eppure ho abbastanza virtù per decidere di lasciare questo posto domani per St. Omers, dove lo stesso vino è di nuovo caro la metà e potrebbe non essere così buono ».[300]

Lo champagne ha sofferto come gli altri vini francesi della guerra di successione e del trattato di Methuen, con il quale il governo si è sforzato di versare il vino di Porto in gola alla gente. I poeti e satirici, sostenuti da Dean Aldrich, "l'apostolo di Bacco;" l'avaro dottor Ratcliffe, che attribuiva tutte le malattie alla mancanza di vini francesi, e imputava la cattiveria delle annate che era solito mettere sulla sua tavola alla difficoltà che incontrava nell'ottenerle; il gioviale Portman Seymour; il ricco "banchetto dell'odore" Pereira e il generale Churchill, fratello di Marlborough, insieme a una schiera di "compagni di bottiglia", avvocati e medici, uniti per combattere questo tentativo.[301]Avrebbero bevuto i loro vecchi preferiti, nonostante i trattati, e li avrebbero lodati come meritavano; e furono trovati i mezzi per soddisfare i loro desideri. Secondo le dichiarazioni ufficiali, l'importazione nominale di vini francesi è scesa nel 1701 a poco più di duemila tonnellate; e sebbene questa quantità sia stata superata solo una volta fino al 1786, è necessario prendere in considerazione l'influenza di una domanda costante, un breve passaggio per mare, un'estesa linea costiera e un servizio preventivo ridicolmente inefficiente in aiuto dell'alto dovere. I commercianti di contrabbando dell'inizio del secolo contrabbandavano vino francese in Inghilterra, proprio come continuarono a fare in un periodo successivo in Scozia e Irlanda, quando il gusto per gli spiriti ardenti che sorse nell'era georgiana rese l'importazione surrettizia di "Nantz" e "Ginevra" la transazione più redditizia per quanto riguarda l'Inghilterra. Farquhar fa luce su un metodo perseguito quando il colonnello Standard consegna all'Assessorato Contrabbandiere il suo taccuino, che aveva lasciato cadere, con l'osservazione:

> "Contiene un resoconto di alcune pratiche segrete nel tuo merchandising, tra le altre, la controparte di un accordo con un corrispondente a Bordeaux sul trasporto di vino francese in botti spagnole."[302]

Che gli stessi Champenois fossero consapevoli dell'apprezzamento del loro vino in Inghilterra è dimostrato da un passaggio nella *Campania vindicata di* Coffin . Scrivendo nel 1712, l'anno prima della ratifica del Trattato di Utrecht, invita i britannici in presenza del ritorno della pace per attraversare i mari, e invece di prodigare le loro ricchezze per il piacere di Marte insanguinato, per riempire le loro navi con i tesori del Remois Bacchus, e porta a casa questi preziosi bottini invece di trofei fatali.[303]

[Pg 93]

Addison, riferendosi a una fonte da cui derivano i vini francesi, osserva:

> «In questa città c'è una certa confraternita di operatori chimici che lavorano sottoterra, in buchi, caverne e oscuri ritiri, per nascondere i loro misteri agli occhi e all'osservazione dell'umanità. Questi filosofi sotterranei sono impiegati quotidianamente nella trasmigrazione dei liquori e, grazie al potere delle droghe magiche e degli incantesimi, sollevano sotto le strade di *Londra* i migliori prodotti delle colline e delle valli della *Francia* . Possono spremere *Bourdeaux* da una *prugnola* e trarre *champagne* da una *mela* ».[304]

Ce lo dice lui

> 'la persona che apparve contro di loro era un mercante, che aveva con sé una grande rivista di vini, che aveva depositato prima della guerra: ma questi signori (come disse) avevano così viziato il palato della nazione, che nessuno poteva credere era *francese* , perché non aveva il sapore di quello che vendevano per così ».

Per la difesa è stato sollecitato questo

> "avevano la necessità di produrre Claret se avessero tenuto aperte le loro porte, essendo nella natura dell'umanità amare tutto ciò che è proibito."[305]

L'inchiesta,

> "E dove avrebbero i tuoi amati Champaign per brindare alle loro amanti se non fosse stato per il mercante?"[306]

proviene da un panegirista della più legittima scuola di commercio.

Nel complesso è abbastanza certo che lo Champagne - genuino o fittizio, da uva o uva spina - ha giocato un ruolo più importante nella convivialità della prima parte del diciottesimo secolo di quanto si potrebbe supporre dalle importazioni dell'epoca, mentre non c'è dubbio che che ha contribuito a ispirare alcune delle migliori produzioni dell'età augustea della letteratura inglese.

Gay lo colloca al primo posto tra i vini offerti a un gruppo di ospiti che entrano in un'osteria, facendo esclamare il disegnatore:

'Nome, signori, il vino che più invita i vostri gusti,
Champagne o Borgogna, o Firenze pura,
O Hock antico, o Lisbona nuova o vecchia,
Bourdeaux, o buon vino francese, o Alicant.[307]

Questo riferimento allo Champagne si riferisce molto probabilmente al vino fermo; ma è probabilmente la varietà scintillante a cui si allude nei versi che Gay rivolse a Pope al completamento *dell'Iliade* nel 1720, e in cui rappresenta il generale Wilkinson apostrofando così mentre la nave che trasportava il poeta passa per Greenwich:

«Entrate, amici miei, qui potrete cenare e mentire;
E qui farò colazione e cenerò di nuovo,
E cena e colazione (se obbedisci),
Perché ho ancora qualche dozzina di champagne.[308]

Il spiritoso Mat Prior, poeta e diplomatico, era sempre pronto a manifestare il suo disprezzo per il fluido pesante con cui il trattato di Methuen inondava la nostra isola al posto dei vini francesi dal sapore fresco e leggero che avevano rallegrato e ispirato le sue prime commesse. Scrivendo mentre era in custodia con l'accusa di tradimento tra il 1715 e il 1717, e riferendosi alla mente sotto il nome di Alma, ci racconta come

'Dai nervi sul nostro palato posto,
Allo stesso modo giudica il gusto,
Altrimenti (triste pensiero!) I nostri uomini bellicosi
Potrei bere un porto denso per un buon champagne.[309]

Allo stesso modo inculca una lezione di filosofia, particolarmente adatta alla sua situazione in quel momento, quando osserva la fortuna:

'So che dobbiamo tentare entrambe le fortune,
E sopportare i nostri mali, umidi o asciutti.[Pg 94]
Eppure, lascia che la dea sorrida o si accigli,
Mangeremo pane, o bianco o marrone;

E in un cottage o in una corte
Bevi un buon champagne o un porto confuso.[310]

C'erano molti, senza dubbio, pronti a emulare l'eroe di uno dei suoi pezzi minori, e

'da questo mondo a ritirarsi
Pieno di champagne come un uovo pieno di carne ».[311]

Shenstone esprime più o meno lo stesso sentimento di Prior quando ha trovato `` il suo più caloroso benvenuto in una locanda " e ha scritto sul vetro della finestra a Henley:

" È qui con un potere illimitato io regno,
E ogni salute che inizio
Converte il porto opaco in champagne brillante;
Una tale libertà lo corona in una locanda.[312]



Vanbrugh, i cui scritti erano di carattere decisamente più leggero degli edifici che eresse, probabilmente fece ricorso a Champagne per assisterlo nella composizione del primo, e lo trascurò quando pianificò i progetti per il secondo. Questi, infatti, sembrerebbero essere stati concepiti sotto [Pg 95]l'influenza di alcune `` cose pesanti e fangose " come il `` Norfolk nog ", che Lady Headpiece rimprovera al marito per aver permesso al loro figlio ed erede di indulgere, dicendo:

> «Be ', mi chiedo, Sir Francis, che incoraggerai quel ragazzo a bere un liquore così bestiale. Se fosse Borgogna o Champagne, qualcosa si potrebbe dire di no; forse gli darebbero un po 'di arte e spirito.[313]

Swift ha fornito nel suo *Journal a Stella* ampie informazioni sui vini in voga a Londra nel 1710–13. Sembra che da parte sua sia stato, per quanto glielo permetteva la natura, un accomodante toper, indulgendo, oltre allo Champagne, a Tokay, Portogallo, Firenze, Borgogna, Hermitage, 'vino irlandese', *cioè* Claret, 'giusto francese il vino, il "cattivo vino bianco" di Congreve che gli ha dato il bruciore di stomaco e il "pugno ammirevole" di Sir William Read. Riconosce che le bevande più alla moda della giornata non erano di suo gusto. "Adoro", scrive, "il vino bianco del Portogallo meglio del claret, dello champagne o della borgogna. Ho un triste e volgare appetito.[314] Tuttavia, pur osservando la dovuta moderazione, non evitò del tutto le pozioni più leggere di cui la tavola del lussuoso e licenzioso San Giovanni era così liberamente rifornita. In un'occasione scrive:

> «Oggi ho cenato su appuntamento con Lord Bolingbroke; ma a Champaign hanno bevuto così tante medicine spagnole che sono andato di soppiatto alle signore e ho bevuto il tè fino alle otto ».[315]

E in un altro lo troviamo che rifiuta di permettere al suo ospite di farlo

> "bevi una goccia di champagne o di Borgogna senza acqua."[316]

I nostri connazionali non sembrano aver tenuto conto delle polemiche sui rispettivi meriti della Champagne e della Borgogna, ma per fortuna hanno accettato i beni che gli dei e il suolo soleggiato della Francia hanno fornito loro. L'accusa, tuttavia, lanciata dai partigiani di queste annate rivali, della loro tendenza a produrre gotta, era stata apparentemente accettata come verità evangelica qui nel primo decennio del secolo. Così il Decano osserva che lui

> "Ho cenato con il signor Segretario St. John, ed è rimasto fino alle sette, ma non ha bevuto champagne e borgogna, per paura della gotta."[317]

Quando soffre di un dolore reumatico, mostra lodevole cautela a cena con il signor Domville, bevendo solo

> "tre o quattro bicchieri di champagne con una perfetta presa in giro,"[318]

per paura di aggravare la sua sofferenza. È pronto, tuttavia, a riconoscersi in errore:

> "Mi ritrovo a disagio con un dolore intorno alla parte inferiore della schiena, che ho attribuito a Champaign di aver bevuto, ma scopro che è stato solo il mio nuovo raffreddore."[319]

Il Decano non sembra essere stato l'unico a soffrire, perché lo troviamo a scrivere:

> «Ho chiamato questa sera per vedere il signor Segretario, che era stato molto malato di ghiaia e dolori alla schiena, da Burgundy e Champaign, oltre a stare seduto tutta la notte al lavoro; L'ho trovato a bere il tè, mentre gli altri erano a Champaign, e ne sono stato molto contento ».[320]

Persino Pope, il forzatamente astemio, fu attirato in simili eccessi dal giovane Conte di Warwick e Colley Cibber, durante le sue visite a Londra, mentre era impegnato nella sua traduzione *dell'Iliade* , e scrive a Congreve:

> "Mi siedo fino alle due per la Borgogna e lo Champagne."[321]

Una prova della popolarità dei vini francesi in questo periodo si trova nel fatto che nel 1713, anno della pace di Utrecht, le importazioni registrate, nonostante gli alti dazi, raggiunsero i 2551 ton, quantità non superata fino al 1786. Il Trattato di Commercio, con il quale Bolingbroke (di cui abbiamo visto la predilezione per lo Champagne) e M. de Torcy cercarono di integrare quella della Pace, essendo caduti, [Pg 96]i tavernieri attribuivano a questi vini un prezzo talmente alto che solo i membri del mondo alla moda potevano permettersi quello che veniva definito "un buon stomaco da Champagne".[322] La loro moda è confermata dall'ordine dato alla sua serva da una signora che aspirava a prendere una posizione di primo piano nel *beau monde* a

> "vai dal signor Mixture, il commerciante di vino, e ordinagli di mandare dodici dozzine dei suoi migliori champagne, dodici dozzine di Borgogna e dodici dozzine di Hermitage,"[323]

come l'intera scorta per la sua cantina. Il "buon vino" era davvero, a quei tempi, "un gentiluomo".



"BUON VINO UN GENTLEMAN."

La regola invariabile che le mode dettate dai più selezionati sono inevitabilmente imitate dai più degradati, per quanto riguarda il loro potere, è esemplificata nella Tavern Scene di Hogarth's *Rake's Progress* , dove sono seduti l'eroe e le sue *inamorate*. è disposto con gli alti bicchieri di vino in cui

> "Champaign gira vivacemente."[324]



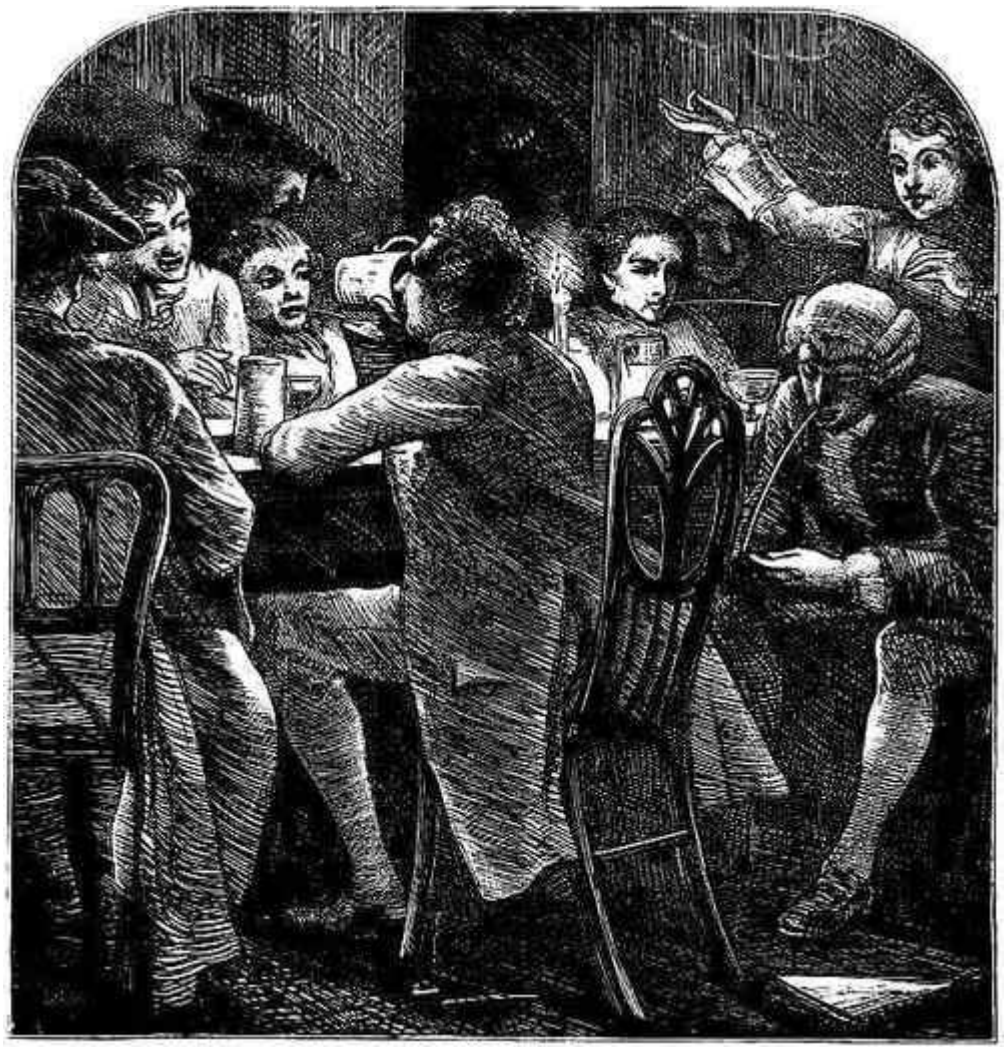
SCENA DELLA TAVERNA DA "I PROGRESSI DEL RASTRELLO".

I giacobiti, fedeli al loro tradizionale alleato, continuarono a brindare al "Re sull'acqua" [Pg 97]passando bicchieri carichi dello spumante di Francia attraverso una ciotola piena fino all'orlo dell'elemento puro. Le classi medie si aggrappavano alla loro birra, o al massimo si concedevano il porto e il punch; mentre gli ordini inferiori sembrano essere stati presi da quella folle passione per gli spiriti ardenti di cui Hogarth satirava nel suo "Gin Lane", e salutava con gioia Sir Robert Walpole

'tentativo,
Superiore a Canarie o Champagne,
Ginevra salutifero per migliorare.[325]



"IL RE SULL'ACQUA."



Le importazioni registrate dei vini della Francia - sebbene le cifre a questo riguardo siano, lo ammettiamo, estremamente ingannevoli - mostrano un continuo calo, che

raggiunse il suo punto più basso nel 1746, durante la guerra; e possiamo essere certi che quando, dopo cena,

> "Champagne era la parola per due intere ore all'orologio di Shrewsbury,"[326]

[Pg 98]

era al costo di un bel penny. Sebbene le importazioni registrate di vini francesi mostrino solo pochi miglioramenti con il ritorno della pace nel 1748, apprendiamo da altre fonti che lo Champagne del 1749 incontrò un mercato pronto qui, e troviamo Bertin du Rocheret che scrive esultante al suo amico, il marchese de Calvières, che i Champenois facevano pagare agli inglesi il costo della guerra.

La voluminosa corrispondenza di Bertin du Rocheret fornisce alcune curiose informazioni sul modo in cui si svolgeva il commercio dello Champagne con l'Inghilterra durante il secondo quarto del diciottesimo secolo. Dal 1725 al 1754 fu in costante comunicazione con il signor James Chabane, che sembra essere stato il commerciante di vino di Corte, e al quale ne inviò i primi dieci, ma durante l'ultima parte delle loro transazioni raramente più di quattro, pièces di vino ogni anno durante i mesi invernali.[327] Per quanto riguarda la particolare annata consumata in Inghilterra, evidentemente esisteva una preferenza per quella di Ay, anche se sembra davvero che Bertin fosse solito introdurre sotto questo nome le crescite allora molto più economiche di Avize. Tale, in ogni caso, sembra essere stato il caso della parcella di vino divisa, nel 1754, tra il re Giorgio a Londra e il re Stanislao a Nancy. Riferendosi ai vini di Hautvillers e Sillery, Bertin scrive a Chabane nel 1731, che per ottenerli bisogna dare un preavviso di un anno. Fu quindi preferito un vino *liquoreux* , poiché nel 1732 osserva, rispettando la resa dell'anno precedente, che gli inglesi sono matti per il *liquore*come i francesi; ed è evidente che il gusto continuò, poiché nel 1744 annuncia la partenza per Londra di undici poinçons *liquoreux* .

Chabane non solo era abituato a imbottigliare questi vini, ma nel farlo era in grado di assicurare loro un carattere frizzante. Con questo punto di vista Bertin gli dice, nel 1731, che non deve tenerli in botte dopo i tre *sèves* , o movimenti della linfa di aprile, giugno o agosto, tranne nel caso di una pièce da 'il *clos* ' riservato ' per la fornitura della Corte, 'e destinato ad essere bevuto come vino fermo. Si consiglia di imbottigliare del vino spedito nel 1754 durante il primo quarto di luna.[328] Bertin, oltre al vino così mandato in botti, era abituato a mandare al suo corrispondente una certa quantità in bottiglie. Nel 1725 cita per lui "flacons blancs mousseux liqueur", da 30 a 50 sols, e "ambrés non-mousseux sablant", a 25 sols. Queste fiasche furono tutte spedite a Dunkerque o in Olanda, da dove furono portate di nascosto alla loro destinazione finale, poiché l'introduzione del vino in bottiglia in Inghilterra fu severamente vietata fino alla fine del 1745, quando fu legalizzata dalla legge del Parlamento.[329]



SCENA AI GIARDINI DI VAUXHALL
(da un'incisione secondo un disegno di Gravelot).

Horace Walpole, che si occupa di uomini piuttosto che di maniere, di detti piuttosto che di fatti, e il cui forte è l'epigramma e non la descrizione, ha poco da dirci sulle usanze del bere del suo tempo. Il regime rigorosamente temperato che ha segnato i suoi ultimi anni, e lo ha reso inadatto a semplici riunioni conviviali, si estendeva ai suoi scritti, e raramente permette alla sua penna di espatriare su quei piaceri in cui non cercava alcuna partecipazione. Anche nelle sue lettere da Reims, scritte nel 1739, quando stava facendo il grand tour, omette ogni menzione del vino per il quale quella città è famosa. Eppure, incidentalmente, fornisce alcuni esempi della stima in cui lo Champagne era tenuto dalle classi superiori a metà del diciottesimo secolo. In una lettera a George Montague, datata 23 giugno 1750, [Pg 99]sotto l'influenza dello Champagne che aveva consumato a "Jenny's Whim", una nota taverna del Chelsea; e scrivendo a Sir Horace Mann, un anno dopo, dice che i principali argomenti di conversazione a Londra erano le due Miss Gunnings e una cena stravagante da White.

> «La cena è stata uno scherzo di sette giovani uomini, che l'hanno preparata al massimo delle spese; un articolo era una torta a base di ciliegie del duca, da una serra; e un altro, che hanno assaggiato solo un bicchiere per ogni bottiglia di Champagne. Il conto è stato stampato e con brave persone ha prodotto il timore di un altro terremoto.[330]

Il conte di March, in seguito "Old Q", in una lettera all'amico di Walpole, George Selwyn, nel novembre 1766, scrive: "Non ho ancora ricevuto un po 'di champagne che il

signor de Prissieux mi ha mandato".[331] E troviamo il bel nemico di Horace Walpole, quell'esemplare settecentesco di femminilità dalla mente forte, Lady Mary Wortley Montague, le cui lettere indicano un *debole* per la Borgogna, riconoscendo in versi gli effetti esilaranti dello Champagne. Dei *bei* del 1721 lo dice

'Sospirano, non dal cuore ma dal cervello,
Vapori di vanità e champagne forte.[332]

Meglio conosciute di gran lunga sono le sue linee spesso citate,

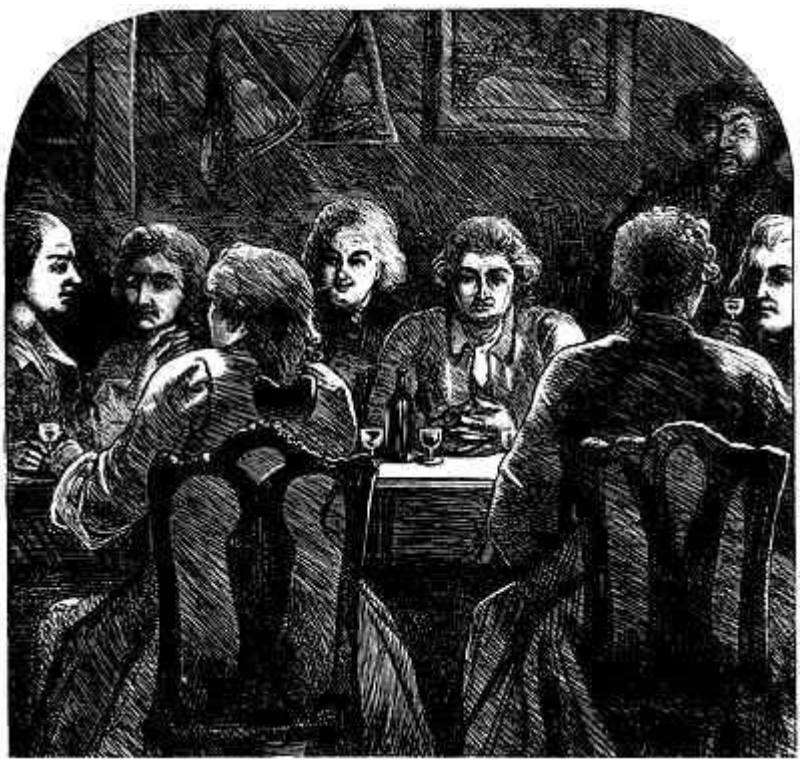
'Ma quando le lunghe ore del pubblico sono passate,
E finalmente ci incontriamo con Champagne e un pollo,
Possa ogni affettuoso piacere che quel momento sia caro,
Essere bandito lontano sia dalla discrezione che dalla paura "[333]

che attirò da Byron il commento terrorizzato: "Che ne dici di una cena del genere con una donna simile?"[334]





Durante il terzo quarto del diciottesimo secolo una nuvola offusca la lucentezza dello Champagne. Fu quindi considerato dalla stragrande maggioranza solo un accompagnamento adatto a mascherate, ridotti, cene ultra alla moda e cene baccanali. "Lo champagne ha fatto brillare alcuni occhi che nient'altro avrebbe potuto illuminare,"[335]dice il racconto contemporaneo di una di quelle scene di baldoria spudorata tenutasi sotto il titolo di mascherate al Pantheon, e le orge che, sotto gli auspici della signora Cornelys, hanno disonorato Carlisle House erano principalmente ispirate dal consumo dello stesso vino. I cittadini dell'era georgiana, che avevano perso i gusti dei loro padri, odiavano i vini francesi semplicemente perché erano francesi; e i centomila galloni importati in media ogni anno dal 1750 al 1786 furono interamente consumati tra le classi superiori o dissipate. Sebbene il contrabbando fosse ancora considerato patriottico, se non leale, coloro che vi erano coinvolti avevano scoperto che, grazie agli effetti combinati di dazio e domanda, il brandy di Nantes e il gin olandese pagavano meglio. Cosa, in effetti,[336] Solo pochi degli uomini di classe superiore, tuttavia, impegnati nella letteratura e nell'arte sembrano aver mantenuto una preferenza per il vino francese. I conti del Club letterario stabilito da Sir Joshua Reynolds mostrano che il consumo medio a ciascuna seduta era di mezza bottiglia di Porto e una bottiglia di Claret a testa. Johnson bevve Porto mescolato con zucchero dal 1752 al 1764 circa; divenne un astenuto totale fino al 1781, e poi sembra aver dato la preferenza a Madeira.



IL CLUB LETTERARIO.

Nella commedia contemporanea siamo abbastanza sicuri di trovare lo specchio tenuto fino alla moda, se non alla natura; e rivolgendosi ai drammaturghi di quel giorno, è facile cogliere alcuni estratti di conferma. Così abbiamo Sterling, l'ambizioso mercante britannico, per rendere onore ai suoi nobili ospiti, che si prepara a farlo

> «Dai loro un bicchiere di champagne come non hanno mai bevuto in vita loro; no, non al tavolo di un duca.[337]

Mentre Lord Minikin, il pari della moda, fa il suo ingresso sul palco, esclamando:

> 'O mia testa! Devo assolutamente cambiare il mio commerciante di vino; Non posso assaggiare il suo champagne senza disturbarmi per una settimana ».[338]

Alla signorina Tittup che chiede se la sua depressione sia dovuta a perdite a carte, risponde:

> "No, fede, il nostro champagne ieri non era buono."[339]

Jessamy, il cameriere di sua signoria, beneficia ovviamente di un esempio così aristocratico; e quando parla delle sue imprese alla mascherata, dice,

> "Ero di ottimo umore e avevo bevuto un po 'troppo abbondantemente lo champagne, credo."[340]

Con Philip il maggiordomo, "Burgundy è la parola giusta", e dalle annate più scelte della cantina del suo padrone mette in tavola "Claret, Burgundy e Champaign; e una bottiglia di Tokay per il [Pg 102]le signore;'[341] mentre Port è caratterizzato dal servo del Duca come "adatto solo per un dram".[342] La signora Circuit sollecita gli ospiti a un pasto offerto

clandestinamente per "assaggiare lo Champagne"; e suo marito, il sergente, è sorpreso al suo ritorno a casa di scoprire che sono stati così indulgenti:

> 'Mangiare delicato, in verità; e il vino [*beve*] Champagne, come vivo io! Deve avere l'altro bicchiere ... vino bianco delicato, anzi! Mi piace di più ogni bicchiere.[343]

Questo è il suo commento.

Gli effetti del vino sono caratterizzati nel modo seguente da Garrick, quando Sparkish, entrando, secondo le indicazioni di scena, 'confuso', dichiara che

> 'quando un uomo ha l'arguzia, e molto di esso, Champaign gli dà un doppio vantaggio, e niente può resistere; è un fiammifero acceso con la polvere da sparo; la mina è scattata, e in un istante i poveri diavoli vengono sbalzati con i tacchi ».[344]



LORD MINIKIN.

Salutiamo anche quella che fu forse la prima apparizione di uno scherzo divenuto venerabile nella sua antichità in una farsa di Foote, la cui scena è ambientata a Bath. Ci presenta un gruppo di pseudo-invalidi che dedicano tutto il loro tempo e la loro attenzione alla convivialità, reclutando i loro stomaci debilitati con tartaruga e cervo, e alternando le acque del bagno con le annate più scelte, in modo che l'eroe Racket sia lieto di osservare uno di loro ,

> "Mio caro signore Kit, quante volte il dottor Carawitchet le ha detto che il suo ricco cibo e il suo champagne non avrebbero prodotto altro che cattiva salute e vero dolore?"[345]

E quanti gentiluomini in difficoltà da allora non hanno seguito l'esempio di Harry Dornton nella baracca e hanno ordinato, per consolazione,

> "una bottiglia di champagne e due rummer"![346]

Passando dalla fantasia ai fatti, troviamo Sir Edward Barry che fornisce alcuni particolari riguardo i vini dello Champagne consumati in Inghilterra durante la seconda metà del secolo scorso.[347] Ce lo informa subito

> 'i vini di Champagne e Borgogna sono prodotti con più cura di qualsiasi altro vino francese; e le volte in cui sono conservate le prime sono migliori di tutte le altre in Francia. Questi vini, per la loro consistenza più fine e il loro sapore particolare, non possono essere adulterati senza che la frode sia facilmente scoperta, e quindi sono generalmente importati puri, o con la dovuta cura possono essere certamente procurati in quello stato.

Le sue osservazioni si riferiscono evidentemente ai vini fermi, mentre procede spiegando che 'il fiume Champaign [Pg 103]I vini sono più delicati e chiari di quelli che si distinguono da loro con il nome di Vini grigi di montagna, 'quest'ultimo essendo più durevole e più adatto all'esportazione, mentre i primi, se lasciati troppo a lungo in botte, acquisiscono un sapore dal legno, pur conservandosi in fiaschi dai quattro ai sei anni senza danni. Riferendosi al gusto della giornata, lo spiega

> «tra i River Wines i più apprezzati sono gli Auvillers e l'Epernay, e tra i Mountain Wines il Selery e il St. Thyery, e in generale quelli che hanno il colore di un occhio di pernice. Questi si distinguono anche per la loro peculiare grata piccantezza e morbidezza balsamica, dovuta al raffinato principio salino che prevale più in loro che nei Vini di Borgogna, per cui sono meno inclini ad intaccare la testa, comunicano un calore più mite, e più liberamente pervadere e passare attraverso i vasi del corpo ... Per bere i vini champagne nella massima perfezione, il fiasco dovrebbe essere preso dalla volta un quarto d'ora prima che sia bevuto, e immerso in acqua ghiacciata, con il sughero in esso così sciolto da essere sufficiente a dare libero passaggio all'aria, e tuttavia impedire un'evaporazione troppo grande delle sue parti spiritose.



HIGH LIVING AT BATH
(Dopo Rowlandson, nella *New Bath Guide*).

La pratica precedente si applica ancora a Sillery, classificata da Barry come la prima delle crescite di montagna, e nel più alto favore in Inghilterra per tutto il resto del secolo. Riguardo allo spumante, di cui evidentemente non era un estimatore, aggiunge:

> «Da alcuni anni francesi e inglesi sono particolarmente affezionati agli spumeggianti champagne. I primi hanno quasi completamente abbandonato quel gusto depravato, né qui prevale così tanto. Hanno usato per mescolare alcuni ingredienti per dare loro quella qualità; ma questo non è necessario, poiché sono troppo propensi a correre spontaneamente in quello stato; ma chi sceglie di avere tali Vini può essere certo che lo acquisterà imbottigliandoli in qualsiasi momento dopo la vendemmia prima del mese di maggio successivo; e la regola più sicura per evitare tale disposizione è di non imbottigliarli prima del novembre successivo. Questa regola è stata confermata da ripetuti esperimenti. '

Alla firma del trattato di pace con la Francia nel 1783, era stato stabilito che anche un trattato di commercio dovesse essere concluso; e nel 1786, sotto gli auspici di Pitt, fu stipulato un trattato di questo carattere, il primo articolo che prevedeva che `` I vini di Francia importati direttamente dalla Francia in Gran Bretagna non devono in nessun caso pagare dazi superiori a quelli che i vini del Portogallo ora paga. ' Pitt, nonostante la sua ben nota *predilezione* per il Porto, aveva ancora una vaga predilezione per lo Champagne, derivante senza dubbio dalla sua precoce familiarità con il vino quando andò a Reims per studiare, dopo aver lasciato l'Università di Cambridge. È stato con lo champagne che è stato innescato [Pg 104]la memorabile occasione in cui lui, il Lord Cancelliere Thurlow e il signor Segretario Dundas, dopo il tramonto, galopparono attraverso un'autostrada aperta senza pagare pedaggio, e mancarono solo di poco di ricevere il contenuto di un archibugio carico, che l'uomo dell'autostrada, immaginando che fossero banditi sparato dopo di loro. La festa aveva cenato con il presidente del consiglio di amministrazione di Addiscombe e una rima dell'epoca ha commemorato l'incidente con le seguenti righe:

'Come, mentre Pitt vagava per l'oscurità nella pianura,
La sua ragione annegò nello champagne di Jenkinson,
La mano di un contadino, ma il giusto destino resistette,
Aveva versato un premier per il sangue di un ladro ».



DUNDAS E PITT COME SILENO E BACCHUS
(Dopo Gilray).



WILLIAM PITT
(dopo Gilray).

Tickell ha notato l'apprezzamento per lo Champagne di Brooks mostrato dal grande rivale di Pitt nelle linee rivolte a Sheridan, e che pretende di essere un invito a cena da parte della Fox. L'illustre membro di Westminster lo promette al suo ospite

'Derby invierà, se non il suo piatto, i suoi cuochi,
E sappi che ho comprato il miglior champagne da Brooks.[348]

Il Brooks 'Club godeva di un'ottima reputazione per il suo Champagne, e troviamo Fighting Fitzgerald che svuota tre bottiglie lì senza assistenza, la stessa sera in cui ha costretto i membri a eleggerlo.[349]

L'anno dopo la firma del Trattato di Commercio, abbiamo uno scrittore anonimo che osserva[350] che in tempo di pace gli inglesi estraevano grandi quantità di vino da Bordeaux e Nantes, e che gli altri vini francesi che avevano l'abitudine di consumare erano quelli di Mantes, Borgogna e Champagne, spediti rispettivamente da Rouen, Dunkerque, e Calais. Arthur Young, scrivendo allo stesso tempo, osserva, a *proposito* di Champagne, che il commercio con l'Inghilterra "proveniva direttamente da Epernay; ma ora il vino viene spedito a Calais, Boulogne, Montreuil e Guernsey, per essere passato in Inghilterra che suppongono qui con il contrabbando. Questo potrebbe spiegare che il nostro Champagne non è così buono come prima. '[351] C'è da sperare che né Arthur Young né altri intenditori di Champagne fossero stati indotti a bere come articolo genuino alcuno dei prodotti della vigna che l'On. Charles Hamilton aveva piantato con l'uva Auvernat vicino a Cobham, nel Surrey, e che si diceva producesse un vino "simile allo Champagne".[352]

La riduzione del dazio conseguente al trattato, naturalmente, aumentò ampiamente l'importazione di vino francese. Rispettando il gusto per lo Champagne allora prevalente in Inghilterra e il prezzo che il vino imponeva, alcuni particolari interessanti sono forniti dalla prima corrispondenza e dai libri contabili dei signori Moët & Chandon di Epernay, che ci è stato cortesemente permesso di ispezionare. Da questi risulta che nell'ottobre 1788 lo Chevalier Colebrook, scrivendo in francese alla ditta di Bath, chiede che settantadue bottiglie di Champagne possano essere inviate al suo amico, l'on. John Butler di Molesworth-street, Dublino, `` che, se si accontenta del vino, diventerà un ottimo cliente, essendo ricco, mantenendo una buona casa e ricevendo molti amatori di *vin de Champagne*. " Lo scrittore è senza dubbio il 'M. Collebrock 'al quale l'azienda poco dopo inoltra cinquanta bottiglie di' *vin non mousseux* , 1783 'per proprio conto. I sigg. Carbonnell, Moody e Walker, predecessori della nota azienda esistente di [Pg 105]Carbonnell & Co., Londra, in una lettera datata novembre 1788, e anche scritta in francese, dice: `` Se puoi fornirci dello Champagne di ottimo corpo, non troppo carico di liquore, ma con un sapore eccellente, e niente affatto *moussu* , ti preghiamo di inviare due dieci dozzine di cesti. Inoltre, se hai uno Champagne secco di ottimo sapore, solidità e corpo eccellente, invia due cesti della stessa dimensione. '

Il gusto della giornata era evidentemente quello di un vino non frizzante corposo; e ciò è confermato da Jeanson, viaggiatore del signor Moët in Inghilterra, che scrive da Londra nel maggio 1790: «Come è cambiato il gusto di questo paese negli ultimi dieci anni! Quasi ovunque chiedono un vino secco; ma vogliono un vino così vinoso e così forte che non c'è quasi altro che Sillery che possa soddisfarli ». Un'ulteriore conferma si trova in una lettera, scritta da Londra nel maggio 1799 ai signori Moët, da un certo John Motteux, che lamentava il ritardo nella consegna di un pacco di vino che si diceva fosse stato spedito via Havre, e molto probabilmente destinato ad essere introdotto di nascosto in Inghilterra *viâ* Guernsey. Chiede un'ulteriore scorta di Sillery, se si può garantire il suo arrivo sicuro, e osserva: «Non c'è niente da paragonare a Sillery quando è autentico; non deve avere la minima dolcezza né *mousse* ».[353]

Durante la grande guerra francese, ci si poteva aspettare che il patriottismo e l'aumento dei dazi controllassero l'importazione dei vini francesi; tuttavia, se le statistiche valgono qualcosa, sembra che sia stato il contrario. Le importazioni registrate, che dal 1770 al 1786 avevano oscillato tra 80.000 e 125.000 galloni, aumentarono negli ultimi quattordici anni del secolo a una media di 550.000 galloni all'anno. In quei tempi di combattimenti, frenetici, alcolici, quando era un sacro dovere sociale brindare al "grande Giorgio il nostro Re" in ogni occasione possibile, lo Champagne continuava a essere "il vino della moda". La varietà scintillante era terribilmente costosa, senza dubbio, e veniva spesso distribuita, come racconta il signor Walker, "come gocce di sangue".[354] Ma mentre gli stanch ammiratori di Port potevano dichiarare di disprezzare lo Champagne come effeminato, e i "leali volontari" lo condannano come il prodotto del suolo di un nemico, c'erano molte cose da cantare in onore di "The Fair of Britain's Isle":

'Riempi, riempi il bicchiere, alla carica di bellezza,
E bandisci la cura da ogni seno;
In vivace Champaign scaricheremo rapidamente,
Un brindisi darà al vino una scorza.[355]

In effetti, il più grande degli eroi navali inglesi non era insensibile alle attrattive di questo dono della "nostra dolce nemica Francia". Nell'ottobre 1800 Nelson, insieme a Sir William e Lady Hamilton, fu ospite del signor Elliot, residente britannico a Dresda. A cena Lady Hamilton bevve più champagne di quanto il narratore di questo piccolo incidente immaginasse fosse possibile per una donna consumare, e ispirata da ciò, insistette per favorire la compagnia con le sue imitazioni della statuaria classica. Nelson allora si arrabbiò e continuò a svuotare paraurti dopo paraurti dello stesso fluido in onore della bella Emma, giurando che era superiore a Siddons. Il padrone di casa continuò a sforzarsi "per impedire l'ulteriore effusione di Champagne", ma non ci riuscì finché Sir William a sua volta non ebbe stupito tutti i presenti con una dimostrazione dei suoi talenti sociali.[356]

Se possiamo dare credito a Tom Moore, "il principe con la parrucca migliore della cristianità", chi lo era [Pg 106]successivamente a "d ... Madeira come gottoso", e portare lo Sherry in voga, preferiva le pozioni più forti di quelle prodotte sulle rive della Marna. In una delle scenette politiche del poeta, il principe viene introdotto nel soliloquio *alla* Jemmy Thompson—

'O Roman Punch! O potente Curaçoa!
O Maraschino! Maraschino O!
Deliziosi drams[357] -

e descrivendo il suo pranzo preferito come "buone cotolette di montone e curaçoa forte".[358] Tuttavia, il primo gentiluomo d'Europa consumò champagne; ma era concentrato sotto forma di pugno, ideato specialmente per lui, e da lui assecondato in compagnia di Barrymore, Hanger e i loro compagni.[359]



IL PRINCIPE REGENTE
(Dopo Gilray).

Si dice che il suo modello e la successiva vittima, il povero Brummell, abbiano utilizzato il vino per un uso ancora più ignobile. Un giorno un giovane fidanzato si avvicinò al grande maestro nelle arti dell'abbigliamento e del portamento e disse: "Permettimi di chiederti dove prendi il tuo nero?" «Ah», rispose Brummell, fissando con compiacenza i suoi stivali, «il mio annerimento mi rovina positivamente. Ti dirò in confidenza che è fatto con i migliori Champagne. '[360] Probabilmente il grande dandy stava semplicemente interrogando il suo interlocutore, anche se un simile atto di stravaganza avrebbe attirato anche la borsa più lunga in quei giorni, "la tua bottiglia di Champagne dell'anno 1814 ti costava una ghinea".[361]

Per quanto riguarda i fratelli del principe reggente, sappiamo che il duca di York era un tale potente toper, che "sei bottiglie di Claret dopo cena scarse hanno fatto un cambiamento percettibile nel suo aspetto",[362] e ricorda il duca di Clarence che fece la sua apparizione al tavolo della casa reale a Windsor, e si ubriacò così disperatamente di Champagne da essere del tutto incapace di mantenere la sua promessa di aprire il ballo quella sera con sua sorella Mary.[363] Due eminenti oratori di quel giorno sono accreditati con *mots* su Champagne. Curran ha detto, a *proposito* dell'ebbrezza rapida ma transitoria prodotta da questo vino, che "lo Champagne ha colpito la testa di un uomo"; mentre Canning sosteneva che chiunque dicesse che gli piaceva davvero lo Champagne secco mentiva semplicemente.

Dopo Waterloo, anche se alcuni *buongustai hanno* continuato a preferire il vino fermo, lo champagne frizzante è diventato la varietà quasi universalmente accettata. Tuttavia,

Henderson, pur osservando che `` per vino Champagne è solitamente inteso un liquore frizzante o schiumoso ", dà il primo posto al vino di Sillery, che, osserva, `` è sempre stato molto richiesto in Inghilterra, probabilmente a causa di la sua forza superiore e qualità durevole. ' Esalta il vino Ay come 'an [Pg 107]liquore squisito, più leggero e dolce del Sillery e accompagnato da un sapore e un aroma delicato in qualche modo analoghi a quelli della mela di pino.[364]

I poeti della prima metà del secolo presente hanno difficilmente reso giustizia allo Champagne. Tom Moore, il più anacreontico di tutti, sebbene pronto, come il suo prototipo greco, a `` impegnare l'universo nel vino ", i cui meriti recitava continuamente in astratto, raramente è stato così invidioso da particolarizzare un'annata speciale . Lo champagne, il vino di tutti gli altri più adatto per ispirare i suoi testi brillanti e frizzanti, ha ricevuto scarsa attenzione nelle sue prime produzioni. Bob Fudge, scrivendo da Parigi nel 1818, è fatto per parlare in segno di approvazione di Beaune e Chambertin, ma menziona solo lo Champagne come veicolo in cui far *saltare i* reni;[365] e nello *Scettico* è semplicemente portato a indicare una morale che rispetta i sensi:

«L'abitudine li rovina così tanto, che lo swain russo
Sospirerà per l'olio del treno mentre sorseggia Champagne.[366]

In due casi solo il poeta che ha cantato in così vivaci numeri di donna e vino si riferisce esplicitamente all'annata dello Champagne. Uno è quando dice:

«Se mai hai visto una festa
Sollevato dalla presenza di Ned,
Quanto immediatamente gioioso e cordiale
Sono cresciuti quando l'ammortizzatore è stato tolto.
Puoi indovinare che lavoro gay,
Che gioia deve essere lo Champagne,
Per sbarazzarsi della sua noia di un sughero,
E vieni scintillante da te, amore e me.[367]

E la sua descrizione di una *festa* estiva lo è davvero

'un semplice ceppo terrestre
Ispirato da nient'altro che champagne rosa; '[368]

come potrebbe essere scritto

'Mentre come il succo frizzante della Francia
In alto nei bordi di cristallo scorrevano,
Ogni raggio del tramonto, quello mescolato per caso
Con il diamante del vino, ha mostrato
Come si può insegnare a ballare ai raggi del sole;[369]

con il risultato finale che

«Così hanno fatto Fancy e Champagne
Lavora sulla vista i loro incantesimi abbaglianti,
Fino alle ninfe che guardavano la pianura di mezzogiorno
Ora rischiarato nell'oscurità a belles.[370]

Il diario di Moore, tuttavia, dimostra che se non gli interessava lodare il vino in versi, non era per mancanza di opportunità di prenderne conoscenza. Assisti alla sua "strana cena in una stanza presa in prestito" da Horace Twiss a Chancery-lane, con gli accompagnamenti stranamente incongrui di "Champagne, cucchiai di peltro e vecchia signora Cork".[371]



CAPITANO CHARLES MORRIS
(dopo Gilray).

Quanto al più conviviale dei cantori, il capitano Charles Morris, poeta-laureato dell'Antica Società delle Bistecche, si affatica sotto un simile rimprovero. Sebbene abbia riempito diverse centinaia di pagine in ottavo della sua *Lyra Urbanica* con versi in lode del vino, il liquore con cui incorona 'il calice da mantello', 'la coppa che mescola fantasia' o 'la coppa che sublima l'anima', di solito figura sotto [Pg 108]alcune denominazioni fantasiose come "il succo ispiratore", "il cordiale della vita" o "balsamo di Bacco". Evidentemente ignora lo champagne come bevanda di origine gallica, del tutto inadatta alle lodi di un britannico così vero come lui; e l'unica annata che si accontenta di menzionare con approvazione è quella preferita dei nostri antenati mangiatori di carne, bevitori intensi e odiatori di rane, la "vecchia Oporto" dalla "robusta vite lusitana".

Per quanto strano possa sembrare, la più virile Musa di Scott a volte immergeva la sua ala nella coppa di Champagne, sebbene non abbia espresso alcuna gratitudine verbale a questa fonte di ispirazione. "In verità," dice il suo biografo, "non gli piacevano i vini tranne lo spumante Champaign e Claret; ma anche per quest'ultimo non era un intenditore, e preferiva sinceramente un bicchiere di whisky-toddy al più prezioso rubino liquido che sia mai fluito nella coppa di un principe. Raramente prendeva altre medicine quando era solo con la sua famiglia; ma al consiglio domenicale ha fatto circolare vivacemente lo champagne durante la cena, e dopo ha considerato una pinta di Claret la giusta quota di ciascuno ».[372] Lo stesso Scott, stanco di un giro di festeggiamenti londinesi, è spinto a scrivere: "Comincio a stancarmi delle mie allegrezza. Vorrei una testa di pecora e un whisky-toddy contro tutta la cucina francese e lo champagne nel

mondo.[373] Lockhart, nella sua *Vita di Scott*, nota l'eccellente sapore di alcuni Champagne inviati ad Abbotsford da un ammiratore francese del Mago del Nord in cambio di una serie delle sue opere, e più di una volta si riferisce incidentalmente alla presenza del vino al tavolo di Scott durante le riunioni festive.

Byron, che ha fornito nel corso della sua carriera una pratica esemplificazione della massima che

«Comus tutto lo permette
Champagne, dadi, musica o il coniuge del tuo vicino ",[374]

ha reso giustizia all'annata della Marna nei suoi versi. In *Don Juan* si mostra non insensibile al fascino di

«Champagne con vortici schiumosi
Bianco come le perle fuse di Cleopatra.[375]

Il vino, inoltre, fornisce due paragoni sorprendenti in quella poesia: uno quando lo osserva

'L'evaporazione di una giornata gioiosa
È come l'ultimo bicchiere di champagne, senza
La schiuma che rendeva allegro il suo paraurti vergine;[376]

e l'altro, dove, nel suo schizzo di Lady Adeline Amundeville, rifiuta la banale metafora del vulcano innevato a favore di

'una bottiglia di champagne
Congelato in un ghiaccio molto vinoso,
Che lascia poche gocce di quella pioggia immortale;
Eppure proprio al centro, oltre ogni prezzo,
Rimarrà circa un bicchiere liquido;
E questo è più forte dell'uva più forte
Potrebbe mai esprimere nella sua forma espansa:

È l'intero spirito portato a una quintessenza;
E così gli aspetti più piccanti possono concentrarsi
Un nettare nascosto sotto una fredda presenza.[377]

Anche se troviamo Henderson che osserva, nel 1822, questo

> "lo Champagne rosa è meno richiesto rispetto a quello incolore e infatti non ha nulla che gli dia diritto alla preferenza,"

tuttavia il vino di questa tinta continuava a riapparire di tanto in tanto, assicurandosi una popolarità transitoria dal suo aspetto attraente, che lo faceva paragonare al riflesso morente del sole al tramonto su un limpido ruscello. Un episodio interessante in relazione al suo avvento in una di queste occasioni al tavolo di Rogers, il banchiere-poeta, è stato registrato dal signor RA Tracy Gould dell'American Bar. Stava cenando, a quanto pare, in compagnia di Tom Moore e John Kenyon, con Rogers a St. James's-place, quando il loro ospite, che aveva recentemente ricevuto tramite l'ambasciatore

francese un regalo di una cassa di champagne rosa di Louis Philippe, la prima bottiglia prodotta a fine cena. I bicchieri da champagne a forma di piattino stavano appena entrando in uso e lo champagne rosa, che in quel momento era una novità in Inghilterra, avevano un aspetto straordinariamente bello, coronato dalla sua schiuma bianca come la neve. Kenyon, che, come osserva Gould, non era altro che declamatorio, alzò il bicchiere e lo apostrofò come segue:

'Lily su rose liquide galleggianti!
Quindi galleggia la tua schiuma sullo champagne rosa!
Sarei felice di unirmi a una navigazione così piacevole,
E prova quel rubino principale,
E galleggia sul vino!

Applaudito a gran voce, dopo qualche minuto di pausa aggiunse la seconda strofa:

`` Quei mari sono pericolosi, giurano barba grigia,
Di chi è la spiaggia del mare l'orlo del calice;
Ed ecco che annegano noiose cure ...
Ma che ci importa di lui?
Quindi galleggiamo sul vino!

Al desiderio di continuare, Kenyon dichiarò di aver fatto la sua parte e che ora era il turno di qualcun altro. Moore e Rogers hanno entrambi rivendicato l'esenzione, essendo sulla `` lista in pensione " dell'esercito parnassiano, e hanno chiesto perentoriamente un contributo all'ospite transatlantico, Tracy Gould, che quindi, con `` grande diffidenza ", come ci dice, si è liberato di la terza e la quarta strofa:

'Il tempo grigio si fermerà e levigerà le sue rughe,
Ghirlande luminose attorno alla sua falce si attorcigliano;
Mentre la sabbia dal suo bicchiere spruzza,
Per riempirlo di vino ...
Con spumante rosato!

Così passeranno ore che nessuno calcola,
'Mongst noi, che, lieti di allegria divina,
Non prestare attenzione alla mano oscura che fa cenno
Al di là del mare del vino
Di vino fluttuante che sgorga!

Kenyon ha poi aggiunto un'altra strofa, che ha suggerito un verso finale all'americano:

'E sebbene sia vero che attraversano nel dolore,
Chi sobrio attraversa il traghetto dello Stige,
Eppure fai solo il nostro Styx Champagne,
E attraverseremo proprio allegri,
Fluttuando sul vino!

L'io del vecchio Caronte lo renderà mite,
Quindi remate allegramente la sua corteccia dalla riva;
Mentre noi e tutti i compagni allegri

Ascolta indifferente il remo
Che si immerge nel vino!

A questo punto l'ispirazione e lo Champagne erano ugualmente esauriti.

La storia dello Champagne in Inghilterra durante la seconda metà del presente secolo può essere brevemente riassunta nell'affermazione della sempre crescente popolarità del vino e dell'alta reputazione raggiunta da alcune marche, che sarebbe invidioso precisare. Il suo successo nell'oliare le ruote della vita sociale è così grande e così universalmente riconosciuto che la sua eclissi minaccerebbe quasi un collasso del nostro sistema sociale. Non possiamo aprire una ferrovia, varare una nave, inaugurare un edificio pubblico, avviare un giornale, intrattenere un illustre straniero, invitare un politico di spicco a favorirci con le sue opinioni sulle cose in generale, celebrare un anniversario o appello specialmente a nome di un istituzione benevola senza banchetto, e quindi senza l'aiuto dello Champagne, che, ai giorni nostri, è l'aggiunta obbligatoria di tutti questi pasti.

Quando il Comune di Londra accoglie il Khan di Kamschatka sulle nostre coste e nella Guildhall, lo Champagne scorre nei proverbiali secchi pieni. Quando il Padrone e i Custodi della Compagnia dei Carbonieri offrono la Livrea a una delle loro feste periodiche, lo scandalo dice che anche questa misura viene superata. Quando Sir Fusby Guttleton offre uno dei suoi famosi 'piccoli spread' [Pg 110]a Greenwich, non sono necessari torrenti di ghiaccio "secco" per placare la sete eccitata dall'esca diabolica? Consapevole anche dell'effetto sciolto che il vino esercita sulle corde del cuore e della borsa, Pomposo, in qualità di presidente dell'annuale festival del Manicomio Decaduto, è attento a vedere che i bicchieri degli ospiti sono stati ben caricati prima che inizi il suo stimolante appello a nome di quella meritevole istituzione.

Se Ingenioso desidera presentare all'attenzione del pubblico britannico un nuovo apparecchio per il riscaldamento o l'illuminazione o un macchinario per la produzione del ghiaccio, emette subito carte per una visione privata a critici e conoscitori, e fa attenzione che questi rispettino i meriti la sua invenzione per mezzo di un bicchiere - ribollente di Champagne. Così è all'inaugurazione dell'ultimo ampliamento della Mugby Junction Railway e del Palatial Hotel, alla vista privata degli afghani amichevoli, o al nuovo quadro di Tinto, o ad una qualsiasi delle molteplici invenzioni di Crotchet. Se anche le offerte sono bandiere a una svendita di shorthorn o purosangue, a un ammiccamento del banditore i tappi di champagne vengono messi a tacere e l'avanzata segue prontamente l'avanzata in echi reattivi.

Non meno importante è il ruolo che lo Champagne gioca nella città. Capel Crash, il grande finanziere, *galleggia* letteralmentele preoccupazioni che si degna di "promuovere" dalla sua agenzia. Quando Consol, il milionario, fa parte di un set per truccare il mercato, e il "ring" così formato ha raccolto la ricompensa del loro ingegno, non intrattiene i suoi intimi amici con la storia e con lo Champagne più scelto? Il volume d'affari, inoltre, transato con l'aiuto del vino è incalcolabile. Le occasioni in azioni e azioni, tè e zucchero, cotone e mais, canapa e ferro, pelli e sego, tessuto pettinato e scadente, sono concluse dalla sua agenzia. D'altra parte, molte un po 'di pratica acuta sono state perdonate, molti un duro patto sono stati dimenticati, molti un risentimento

fumante è stato spento per sempre, e molte un'inimicizia guarita e un'amicizia cementata, su una bottiglia di Champagne.



"Dico, vecchio mio, come vai al Derby quest'anno?"
"Oh, alla vecchia maniera: cesta e quattro."
(Da un disegno di John Leech in "Punch.")



AL DERBY
(da un disegno di John Leech in "Punch.")

Si dice che il Turf sia il nostro passatempo nazionale e nessuno negherà lo stretto legame esistente tra lo sport e lo Champagne. Dal più alto al più basso di quel meraviglioso agglomerato di individui interessati alle questioni equine, è riconosciuto come l'unico "bicchiere" standard. Lo champagne scende al Derby nella sua cesta e quattro, come altri pertinenti patroni della gara, e la sua presenza quasi onnipresente sul percorso è accolta calorosamente da migliaia di visitatori assetati di gradi molto diversi. Ad Ascot, Sua Altezza Reale il Principe di Galles cerca di congratularsi con il Marchese di Hartington per il suo successo, è augurandogli un ulteriore successo in un bicchiere di spumante? [Pg 111]vino. Se il signor William Kurr, welsher, desidera fare la conoscenza del signor Druscovitch, detective, cerca una presentazione dal signor Meiklejohn davanti a una bottiglia di "fiz". Vince il cavallo preferito: presto, riempi la ciotola di spumante per festeggiare il suo trionfo; se perde, la stessa annata servirà ad annegare i nostri dolori e cancellare il ricordo delle nostre perdite. Quanti *colpi* astuti, quante combinazioni intelligenti, non sono state elaborate in tutti i loro dettagli su una bottiglia di "Cham". in tranquilli salotti d'hotel a Doncaster o Newmarket! Quante scommesse sono state fatte e pagate con lo stesso mezzo! Quanti fantini sono stati comprati, e quante corse sono state vendute, a causa dell'obliquità di visione morale oltre che fisica che ha indotto l'ingurgitazione del vino! Né va dimenticata l'esistenza di Champagne Stakes. Ora ci sono molte razze con questo nome in diversi incontri; ma il più antico è quello stabilito a Doncaster nel 1828, e prende il titolo dal fatto che il proprietario del vincitore doveva presentare sei dozzine di Champagne al Doncaster Club.



Jones **: "Dico, Brown, le cose vanno davvero male nella City".**
Brown **: "Allora sono maledettamente contento di essere a Epsom."**
(Da un disegno di John Leech in "Punch.")

Guarda anche l'influenza esercitata dal vino sul dramma britannico, o meglio su ciò che oggi passa come tale. Plagioso il drammaturgo apre liberamente una bottiglia di Champagne con l'oggetto di [Pg 112]stimolando l'arguzia del suo amico e collaboratore nel compito di adattare l'ultima produzione dei signori Meilhac & Halévy alla scena londinese. Le critiche avverse, inoltre, si dice siano placate dall'influenza soggiogante del vino; mentre gli autori, infuriati per il modo in cui i loro pezzi sono stati "tagliati", sono altrettanto placati; litigi anche tra *artisti* rivaliquanto a parti e lunghezze sono sistemate in modo soddisfacente nel santuario manageriale sopra una bottiglia di liquore. Lord Nortiboy desidera appianare una rissa con la giovane donna dai capelli corti che sta facendo anatre e draghi con i suoi soldi al Gynarchic Theatre, e la cui predilezione per lo spumante è nota, una cena a Richmond e inondazioni di "Cham" per se stessa e gli amici è il piano che naturalmente si suggerisce. Se gli intraprendenti locatari del Chansonnette Theatre decidessero di celebrare la mille e prima notte della corsa delle *loro ragazze*, una cena con champagne è riconosciuta come il metodo appropriato e appropriato per farlo. La cena è il pasto preferito della professione e lo champagne è ovviamente il vino migliore da prendere in quel pasto. Sul palco stesso si è

spesso dimostrato un servizio molto serio. Tragedie robuste e prima [Pg 113]i donnas in buona formazione possono indulgere in stout, come più "mellering all'organo"; ma dalla giudiziosa amministrazione della Champagne molti *debuttanti* nervosi sono stati incoraggiati a vincere la `` paura del palcoscenico " e ad affrontare i riflettori, molti *tragédienne* stanchi hanno permesso di raccogliere le sue energie deboli nell'ultimo atto e di portare con sé il suo pubblico in un esplosione finale di pathos o passione.





A STAR AND GARTER, RICHMOND.

Gli statisti non si preparano più a Port prima di andare a piedi alla Camera, finché non si trovano nelle condizioni dei due membri, uno dei quali ha affermato di non poter vedere alcun presidente sulla sedia, mentre l'altro ha gravemente spiegato il fenomeno di questo scomparsa affermando di aver visto, da parte sua, una coppia. Forse è da rammaricarsi che le registrazioni della `` sala da tè " non garantiscano un consumo maggiore di Champagne, poiché forse i giornalisti durante la notte ei loro lettori la mattina del nido potrebbero sfuggire alla faticosa reiterazione di recriminazioni senza scopo e banalità logore. Questo dovrebbe certamente essere il caso, dal momento che il potere del vino come incentivo a una conversazione vivace e frizzante è stato universalmente riconosciuto nella vita sociale.



«Ora, George, ragazzo mio, c'è un bicchiere di champagne per te. Non trovi cose del genere a scuola, eh?
'H'm! Terribilmente dolce. Tipo molto buono per le donne. Ma sono arrivato in un momento della vita in cui confesso che mi piace il mio vino secco.
(Da un disegno di John Leech in "Punch.")

Alle cene di Bloomsbury e Belgravia, così come alle cene della Boemia, lo Champagne conferisce un fascino peculiare, collocando tutti i presenti *en rapport* . La mente moderna può benissimo guardare indietro con rabbrividente orrore a quel triste periodo in cui lo Champagne, se mai dato, veniva distribuito alle cene "come gocce di sangue". Non c'è da stupirsi che le signore volassero giù dal tavolo e i signori

scivolassero sotto di esso. E, a proposito delle signore, non è forse lo Champagne il loro vino *per eccellenza* ? Come potrebbero superare i fragili prodotti della civiltà moderna [Pg 114]la più robusta delle loro antenate - le cui più alte gesta saltatorie erano l'esecuzione del lento e maestoso minuetto, la quadriglia formale con i suoi frequenti riposi, o al massimo la scatenata danza di campagna - roteando quasi ininterrottamente nei labirinti del vertiginoso valzer dalle nove la sera fino alle cinque del mattino, senza il potere di sostegno che il fluido frizzante offre loro? Non ha sulla loro lingua un'influenza pari a quella che esercita sui loro veloci piedi che volano, ispirando graziose chiacchiere, battute scintillanti, sorrisi incantati e risate argentee? Il vecchio Bertin du Rocheret aveva ragione quando invitò i suoi gentili amici a continuare a bere

'De ce nectar délicieux,
Qui pétille dans vos beaux yeux
Mieux qu'il ne brille dans mon verre. "

Da quando queste linee sono state scritte, molte migliaia di occhi luminosi hanno così preso in prestito una lucentezza aggiuntiva.





Sarebbe certamente esagerato suggerire che il flirt e lo Champagne debbano essere stati introdotti contemporaneamente, ma il primo può aver raggiunto la perfezione solo dall'avvento del secondo. Considera solo che fallimento un picnic o una festa in giardino o sull'acqua, o qualsiasi altro tipo di intrattenimento a cui quel termine tanto abusato *fête champêtre*viene applicato, e dove sarebbe il flirt, senza Champagne! In qualità di agente matrimoniale, i successi di Champagne superano quelli delle mamme più intelligenti. Furono solo quei due bicchieri in più a cena che incoraggiarono la giovane Impey Cue del Foreign Office a raccogliere il coraggio sufficiente per fare la proposta in conservatorio a Miss Yellowboy, la grande ereditiera; e Impey Cue ora lo fa da padrone allo Yellowboy Park come se fosse nato il maniero. Né deve essere trascurato il ruolo che svolge nel giorno pieno di eventi in cui il nodo fatale è saldamente legato. È stato cinicamente osservato che è uno spettacolo doloroso anche per i più incalliti assistere alla consegna di una vittima al destino matrimoniale; e che diventa ancora più doloroso quando, con il futile pretesto della festa, padri disorientati, madri molestate, sorelle addolorate, cugine invidiose, [Pg 115]e gli amici pietosi, vestiti con i loro abiti migliori, si incontrano a un'ora insolitamente presto intorno al cosiddetto consiglio sociale. Eppure, immagina come sarebbe una colazione di matrimonio senza l'accompagnamento di Champagne!



IL TAPIS ROULANT SOCIALE - LA COLAZIONE DI NOZZE
(Da un disegno di John Leech in "Punch").

Con la mamma in lacrime e papà in agitazione, la sposa a metà strada verso l'isterica e lo sposo che desiderava dal profondo del cuore che la sala da pranzo affollata si trasformasse improvvisamente in una coupé di prima classe ben chiusa a tutta velocità. la direzione di Dover, il compito di quegli oratori ai quali devolve il compito di discendere "la felice occasione che ci ha riuniti" è certo non facile. E sarebbe un lavoro ancora più in salita se non fosse per la quantità di allegra ispirazione che fortunatamente si ricava dal familiare [Pg 116]bottiglie rivestite in alluminio. A poco a poco, quando i discorsi più seri sono stati debitamente balbettati, e il gioviale scapolo - preferibilmente uno di mezza età - si alza per proporre `` la salute delle damigelle ", scoppi di risate da parte degli uomini e risate reattive, gorgoglianti come gli atomi scintillanti del vino che li ha ispirati, dalle labbra delle damigelle in questione e dei loro concorrenti, dimostrano senza dubbio che lo Champagne ha fatto il suo dovere dissipando l'oscurità originariamente prevalente.



COMING OF AGE (disegnato da R. Caldecott).

Anche un matrimonio è il consueto precursore di altre riunioni di famiglia in cui l'annata della Marna gioca la stessa parte animatrice. Ci sono, ad esempio, battesimi in cui i padrini portano come loro offerte capolavori del mestiere dell'argentiere, e la salute del bambino viene a turno

"Sherry in argento, Hock in oro e champagne in vetro;"

perché il vino dell'allegria è fuori posto nel metallo, per quanto prezioso, e ha bisogno del cristallo più puro per mostrare tutte le sue qualità più fini. Ci sono anche banchetti per la maggiore età, in cui il giovane Hopeful è in grado di inciampare e balbettare attraverso una serie di frasi di ringraziamento a scatti e sconnesse, per quanto banali possano essere, che non mancano mai di risvegliare le più tenere emozioni nel cuore della materna autore del suo essere - con l'aiuto di vari bicchieri di spumante della Marna.

«O il vino selvaggio della Francia!
Veloce con fantasie fluorescenti,
Rapturously effervescente,
Come i suoi atomi saltano e ballano!

Fonte floreale di amore e risate,
Dove sorgono le sue emanazioni
Tutta la difficoltà muore

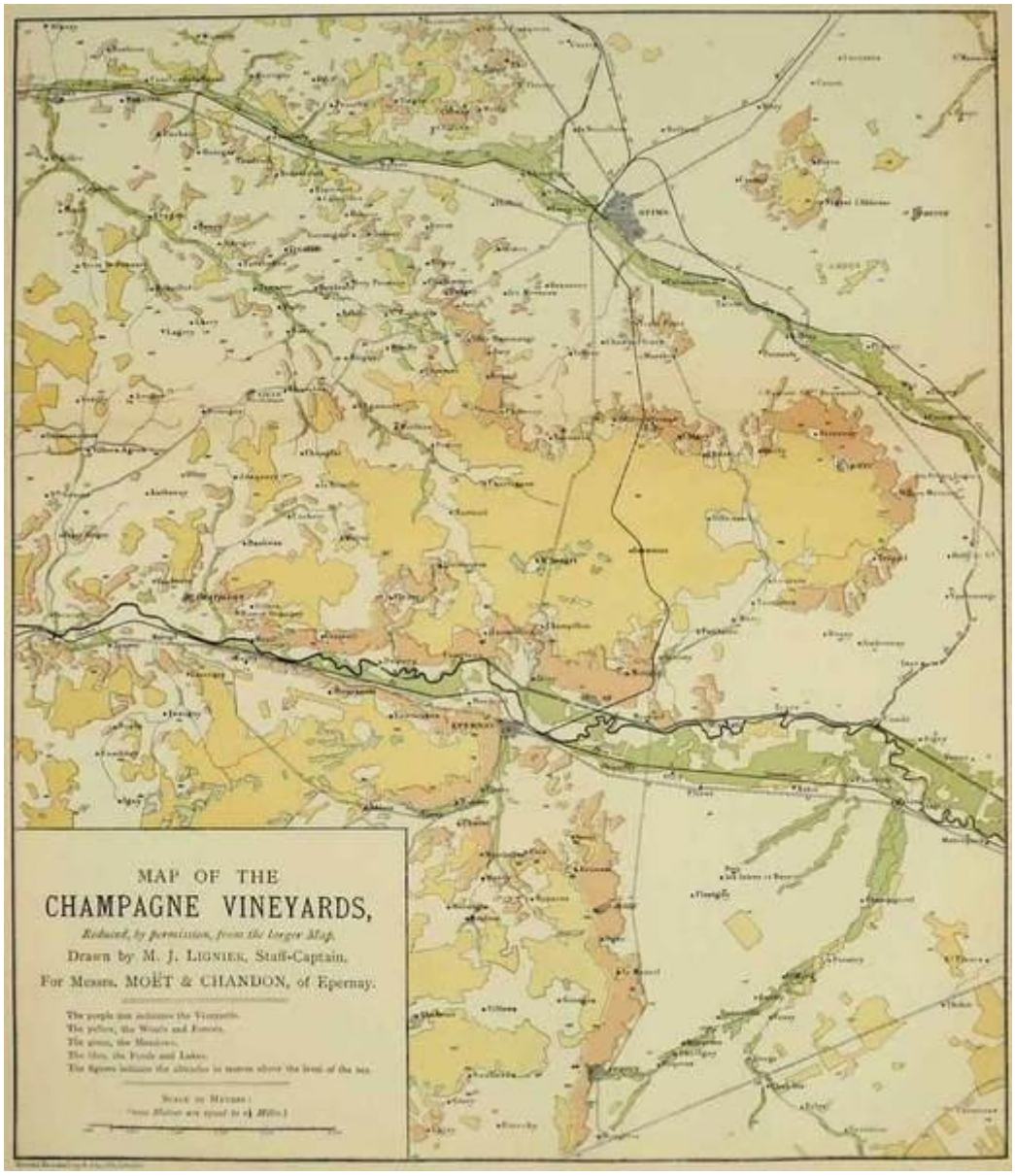
Dall'ora e dall'aldilà.
Attraverso la felice foschia dorata
La guancia grigia del tempo è luminosa di fossette,
E la sua risata sussulta più leggermente
Che il mare è nei giorni d'estate

La lingua e la gola fanno formicolare,
Batte il sangue dal cuore alla vena,
E ascendendo al cervello,
Invita lo spirito a mescolarsi
Con un mondo non più cupo
Ma sereno e dolce e spazioso,
Dove le ragazze sono belle e graziose,
E gli Amorini sono leggeri.

Anima e senso sono tutti senza legami!
Chi sarebbe un angelo quando,
Clemente re degli dei e degli uomini,
Può librarsi in modo così grandioso, piumato
Con il tuo piumaggio, o Champagne?
Felicità in bottiglia! tu mago!
Barbuto d'argento! nebbia Elysian!
Estasi di sole e pioggia!

Rapido e sottile, lieto e glorioso,
O il vino selvaggio della Francia!
Come i suoi atomi si agitano e ballano,
Vincitori su destino e tempo! '




MAP OF THE
CHAMPAGNE VINEYARDS,
Reduced, by permission, from the larger Map.
Drawn by M. J. LIGNIER, Staff-Captain.
For Messrs. MOËT & CHANDON, of Epernay.

[Pg 117]

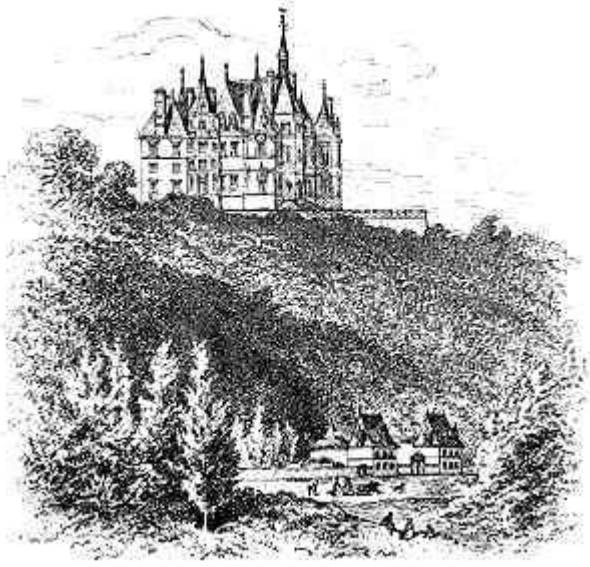


I VIGNETI E L'ABBAZIA DEGLI HAUTVILLERS.

SECONDA PARTE.

I.

T HE C hampagne V INELANDS -T HE V Vigneti, DELLA R IVER .



CHÂTEAU DE BOURSAULT.

Le vigne nel quartiere di Epernay - Area viticola dello Champagne - Una visita ai vigneti di "piante d'oro" - I vigneti di Dizy - Antichità dei vigneti di Ay - St. Tresain e i viticoltori di Ay - L'annata Ay del 1871 - I vigneti di Mareuil e i loro prodotti - Avernay; i suoi vigneti, i vini e l'antica abbazia - I vigneti di Mutigny e Cumières - Damery e "la belle hôtesse" di Henri Quatre - Adrienne Lecouvreur e gli schemi matrimoniali della Maréchal de Saxe - Pellegrinaggio a Hautvillers - Resti dell'abbazia reale di San Pietro —L'antica chiesa — Le sue pittoresche decorazioni e i suoi monumenti — La vista dalle alture di Hautvillers — I vigneti e le cantine dell'abbazia ai tempi di Dom Perignon — I vigneti della Côte d'Epernay — Pierry e le sue cantine — Il Moussy , Vinay e i vigneti di Ablois St. Martin — The Côte d'Avize — Chavot, Monthelon, Grauves e Cuis — I vigneti di Cramant e Avize, e i loro vini bianchi leggeri e delicati — I vigneti di Oger e Le Mesnil — Vertus e le sue pittoresche rovine antiche — I suoi vigneti coltivati con uve della Borgogna di Beaune — Il vino rosso di Vertus una bevanda preferita di William III. dell'Inghilterra.

WITH l'eccezione di alcuni vigneti famosi del Rodano, ai vigneti della Champagne può, forse, essere classificato tra i più suggestivi delle più notevoli di vite-distretti della Francia. Tra Parigi ed Epernay, persino, le rive della Marna presentano una serie di scene di quieta bellezza. Il terreno ondulato è coltivato ovunque come un giardino. Splendidi castelli e affascinanti case di campagna fanno capolino [Pg 118]tra fogliame rigoglioso. Pittoreschi villaggi antiquati fiancheggiano la riva del fiume o si arrampicano sui fianchi delle colline, e dopo aver lasciato La Ferté-sous-Jouarre, la culla dei Condés, tutte le situazioni più favorite iniziano a essere coperte di viti.

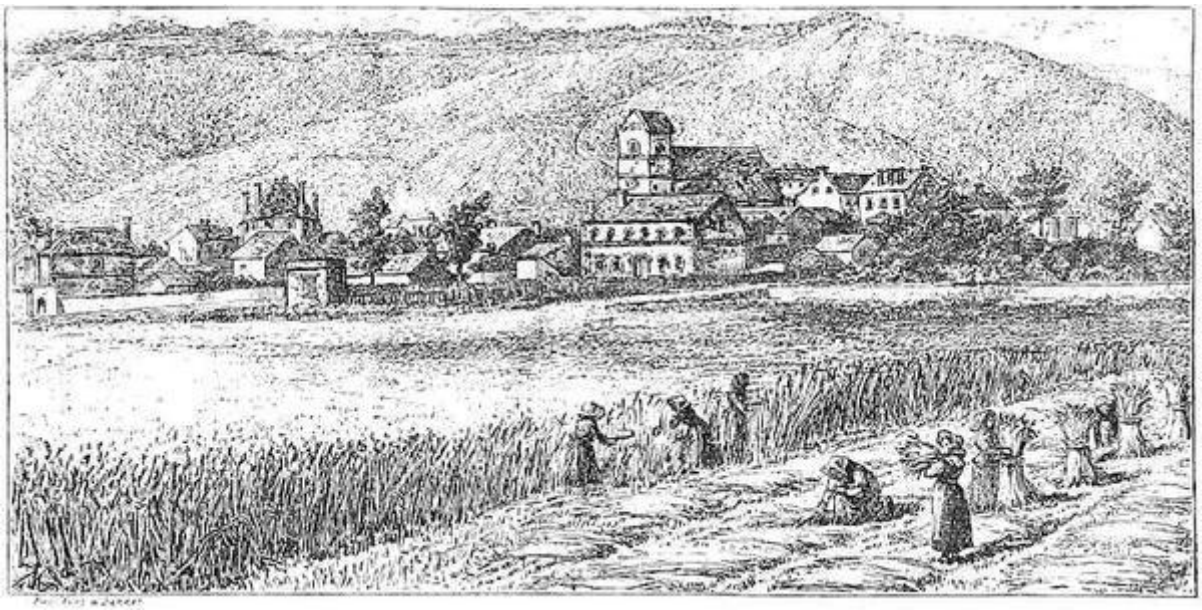
Questo è specialmente il caso nelle vicinanze di Château-Thierry - il luogo di nascita di La Fontaine - dove la vista è chiusa su tutti i lati da pendii ricoperti di vigneti, che le gelate primaverili raramente risparmiano. Quindi solo una buona annata su quattro rallegra i cuori dei proprietari contadini, che trovano acquirenti desiderosi per i loro prodotti tra i produttori di Champagne di classe inferiore. Allo stesso modo il *petit vin de Chierry*, abilmente preparato e sapientemente mescolato con altre escrescenze, spesso figura come "Fleur de Sillery" o "Ay Mousseux". In realtà non è stato fino a quando non abbiamo superato l'elegante castello gotico moderno di Boursault, eretto nei suoi anni di declino dalla ricca Veuve Clicquot, di gran lunga il più astuto manipolatore dei prodotti scintillanti di Ay e Bouzy dei suoi giorni, e le numerose torri e le cui torrette, che si innalzano sopra alberi ombrosi, coronano l'altezza più alta entro l'occhio di Epernay, che ci troviamo in quel cerchio incantato di vigneti da cui lo Champagne - il vino, non solo dei principi, come è stato un po 'ossequiosamente definito, ma essenzialmente il *vin de société:* è derivato.

I vigneti nelle vicinanze di Epernay, e di conseguenza vicino alla Marna, sono comunemente noti come i "vigneti del fiume", mentre quelli che coprono le pendici nei dintorni di Reims sono chiamati i "vigneti della montagna". I vigneti del fiume comprendono tre divisioni distinte: la prima, quelle che costeggiano la riva destra della Marna e godono di un aspetto meridionale e sud-orientale, tra cui Ay, Hautvillers, Cumières, Dizy e Mareuil; in secondo luogo, la Côte d'Epernay sulla riva sinistra del fiume, di cui fanno parte Pierry, Moussy e Vinay; e in terzo luogo, la Côte d'Avize (la regione *per eccellenza* delle uve bianche), che si estende verso sud-est, e comprende i vigneti di Cramant, Avize, Oger, Le Mesnil e Vertus. L'intera superficie vitata supera i 40.000 acri.[378]

I vigneti dello Champagne più celebrati all'estero sono quelli di Ay e Sillery, anche se gli ultimi nominati sono davvero i più piccoli del distretto dello Champagne. Sì, distante solo pochi minuti di treno da Epernay, si trova nell'immediato centro delle Vinelands of the River, con Mareuil e Avenay a est e Dizy, Hautvillers e Cumières a ovest; mentre Sillery si trova ai piedi della cosiddetta Montagna di Reims, a un'ora di macchina dalla vecchia cattedrale della città.

Era una di quelle giornate soleggiate di tanto in tanto all'inizio di ottobre[379] quando abbiamo visitato per la prima volta Ay, il vigneto delle "piante d'oro", l'unico *primo cru* dei vini del fiume, e le varie vigne adiacenti. La strada si estendeva tra due filari di pioppi piantumati fino quasi al villaggio di Dizy, il cui caratteristico campanile grigio, con il suo tetto a due falde, è dominato dai vicini pendii ricoperti di viti, che si estendono da Avenay a Venteuil, qualche miglio oltre Hautvillers, culla, per così dire, del *vin mousseux*dello Champagne. I vigneti di Dizy, il cui terreno superiore è in gran parte mescolato con pietre sciolte, hanno principalmente un aspetto meridionale o occidentale, e, tranne nel caso dell'altezza precipitosa chiamata suggestivamente 'Grimpe Chat', la loro pendenza è generalmente dolce. In questi vigneti, che si collocano tra i *premiers cru* della Champagne, si produce regolarmente una quantità di vino da uve bianche.

Da Dizy la strada corre immediatamente alla base dei pendii ricoperti di viti, interrotta di tanto in tanto da un picco conico che si stacca dalla massa, e tinta dalla base alla sommità con sfumature riccamente variegate, tra cui viola intenso, giallo, verde, grigio e il cremisi a turno predomina. Sulla nostra destra passiamo un vigneto chiamato Le Léon, che la tradizione afferma essere quello da cui Papa Leone il Magnifico, il patrono di Michele Angelo, Raffaelle e Da Vinci, ha attinto la sua fornitura di Ay [Pg 119]vino. Il villaggio di Ay si trova immediatamente davanti a noi ai piedi dei pendii dei vigneti, con la guglia affusolata della sua antica chiesa che si eleva sopra le colline vicine e taglia bruscamente contro il cielo blu brillante. I vigneti, che si sviluppano su un declivio calcareo, hanno per lo più una piena esposizione meridionale, e le viti predominanti sono quelle dette piante d'oro, il cui frutto è di colore viola intenso. Dopo questi viene la *pianta vert doré* , e quindi una moderata proporzione della *pianta gris* , le varietà bianche di uva non sono più coltivate come una volta.[380]



DIZY EI SUOI PENDII DEI VIGNETI.

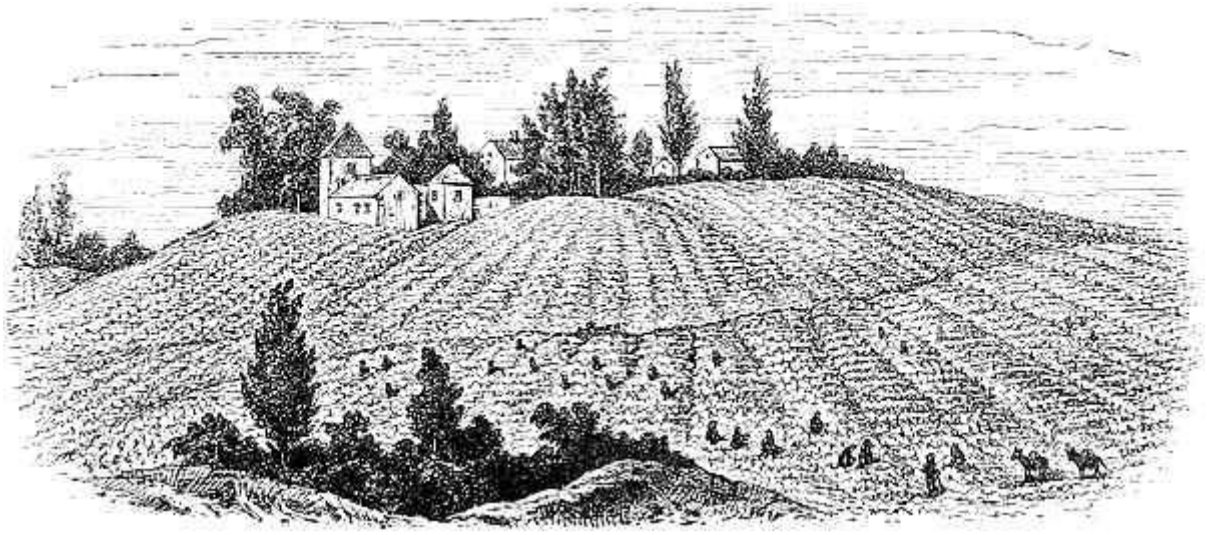
I vigneti di Ay sono menzionati in una carta di Edmund di Lancaster, figlio del nostro Enrico II. e guardiano di Jehanne, erede di Henri le Gros, conte di Champagne, datato 1276, e che conferma il diritto dell'Abbazia di Avenay a quattro botti di vino del *terroir* di Ay.[381] Se la fede, tuttavia, può essere riposta nelle leggende monache, la loro esistenza risale al VI secolo, epoca in cui St. Tresain, il santo patrono di Avenay e contemporaneo di San Remi, emigrò nella Champagne dalla Scozia . Dopo aver dato via tutto ciò che possedeva in beneficenza, divenne per forza un guardiano di porci a Mutigny, un villaggio sulla sommità della collina che domina Ay, Mareuil e Avenay. Un giorno i viticoltori di Ay, sapendo che San Remi era a Ville-en-Selve, lo cercarono e accusarono clamorosamente San Tresino di trascurare di badare ai suoi maiali, che avevano devastato i vigneti sui pendii, e così ha causato grandi perdite alla comunità. Quando viene chiamato [Pg 120]In sua difesa, St. Tresain riconobbe che era solito ascoltare sotto il portico della chiesa la celebrazione della messa e dimenticare in queste occasioni tutte le questioni sublunari come i maiali. San Remi, trovandolo così profondamente religioso, non solo gli perdonò la sua negligenza e lo sollevò dalla sua carica suina per il futuro, ma lo nominò parroco di Mareuil e Mutigny, i cui abitanti, si spera, ricevettero di più attenzione da parte sua rispetto ai suoi maiali. St. Tresain, sebbene la sua promozione fosse stata provocata dalla denuncia degli uomini di Ay, replicò a questi ultimi in uno spirito vendicativo e malsano, perché li maledisse maledettamente e dichiarò che dopo trent'anni nessuno di loro o la loro posterità dovrebbe prosperare temporalmente o spiritualmente - una profezia che, se ha influenzato i viticoltori di quell'epoca,[382]



Ad Ay abbiamo visitato il pressoir del principale produttore di *vin brut* , il quale, sebbene proprietario di soli cinque ettari, o circa dodici acri e mezzo di viti, prevedeva di produrre fino a 1500 pezzi di vino quell'anno, principalmente ovviamente da uve acquistate da altri produttori.[383]Andando da Ay a Mareuil, lungo la lunga Rue de Châlons, abbiamo guardato il piccolo auberge all'angolo del Boulevard du Sud e abbiamo trovato una folla di bottai e altri legati in qualche modo al vintage, prendendo il loro allegro bicchieri rotondi. Le pareti della stanza erano decorate in modo abbastanza appropriato con baccanali saltellanti che spremevano grappoli d'uva viola e facevano

fiorire i loro tirsi in modo molto brillo. Tutti i discorsi - e ce n'erano in abbondanza - si riferivano alla resa di questa particolare annata e all'alto tasso che il vino Ay aveva realizzato. Ottocento franchi la pièce di 200 litri, pari a 44 galloni, sembrava essere il prezzo fissato dagli agenti delle grandi case di Champagne, ea questa cifra la maggior parte della vendemmia veniva smaltita prima che una sola uva passasse attraverso il torchio.[384]

I vigneti di Mareuil, che comprendono il vigneto lasciato in eredità circa seicento anni fa dal canonico John de Brie al capitolo della cattedrale di Reims, e forse quei vigneti donati nel 1208 all'Abbazia di Avenay da Alain de Jouvincourt, coprono le pendici di due coteaux, il primo una continuazione della Côte d'Ay, e il secondo uno sperone distaccato, noto come Mont de Fourche, che si affaccia sul canale della Marna. A causa della pendenza dei pendii e dell'impraticabilità delle strade tra i vigneti per i carri, l'uva veniva trasportata ai torchi in ceste appese a dorso di muli e asini, la maggior parte dei quali, per la loro nota parzialità per il frutto maturo, furono messi la museruola mentre venivano impiegati. Il vino prodotto da [Pg 121]i vigneti di Mareuil possiedono corpo e vinosità, e sebbene naturalmente considerati inferiori a quelli di Ay, hanno trovato un mercato pronto l'anno della nostra visita da cinque a seicento franchi la pièce. Prima della rivoluzione francese, i prodotti dei torchi dei signori di Mareuil e della badessa di Avenay erano famosi quasi quanto le migliori coltivazioni di Ay. La fama del vino fu poi condivisa dagli abitanti del villaggio; la popolare dizione locale, "Les gens d'Ay, les messieurs de Mareuil, et les crottés d'Avenay", che si riferisce ai giorni in cui il primo era abitato da viticoltori arricchiti, il secondo da persone di una certa posizione, e il terzo semplicemente dai contadini, semplicemente dal suo essere tagliato fuori, in larga misura, dai rapporti esterni a causa della cattiveria dei suoi approcci. Fu solo dopo il 1776, quando il*seigneurie* di Louvois fu acquistata dal marchese de Souvré da Madame Adelaïde, zia di Luigi XVI, che la strada da Epernay a Louvois, che passa attraverso Mareuil e Avenay, era, se non costruita, in ogni caso resa praticabile, al fine di facilitare le visite della principessa alla sua nuova acquisizione. Queste strade esistono, sebbene non rimangano tracce dell'antico forte di Mareuil sulla riva della Marna, preso dagli inglesi nel 1359 da Gaucher de Chatillon, capitano di Reims, e alternativamente occupato da leghisti e realisti durante la guerra di religione nel sedicesimo secolo. Né sembra esserci alcuna possibilità di identificare il 'vigneto chiamato la Gibaudelle, che giace accanto al vigneto di Oudet, soprannominato Leclerc,' nel territorio di Mareuil, che Guillaume de Lafors e Marguerite sua moglie donarono all'Abbazia di Avenay nel 1273,



AVENAY COME VEDUTO DALLA FERROVIA.

Anche i vigneti di Avenay risalgono a prima del XIII secolo, se ne fa spesso menzione nelle carte di quell'epoca.[385] Il loro miglior vino, che Saint Evremond esaltava così [Pg 122]altamente, è vinificato oggi sulle pendici del Mont Hurlé. Lo stesso Avenay è un piccolo villaggio in rovina situato in direzione di Reims, e l'anno della nostra visita abbiamo scoperto che la resa dei suoi vigneti era stata poco più del terzo di una media e che il vino prodotto alla prima l'uva era stata venduta per 500 franchi la pièce. Abbiamo assaggiato un vino rosso fermo molto giusto, ottenuto dalle stesse uve dello Champagne, di colore notevolmente intenso, pieno di corpo e con quel leggero sapore dolce e amarognolo che caratterizza alcune delle coltivazioni di classe superiore del sud della Francia.

Sebbene ad Avenay i vigneti coprano le pendici come un tempo, quando Marmontel era solito girovagare tra loro in compagnia della sua innamorata Mademoiselle Hévin de Navarre, non rimane traccia dell'antica abbazia reale, fondata da Santa Bertha nel 660, per il suo martirio marito, San Gomberto, uno dei primi missionari cristiani in Scozia, dove Carlo V. prese i suoi alloggi durante l'invasione della Champagne nel 1544 e dove i deputati dei Leghisti di Reims e dei realisti di Chalons si incontrarono nell'ottobre 1592 per stabilirsi i termini del "Traité des Vendanges", garantendo ad entrambe le parti la libertà di riunirsi nell'annata indisturbata.[386] Gli abitanti del villaggio indicano ancora la casa dove dormiva Henri Quatre, e la finestra dalla quale arringa la popolazione durante la visita da lui fatta a Madame Françoise de la Marck, badessa di Avenay,[387] nell'agosto dello stesso anno. Questa, tra l'altro, non sembra essere stata l'unica occasione in cui il posto è stato onorato dalla presenza dei reali; per una tradizione, che, sebbene non supportata da alcuna prova documentaria, sembra essere degna di credito, è corrente secondo cui Maria Antonietta fece una visita all'Abbazia di Avenay durante il suo soggiorno a Louvois come ospite di Madame Adelaide nel 1786. La sorgente che, secondo la leggenda, sgorgò quando santa Berta, a imitazione di Mosè, colpì la roccia con la conocchia, è ancora mostrata ai viaggiatori; e lo scandalo è arrivato al punto di dire che a volte se ne fa ricorso per tirare fuori la vendemmia autoctona.

Lasciando Avenay abbiamo risalito le colline fino a Mutigny, e da lì abbiamo girato fino a Cumières, sulle rive della Marna, trovando la vendemmia in piena attività lungo tutto il percorso. Le vigne di Cumières, classificate come secondo cru, danno un vino che, sebbene celebrato nei versi di Eustache Deschamps, famoso e prolifico poeta champenois del XIV secolo, varia oggi notevolmente in qualità, il migliore proveniente dal ' Côtes-à-bras, 'la proprietà dell'Abbazia di Hautvillers ai tempi di Dom Perignon. I vigneti di Cumières si uniscono a quelli di Hautvillers [Pg 123]da un lato e Damery dall'altro, quest'ultimo un piccolo e accogliente villaggio in riva al fiume, dove il *bon Roi Henri* cercava relax dai disordini della guerra nella società della bella Anne du Pay, *sa belle hôtesse* , come il galante Béarnais era solita modellarla. Damery afferma anche di essere il luogo di nascita di Adrienne Lecouvreur, la celebre attrice della Reggenza e amante della Maréchal de Saxe, che l'ha convinta a uscire dai suoi 30.000 *litri.* di risparmi per consentirgli di perseguire la sua causa con l'obesa Anna Iwanowna, nipote di Pietro il Grande, che, se solo avesse avuto successo, avrebbe assicurato il futuro eroe di Fontenoy, l'ambito ducato di Courland. Da Cumières si può distinguere in lontananza all'orizzonte la torre in rovina del *bourg* di Châtillon, città natale di papa Urbano II, predicatore della prima crociata e devoto del vino di Ay.[388]

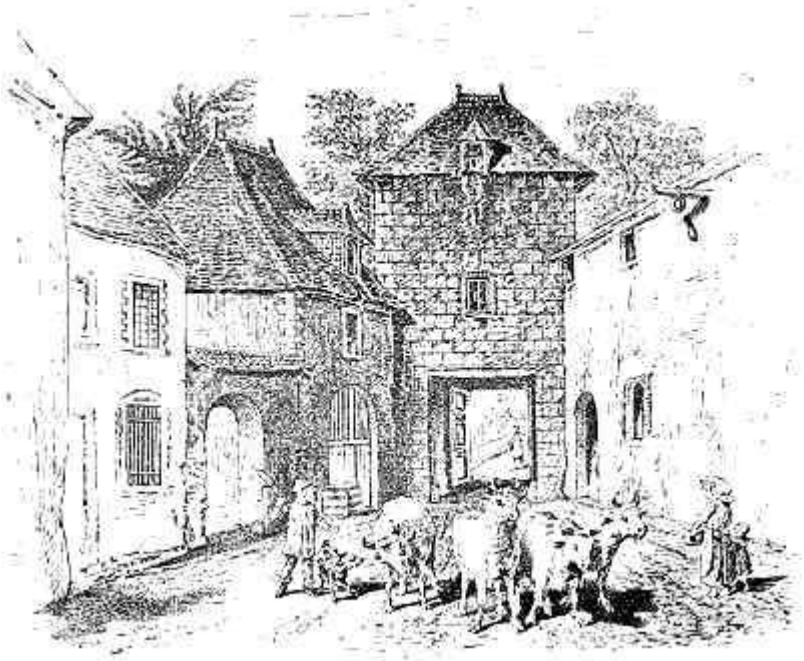
Fu durante la primavera in erba quando facemmo il nostro pellegrinaggio formale a Hautvillers attraverso le acque gonfie della Marna a Epernay. La nostra strada si è svolta per un po 'lungo una strada diritta bordata di pioppi, con prati verdeggianti su entrambi i lati; poi divergemmo bruscamente a sinistra, e iniziammo a salire le colline ricoperte di viti, su uno stretto altopiano di cui sono pittorescamente arroccati i resti della chiesa e dell'abbazia. Le viti fitte si estendono lungo i pendii ondulati fino alla sommità dell'altopiano, e le altezze boscose si innalzano oltre, offrendo riparo dai venti tetri che spazzano qui da nord. Nonostante la reputazione di cui godeva il vino di Hautvillers un paio di secoli fa e la sua associazione con l'origine del *vin mousseux*, i vigneti oggi sembrano essere stati relegati al rango di un secondo cru, la loro produzione ordinariamente domina meno dei due terzi del prezzo ottenuto per le crescite Ay e Verzenay.[389]

La chiesa di Hautvillers ei resti dell'abbazia si trovano all'estremità più lontana del villaggio, alla fine della sua unica lunga strada, chiamata, in modo abbastanza pertinente, Rue de Bacchus. Il tempo, gli iconoclasti della grande Rivoluzione e le fatiche più silenziose, ma molto più distruttive, delle Bande Noire, hanno risparmiato ben poco dell'abbazia reale di San Pietro, dove Dom Perignon ha illuminato la sua felice scoperta della qualità effervescente di Champagne. La pittoresca chiesa vecchia, i cui avanzi risalgono al XII secolo, i resti dei chiostri e una delle antiche porte dell'abbazia, sono tutto ciò che resta a testimoniare la grandiosità del suo passato, quando era l'orgoglioso vanto del fratellanza che aveva dato nove arcivescovi alla sede di Reims e ventidue abati a vari celebri monasteri.



FONTANA IN UN CAFFÈ NELLA RUE DE BACCHUS, HAUTVILLERS.

Passando attraverso un ingresso senza pretese, ci troviamo in un ampio cortile, delimitato da edifici di carattere alquanto complesso. Alla nostra destra si innalza la torre della chiesa con i resti dell'antico chiostro, oggi murata e illuminata da piccole finestre quadrate, e sorretta da pesanti contrafforti. Al [Pg 124]a sinistra si trova la residenza dell'ufficiale giudiziario e al di là di essa un castello settecentesco sul sito della casa dell'abate. Un tempo il recinto dell'abbazia era delimitato su questo lato da una pittoresca torre d'accesso che conduceva ai vigneti, e conosciuta come la "Porte des Pressoirs", per la sua contiguità ai torchi. La corte è racchiusa sui lati rimanenti da enormi edifici simili a fienili, stalle e rimesse per i carri; mentre girovagano numerosi animali vivi, a indicare che ciò che resta dell'antica abbazia reale di San Pietro è degenerato in una normale fattoria. Oggi gli edifici dell'abbazia e alcuni dei suoi terreni sono di proprietà del signor Paul Chandon de Brialles, della ditta Moët & Chandon, i grandi produttori di champagne di Epernay, che li mantiene come una fattoria, mantenendo circa sei e- trenta mucche lì,



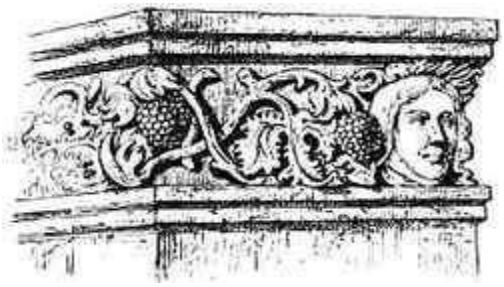
LA PORTE DES PRESSOIRS, ABBAZIA DEGLI HAUTVILLERS
(Distrutta da un incendio nel 1879).



RESTI DI CHIOSTRI, ABBAZIA DI HAUTVILLERS.

I chiostri fatiscenti, disseminati di vecchie botti, attrezzi agricoli e simili, conservano ampie tracce del loro antico carattere architettonico, cambiato come sono dai giorni in cui i piedi sandallati del degno cellario risuonavano attraverso gli archi echeggianti mentre camminava verso e avanti, meditando sulle prossime annate e sui futuri matrimoni di vini. Foglie di vite e grappoli d'uva decorano alcune delle colonne più antiche all'interno della chiesa, e grotteschi mostri medioevali, come gli architetti monaci di cui abitualmente si dilettavano, si intrecciano attorno ai capitelli degli altri. Gli stalli del coro sono riccamente scolpiti con teste di cherubini, medaglioni e figure di santi, amorini che sostengono scudi e arabeschi liberi e aggraziati dell'epoca del Rinascimento. Nel presbiterio, vicino ai gradini dell'altare, ci sono un paio di lastre di

marmo nero, [Pg 125]e meriti di Dom Petrus Perignon, lo scopritore delle qualità effervescenti dello Champagne. Nella navata centrale una lastra simile segna il luogo di riposo di Dom Thedoricus Ruynart - obit 1709 - un antenato dei Reims Ruinart; e piccole pietre squadrate intervallate dalle tegole con le quali sono lastricate le navate laterali della chiesa testimoniano la morte di altri membri della confraternita benedettina nel corso dei secoli XVII e XVIII. Diverse grandi immagini abbelliscono le pareti della chiesa, la più interessante rappresenta San Nivard, vescovo di Reims, e il suo amico, San Berchier, che designa ad un architetto medioevale il sito che la contemplata Abbazia di San Pietro deve occupare, come esposto nella legenda già correlata.





DALLA CHIESA DELL'ABBAZIA, HAUTVILLERS.

A poca distanza dalla fattoria dell'abbazia, i signori Moët & Chandon hanno eretto una torre, da cui una splendida vista, che si estende sui vigneti di Cumières, Hautvillers, Dizy e Ay, con quelli che si trovano sulla sponda opposta del fiume, è da ottenere. Guardando da qui, è facile immaginare la scena presentata nei giorni in cui l'Abbazia di San Pietro innalzava ancora le sue maestose mura, quando Louis Chaumejan de Tourille portava le insegne abbaziali e Dom Perignon esibiva con uguale orgoglio come il distintivo del suo ufficio la chiave delle cantine dell'abbazia. Su questi pendii in una rugiadosa mattina d'autunno gli occhi di quest'ultimo, prima sigillati dalla cecità, dovevano vagare spesso, e una risatina untuosa doveva essere sgorgata dalle sue labbra mentre segnava l'uva che avanzava costantemente verso la maturità. Possiamo immaginarlo fermarsi di tanto in tanto

'Per respirare una preghiera eiaculatoria
E una benedizione sulle vigne '

sebbene in quei giorni felici non ci fosse né odium né fillossera da temere, e una conicità in più o giù di lì a San Vincenzo, il patrono dei vignaioli, bastò a proteggere il raccolto da comuni incidenti di inondazioni e campi.

Quando arrivò l'epoca della vendemmia, e le pendici erano tutte animate da bande di vignaioli impegnati a strappare i grappoli viola maturi dalle viti e trasportarli con cura al torchio, si può immaginare Dom Perignon che sorride soddisfatto al rapporto del grigio - ufficiale giudiziario dai capelli che non era stato raccolto alcun raccolto del genere per

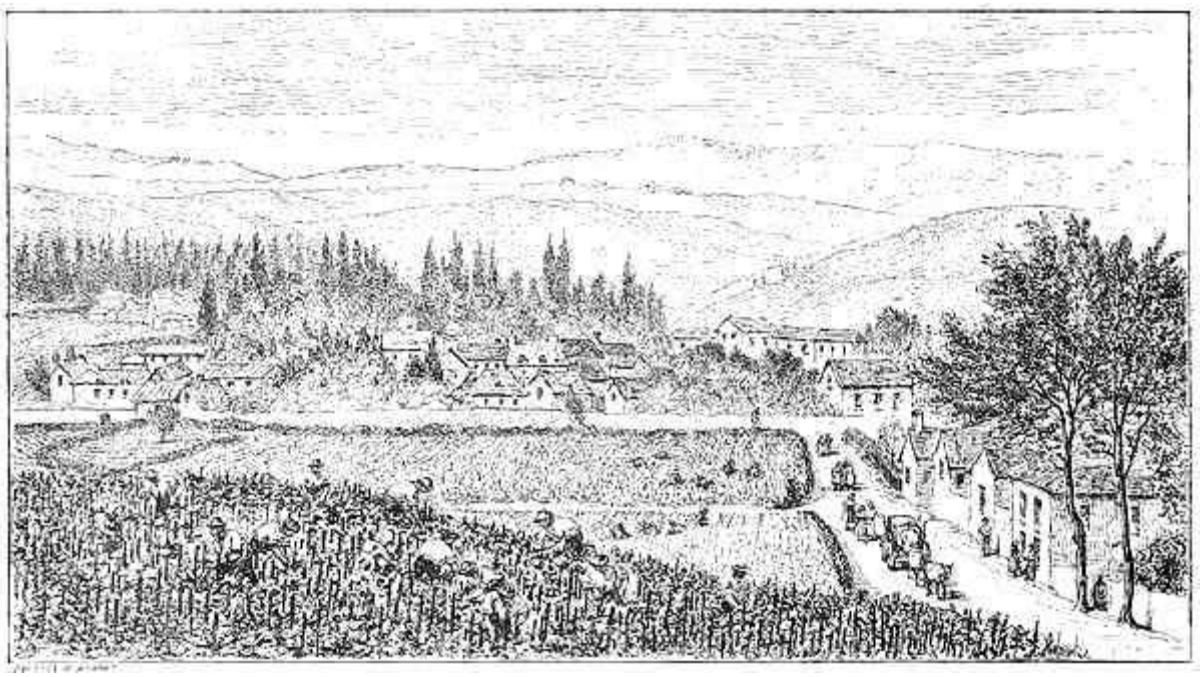
anni prima. E quando il mosto cominciò a sgorgare mentre i vigorosi contadini a braccia nude tiravano le leve dell'enorme torchio su cui M. de Tourille aveva messo l'iscrizione glorificante altrove citata, con quale soddisfazione Perignon dovette riconoscere un presagio di quell'aroma divino che conferisce un fascino così squisito alle annate scelte dello Champagne! Più tardi possiamo immaginarlo entrare nella cantina dell'abbazia, immagazzinato con i risultati delle sue attente fatiche, come un

'luogo sacro,
Con un ritmo premuroso, solenne e riverente, '

e cantilenando sommessamente tra sé, mentre estrae una caraffa della migliore e più scelta annata contenuta nelle cupe volte:

'Ah, come ride e canta lo streamlet!
Che profumo delizioso scaturisce
Dal fiasco profondo mentre si riempie,
Come di giacinti e narcisi!

I vigneti della Côte d'Epernay, sulla sponda meridionale della Marna, si estendono a est da oltre Boursault, sulla cui altura boscosa si trova il bel castello costruito da Madame Clicquot, e in cui sua nipote, la contessa di Mortemart, oggi risiede. Seguono quindi il corso del fiume e, dopo aver girato intorno a Epernay, divergono verso sud-ovest. [Pg 126]Tra loro ci sono le pendici di Pierry, Mardeuil, Moussy, Vinay, Ablois e Chouilly, le ultime nominate situate un po 'in disparte dal resto ad est di Epernay, e producendo un vino leggero, qualificato come leggermente purgante. I vigneti della Côte d'Epernay producono solo uva nera, e molti dei vigneti sono di grande antichità, quello noto come l'armadio, vicino a Epernay, essendo stato lasciato in eredità con quel nome da un canonico di Laon chiamato Parchasius alla vicina abbazia di San Martino sei secoli e mezzo fa.



IL VILLAGGIO DI PIERRY.

Un breve tragitto in auto lungo la strada maestra che porta da Epernay a Orleans ci porta al villaggio di Pierry, comodamente annidato tra boschetti di pioppi nella valle del Cubry, con una mezza dozzina di castelli del secolo scorso, appartenenti a well- i viticoltori del quartiere, riparati dalla strada da orti ombrosi. I vigneti montano i pendii che si innalzano intorno, le vette più alte sono coronate da foreste, mentre qua e là qualche grazioso villaggio si ripara sotto la sommità di un'alta collina. Vicino a Pierry molte cantine sono state scavate nel terreno calcareo, alle selci così diffuse a cui si dice che il villaggio debba il suo nome. Gli ingressi a queste cantine sono chiusi da cancelli di ferro, e ai margini dei vigneti ne incontriamo interi filari ricoperti pittorescamente di edera e dall'aspetto suggestivo di catacombe. [Pg 127]dello stesso Dom Perignon; e oggi i vigneti di Pierry, che producono esclusivamente uve nere, occupano un posto elevato tra i cru di seconda categoria della Marna.[390]

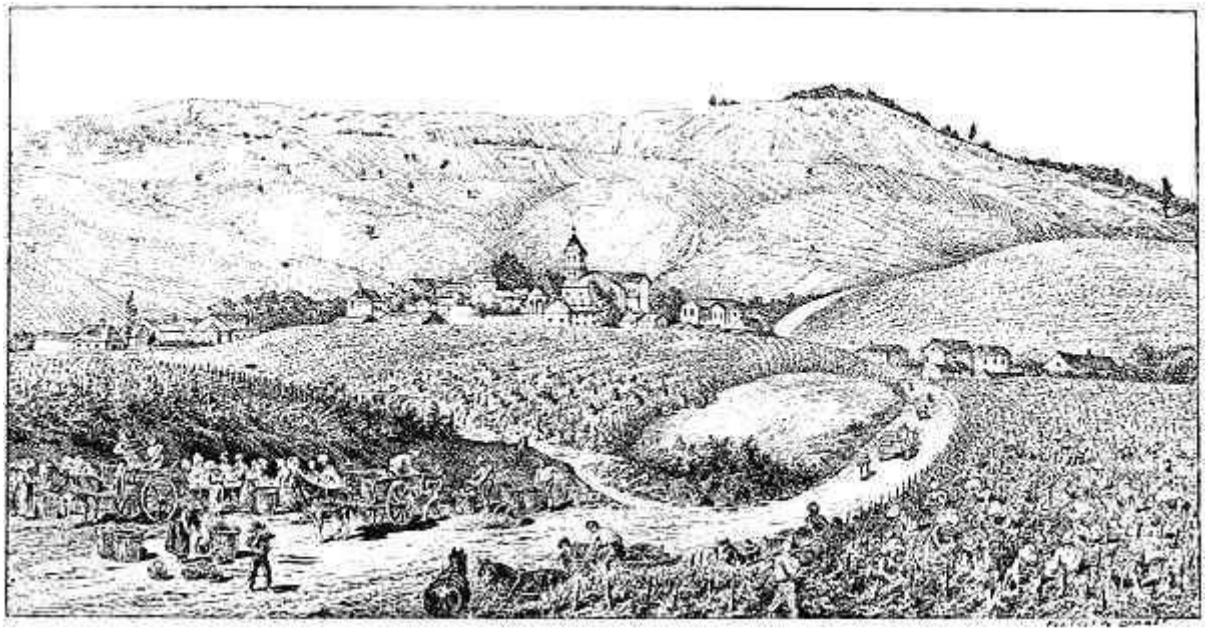


VIGNETO-CANTINE A PIERRY.

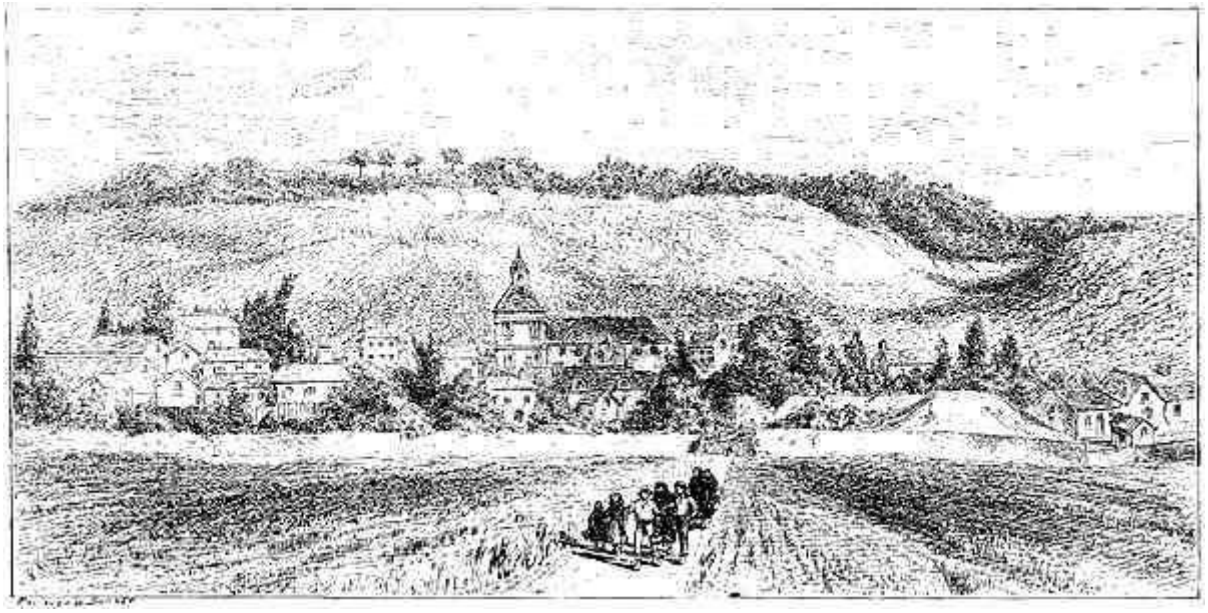
Attraversando il Sourdon, un piccolo ruscello che, dopo aver ribollito in mezzo a enormi rocce nella foresta di Epernay, si precipita giù per le colline, e poi cambia il suo nome in Cubry, raggiungiamo presto Moussy, dove esistono vigneti da qualcosa come otto secoli; poiché troviamo enumerati nell'elenco dei lasciti fatti all'ospedale di Santa Maria a Reims nell'undicesimo e dodicesimo secolo, diversi "vineas in Moiseio" ideati da notabili a lungo dimenticati come Ponzio, sacerdote e canonico, Tebaldus Papilenticus, Johannes de Germania e Macela, moglie di Pipino. Nonostante il loro lungo pedigree e il vantaggioso aspetto meridionale, i vigneti di Moussy oggi sono solo un secondo cru. Continuando a costeggiare i pendii ricoperti di vigneti arriviamo a Vinay, nota per un'antica grotta[391] - l'ex dimora senza comodità di qualche anacoreta reumatico - e una presunta sorgente miracolosa a cui i pellegrini febbricanti ricorrono oggi con credulità. L'acqua può forse meritare la sua fama; ma il vino qui prodotto è molto inferiore, senza dubbio per la classe dei vitigni, essendo il meunier la varietà principale coltivata. Ad Ablois St.Martin, un tempo feudo di Mary Queen of Scots, e pittorescamente arroccato su un pendio in mezzo a colline ricoperte di viti e incoronate di alberi della foresta, la Côte d'Epernay finisce e il prodotto diventa un choicer carattere.

Poiché la Côte d'Avize si trova a sud-est, per raggiungerla dobbiamo tornare sui nostri passi fino a Pierry, e seguire la strada che da lì si dirama, lasciando alla nostra destra i vigneti di Chavot, Monthelon e Grauves, ora di nessuna nota particolare, sebbene di indubbia antichità, Bianca di Castiglia, contessa di Champagne, avendo dotato l'Abbazia di Argensolles, sulla sua fondazione nel 1224, di varie strisce di vineland, tra cui una a Grauves, forse la vigna di Les Roualles, che produce un vino non dissimile da certe crescite della Montagna di Reims. Dopo aver attraversato Cuis, dove i pendii, coltivati con varietà di viti sia bianche che nere, sono estremamente bruschi, e dove Simon la Bole, uomo d'arme di Epernay, e sua moglie Basile hanno dato, nel 1210, 'quattro botti di *vinage*da portare annualmente a Hugo, abate di St. Martin a Epernay, giungiamo infine a Cramant, uno dei grandi *premiers cru* della Champagne. Dai vigneti intorno a questo pittoresco paesino, e che si estende lungo la Côte de Saran un po 'scoscesa - un oggetto prominente, su cui si trova il bel castello di M. Moët - viene vinificato un vino da uve bianche, particolarmente notevole per leggerezza, delicatezza e ricchezza del suo bouquet, e una miscela di cui è essenziale per ogni *cuvée di* Champagne di prima classe .

Da Cramant la strada corre diretta ad Avize, un grande e fiorente villaggio, adagiato ai piedi dei pendii dei vigneti, dove si sono stabilite numerose aziende di Champagne. La sua prosperità risale all'inizio del secolo scorso (1715), quando il Conte de Lhery, il suo feudatario, spazzò via i resti dei suoi antichi bastioni, riempì il fossato e piantò il terreno di viti, i cui prodotti si dimostrarono ammirevolmente adatto per gli spumanti poi in voga. Prima di questo il vino Avize, prodotto quasi interamente da uve bianche, andava a prendere solo dai 25 ai 30 franchi la coda; ma essendo trovato ben adattato per la produzione del vino fortemente effervescente noto come *saute-bouchon* , presto ha ordinato fino a 300 franchi, e l'arpent [Pg 128]di vigneto è passato da 250 a 2000 franchi.[392] Oggi il vino leggero e delicato di Avize è classificato, come quello di Cramant, come un *premier cru* , ed è lo stesso con il vino di Oger,[393] che si trova un po 'a sud, mentre le crescite vicine di Le Mesnil hanno un rango leggermente inferiore. Quest'ultimo villaggio e la sua chiesa gotica grigia si trovano sotto la collina in mezzo ai vigneti che quasi si arrampicano sulla vetta coronata dalla foresta. Si dice che il terreno pietroso qui intorno sia più adatto alla coltivazione dell'uva bianca che di quella nera; inoltre i vini di Le Mesnil sono notevoli per le loro proprietà effervescenti.



LE MESNIL EI SUOI VIGNETI.



VISTA DI VERTUS.

[Pg 129]

Vertus forma il limite meridionale della Côte d'Avize, e le pendici dei vigneti che si abbassano alla loro base in un'ampia distesa di campi fertili, e crestate come al solito con una fitta foresta, si innalzano dietro il pittoresco centro storico, menzionato in una lettera dell'Imperatore Luigi e una carta di Carlo il Calvo nel IX secolo. Un tempo era fortemente fortificato, anche se una porta fatiscente è tutto ciò che oggi rimane degli antichi bastioni, che non riuscirono a metterlo in sicurezza nel 1380, quando gli inglesi, sotto il `` Conte de Bouquingouan ", presumibilmente Buckingham, bruciarono l'intero città tranne l'Abbazia di San Martino, e suscitata dal poeta nativo, Eustache

Deschamps, *dit*Morel, "huissier d'armes" a Carlo VI. e castellano di Fismes, un lamento, in cui omette di non menzionare l'alta fama della vendemmia locale.[394]



VECCHIE CASE A VERTUS.

Vertus può ancora vantare una curiosa vecchia chiesa dell'XI secolo, con solide torri romaniche, modanature elaborate e capitelli riccamente ornati; anche un pittoresco lungomare, ombreggiato da alberi centenari, insieme a diverse pittoresche case antiche, di cui una con una florida finestra gotica circondata da un bordo di uva e pampini, e un'altra con una pittoresca torretta angolare sporgente, dominata da un tetto conico. I vigneti di Vertus sono citati in una carta dell'Abbazia di Ste. Marie, datato 1151. Erano originariamente piantati con viti di Beaune in Borgogna, e nel XIV secolo produssero un vino rosso tenuto in alta reputazione, di sapore gradevole e ricco di profumo,[395] ma che sembrerebbe essere impregnato di quelle proprietà purganti[396] rintracciabile in altre crescite della Champagne. Il vino rosso di Vertus era la bevanda preferita di Guglielmo III. d'Inghilterra, ed è stato a lungo in alta reputazione. Oggi, tuttavia, i coltivatori trovano più redditizio produrre vino bianco invece che rosso dai loro raccolti di uva nera, il primo *impone* un buon prezzo per la conversione in *vin mousseux* , essendo secondo alcuni produttori particolarmente prezioso per la legatura. una *cuvée* insieme. Le crescite Vertus si collocano tra i cru dello Champagne di seconda classe.[397]



SILLERY EI SUOI VIGNETI.

II.

T HE C hampagne V INELANDS -T HE V Vigneti, DEL M ountain .



TORRE E
PORTA DEL CHÂTEAU DE SILLERY.

Il vino di Sillery - Origine della sua fama - La Maréchale d'Estrées una Marchande de Vin di successo - Il marchese di Sillery il più grande viticoltore della Champagne - Apprezzamento cosacco dei prodotti

di Sillery - La strada da Reims a Sillery - Henri Quatre e i vini Taissy - Fallimento del sistema di coltivazione della vite Jacquesson - Castello di Sillery - Vinificazione da M. Fortel - Sillery sec - Annata a Verzenay e vendangeoirs - Rinomata del vino Verzenay - I vigneti di Verzy - Edoardo III. all'Abbazia di San Basilio - Escursione da Reims a Bouzy - La processione delle aringhe a St. Remi - Rilly, Chigny e Ludes - La 'pentola' di vino dei Cavalieri Templari - Mailly e la vista sulle pianure dello Champagne - Vino- a Mailly - Il villaggio nel bosco - Castello e parco di Louvois, ministro della guerra di Louis le Grand - I vigneti di Bouzy - Il campanile della chiesa,

THE vigneti della Montagna di Reims possono essere suddivisi in due zone, una delle quali, nota come Basse Montagne, è situare nord-ovest di Reims, e comprende i vigneti di St. Thierry, Marsilly, Hermonville, e altri; mentre la zona più importante si trova a sud della vecchia città cattedrale, e comprende i più noti cru di Sillery, Verzy, Verzenay, Mailly, Ludes, Chigny e Rilly. Lo sono anche i vigneti di Bouzy e Ambonnay [Pg 131]contato al suo interno, sebbene situato un po 'in disparte su un versante meridionale della Montagna a poche miglia dalla Marna.

I vigneti più piccoli della Champagne sono quelli di Sillery, e tuttavia nessun vino della Marna gode di una maggiore fama, dovuta originariamente all'intelligenza e all'energia della famiglia dei Brularts, Marchesi di Sillery e Puisieux, a cui la tenuta originariamente apparteneva, e che sembrano aver dedicato grande attenzione alla viticoltura sicuramente dalla metà del Seicento. La reputazione del vino fermo di Sillery, "la più alta manifestazione della divinità di Bacco in tutta la Francia", era saldamente stabilita in quest'epoca. «Quanto a M. de Puyzieux», scrive St. Evremond al suo amico Lord Galloway nell'agosto 1701, «si comporta saggiamente per cadere nel cattivo gusto di moda che riguarda lo Champagne per vendere meglio il suo;[398] Il marchese qui menzionato era Roger Brulart, governatore di Epernay, che era egli stesso un gioioso *bon vivant* , e morì per l'eccessiva indulgenza nelle cose buone fornite a una cena data dai Certosini nel 1719.[399] Gli successe il nipote, Louis Philogène Brulart, Marchese de Sillery et de Puisieux, al quale, nel 1727, in occasione del suo matrimonio con Mademoiselle de Souvré, nipote di Louvois, i Sieurs Quatresous e Chertemps presentarono al suo château of Sillery, per conto della città di Epernay, un cesto di cento fiaschi di vino.[400] Morì nel 1771, lasciando un'unica figlia, Adelaïde Félicité Brulart de Sillery, sposata, nel 1744, con Louis César le Tellier, Maréchal Duc d'Estrées.

Il vino raggiunse il suo apogeo sotto la cura della Maréchale d'Estrées, a cui appartenevano non solo questo cru, ma anche quelli di Mailly, Verzy e Verzenay, e che concentrarono i loro prodotti congiunti nelle spaziose cantine del suo castello, con la sua stessa garanzia, sotto il nome generale di Sillery, che, come il serpente di Aaronne, inghiottì così gli altri. La posizione sociale della Maréchale le ha permesso di assicurare ai suoi vini il riconoscimento che veramente meritavano, essendo realizzati con la massima cura e una rara intelligenza, dimostrata dalla rimozione di ogni uva acerba, marcia o imperfetta dai grappoli prima della pressatura, in modo che il *Il Vin de la Maréchale* , come era designato, divenne famoso in tutta Europa.[401] Questa signora non deve essere confusa con quell'altra Maréchale d'Estrées menzionata da San Simone, nota per i suoi divertimenti squisiti e magnifici anche se rari, e così sordida che quando sua figlia, che era ricoperta di gioielli, cadde a terra una palla, il suo primo grido fu, non come quello di Shylock: "Figlia mia!" ma "I miei diamanti!" mentre, precipitandosi in avanti, si sforzava di raccogliere, non la ballerina caduta, ma le sue gemme sparse.



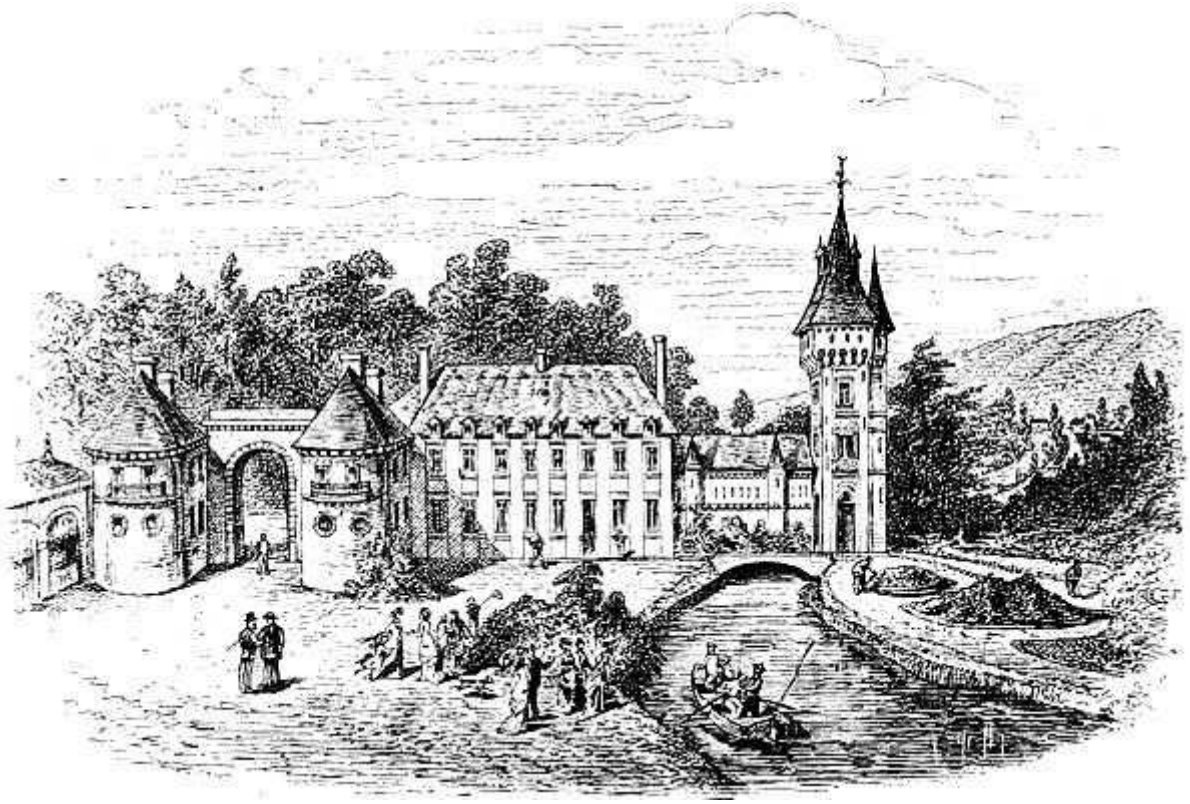
HENRI QUATRE.

Successivamente i proprietari del famoso cru Sillery fecero del loro meglio per sostenerne la reputazione, e Arthur Young, che si fermò qui nel 1787, parla del marchese de Sillery come del "più grande viticoltore della Champagne", avendo per mano 180 arpents di viti e cantina per un paio di centinaia di pièces di vino.[402] Tra gli apprezzamenti più recenti dei meriti di Sillery sec si possono citare i cosacchi, che saccheggiarono la contrada nel 1814, e che, non potendo portare via tutto il vino dalla cantina del conte di Valence a Sillery, fornirono in una trentina di pièces delle migliori, e mise a galla il posto.[403]

Il viaggio da Reims a Sillery non ha nulla di attraente. Una lunga strada diritta e pianeggiante delimitata da alberi interseca un ampio tratto di aperta campagna, costeggiata a destra dalla Petite Montagne di Reims, con antichi villaggi annidati nel fitto bosco. Dopo aver attraversato la linea ferroviaria di Châlons, vicino a dove uno dei nuovi forti costruiti per la difesa di Reims sorge dietro i villaggi e i vigneti di Cernay e Nogent l'Abbesse, il paese diventa più [Pg 132]ondeggiante. I pioppi costeggiano l'ampio canale della Marna e una bassa frangia di fogliame segna il corso del languido fiume Vesle, sulle cui rive si trova Taissy, famoso ai vecchi tempi per i suoi vini, grande favorito di Sully, e che quasi attirò Henri Quatre dalla sua fedeltà alle annate di Ay e Arbois che amava così bene.[404]

A sinistra si alza il Mont de la Pompelle, dove subirono il martirio i primi cristiani di Reims, e dove, nel 1658, gli spagnoli sotto Montal, quando tentarono di devastare i vigneti della contrada, furono respinti con terribili massacri dalla milizia Rémois, guidata su di Grandpré. Un quarto di secolo fa la pianura alla nostra destra vicino a Sillery fu piantata con viti dal compianto M. Jacquesson, l'allora proprietario della tenuta di Sillery, e un grande produttore di champagne a Châlons, che era ansioso di resuscitare l'antica reputazione di il dominio. Sotto il consiglio del dottor Guyot, il noto scrittore di viticoltura, piantò le viti in trincee profonde, che portarono i vigneti ad essere chiamati in modo punitivo il *sedano* di Jacquessonletti. Per proteggere le viti dalle grandinate prevalenti nella contrada e dalle gelate primaverili più pericolose, così fatali per le viti piantate in condizioni di pianura, venivano conservati a portata di mano lunghi rotoli di stuoia di paglia con cui coprirli quando necessario. Tuttavia, queste precauzioni erano

appena necessarie; le viti languivano per l'umidità alle radici e alla fine erano per lo più radicate.



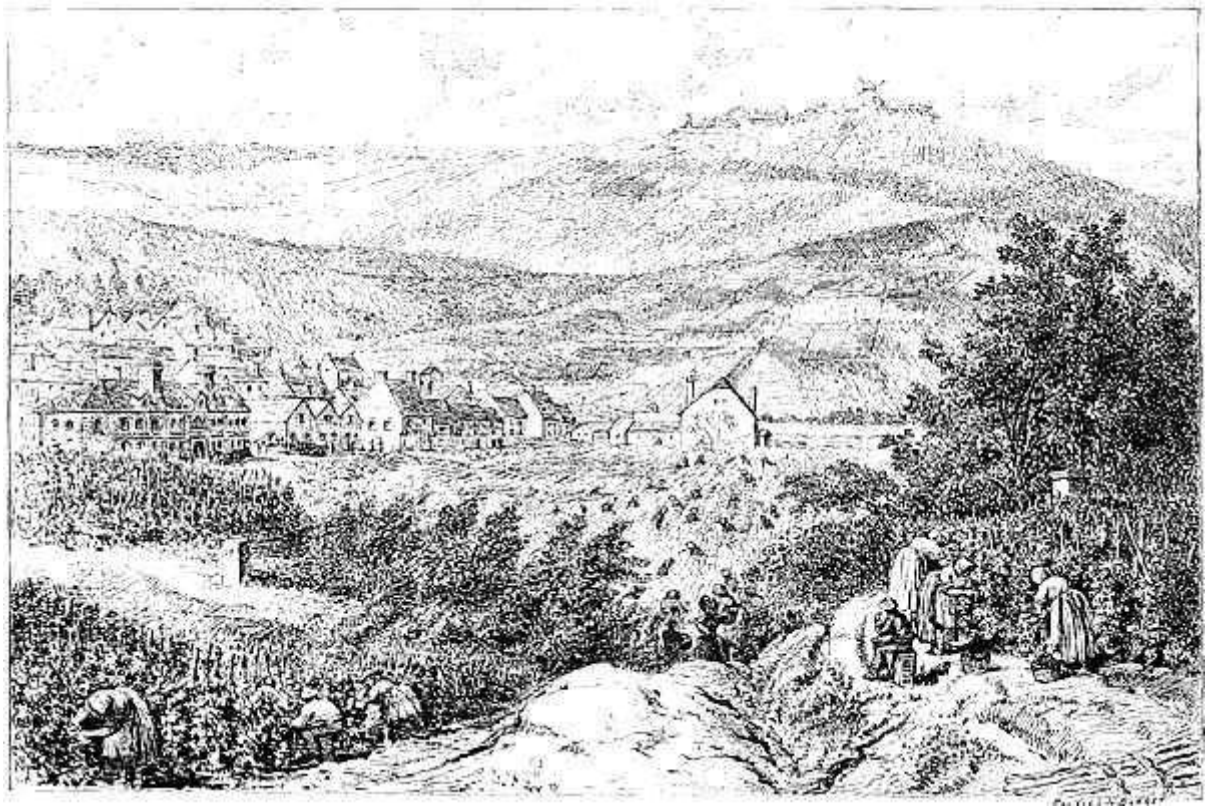
CHÂTEAU DE SILLERY.

Dopo aver nuovamente attraversato la ferrovia, passiamo davanti alle torrette restaurate del famoso castello di Sillery, con le sue porte, fossati e ponti levatoi, fiancheggiate da alberi e *parterre* floreali . Era qui [Pg 133]che il robusto scudiero Laurent Pichiet sorvegliava e sorvegliava la "forte maison de Sillery" per conto dell'arcivescovo di Reims alla fine del XIV secolo, che la Maréchale d'Estrées portava avanti la sua attività di successo come *marchande de vins* , e che la pragmatica e pedante contessa di Genlis, governante dei principi d'Orléans, trascorse, come ci racconta, i giorni più felici della sua vita. I pochi rigogliosi vigneti di Sillery coprono una dolce eminenza che si eleva dalla pianura, e presenta da un lato un aspetto orientale e dall'altro un aspetto occidentale. Sono caduti in qualche modo dalla loro alta tenuta dai tempi in cui il vecchio Coffin dell'Università di Beauvais cantava le loro lodi in latino:

Lascia che Horace possieda il fascino della vecchia Massica,
E l'elogio del suono falerno;
Tali vini, sebbene famosi, devono inchinarsi a quello cresciuto
Sul terreno fortunato di Sillery.[405]

Oggi il visconte di Brimont e il signor Fortel di Reims, il secondo dei quali coltiva una quarantina di acri di vigneto, producendo normalmente circa 300 botti, sono gli unici viticoltori a Sillery. Prima di pigiare le sue uve - ovviamente per lo spumante - M. Fortel li fa gettare in un trogolo, in fondo al quale ci sono un paio di cilindri scanalati, ciascuno di circa otto pollici di diametro, e che ruotano in direzioni contrarie, il cui effetto,

quando messo in moto, è quello di disimpegnare parzialmente l'uva dal i loro gambi. Le uve e gli steli vengono quindi posti sotto la pressa, che segue il vecchio principio della pressa per sidro, e il mosto scorre in un serbatoio sottostante, da dove viene pompato in grandi tini, ciascuno da 250 a 500 galloni. Qui rimane dalle sei alle otto ore, quindi viene versato in botti, i cui rubinetti vengono semplicemente adagiati leggermente sopra i fori, e nel corso di dodici giorni il vino comincia a fermentare. Rimane ora fino alla fine dell'anno, quando viene svinato in botti nuove e consegnato all'acquirente, immancabilmente l'una o l'altra delle grandi case di Champagne, che ne paga volentieri un prezzo eccezionalmente alto. La seconda e la terza pressione delle uve producono un vino inferiore, e dalle bucce e dai raspi*L'acquavite* , del valore di circa cinque scellini al gallone, viene distillata.



I VIGNETI DI VERZENAY.

Il vino noto come Sillery sec è un vino di colore ambrato pieno, secco, dal sapore gradevole e un po 'spiritoso. Oggi se ne produce pochissimo e la maggior parte proviene dai vigneti adiacenti di Verzenay e Mailly, ed è principalmente riservata dai coltivatori per il proprio consumo. Uno di questi ammise candidamente che la vecchia reputazione del vino era esplosa e che i migliori vini bianchi di Bordeaux e Borgogna si potevano ottenere con meno soldi. Nella produzione secca della Sillery, che localmente è stimata come una preziosa tonica, è fondamentale che le uve siano sottoposte a una leggera pressione; mentre per averlo a regola d'arte è altrettanto indispensabile che il vino si conservi per dieci anni nel legno secondo alcuni, e otto anni in bottiglia secondo altri, circostanza che con ogni probabilità è da attribuire il suo alto prezzo.

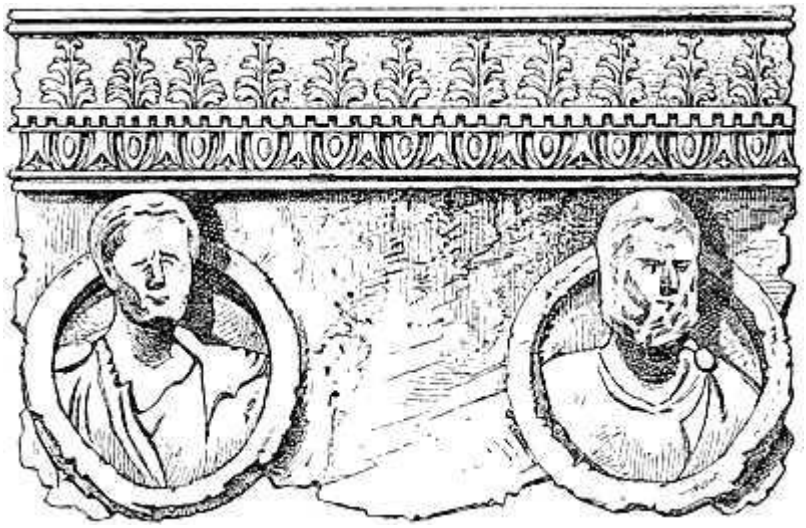


DISPOSITIVO SOPRA L'INGRESSO DI VENDANGEOIR A VERZENAY.

Al di là di Sillery i vigneti di Verzenay si aprono, si estendono su ampi pendii e si estendono fino alla cima della ripida altezza a destra, dove sono appollaiati uno o due mulini a vento. Ovunque i vignaioli sono impegnati a staccare l'uva con le loro piccole *serpentine a* forma di *uncino*, le donne indossavano tutte cuffie aderenti sporgenti, come se fossero inutilmente attente alla loro carnagione tutt'altro che bionda. Lunghi carri carichi di ceste d'uva bloccano le strade strette, e gli asini, debitamente muniti di museruola, con le borse a tracolla, faticano su e giù per i pendii più ripidi. A metà della collina principale, sostenuto da un fitto bosco e solcato da profonde trincee, da cui è stato rimosso il terreno per concimare i vigneti, si trova il villaggio di Verzenay - dove nel Medioevo l'arcivescovo di Reims aveva un feudo - che si affaccia su un vero mare di viti. Alzandosi di fronte [Pg 134]i vecchi cottage grigi, circondati da frutteti o giardini, sono le pareti bianche e i lunghi tetti rossi dei vendangeoirs appartenenti alle grandi case di Champagne - Moët & Chandon, Clicquot, GH Mumm, Roederer, Deutz & Geldermann e altri - tutti brulicanti di trambusto ed eccitazione, e con le viti che quasi raggiungono le loro porte. I signori Moët & Chandon hanno fino a otto torchi in piena attività e possiedono non meno di 120 acri di vigne sui pendii vicini, oltre al Clos de Romont, in direzione di Sillery, e che produce un vino del tipo Sillery. appartenente a M. Raoul Chandon. Verzenay è uno dei *migliori cru* e per tre anni consecutivi - 1872, 3 e 4 - i suoi vini hanno ottenuto un prezzo più alto di quelli di Ay o Bouzy. Nel 1873 il *vin brut*ha comandato la somma eccezionalmente grande di 1050 franchi il hogshead di 44 galloni. Tutti gli abitanti di Verzenay sono proprietari di viti e ogni anno ricevono diversi milioni di franchi per i prodotti dei loro vigneti dai produttori di Champagne. Il vino di Verzenay, notevole per corpo e vinosità, è sempre stato tenuto in grande considerazione,[406] Il che è apparentemente più di quanto si possa dire della probità degli abitanti, perché, secondo un vecchio detto dello Champagne, "Ogni volta che a Verzenay si grida" Ferma ladro ", ognuno se la prende con sé".

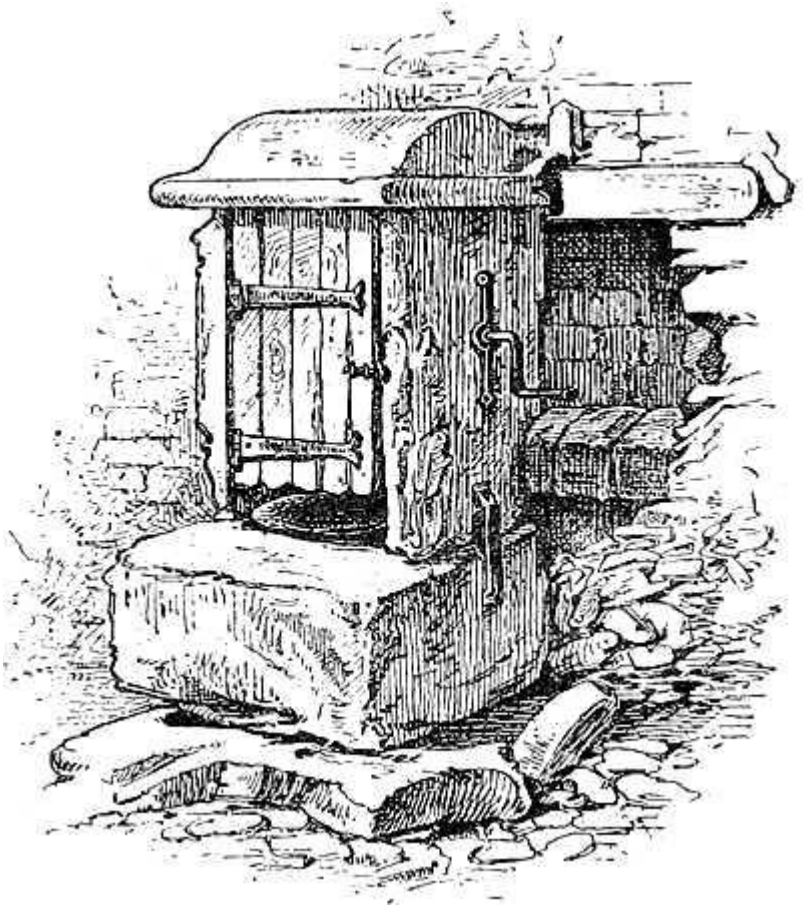
Appena oltre la montagna di Reims si trova il villaggio di Verzy, i cui viticoltori si sono distinti [Pg 135]stessi nel XV secolo per la loro resistenza agli ufficiali inviati a riscuotere l '"aiutante in gros" di due sol per coda, imposto da Luigi XI. su tutto il vino prodotto entro un raggio di quattro miglia da Reims. I vigneti di Verzy, oggi classificati come secondo cru, risalgono almeno ai tempi dei Cavalieri Templari, quando la Commanderie di Reims aveva qui "due vigneti vicino all'abbazia". Sono adiacenti a quelli di Verzenay, e sono quasi esclusivamente coltivati a uva bianca, unico esemplare del genere che si incontra nel distretto. Nella Clos St. Basse, invece, prende il nome dall'abbazia di St. Basilea, di cui il villaggio era una dipendenza, e dove Edoardo III. dell'Inghilterra aveva il suo quartier generale durante l'assedio di Reims: si coltiva solo l'uva nera e la sua produzione è quasi alla pari con i vini di Verzenay.

Immediatamente prima della rivoluzione, un quarto degli abitanti di Verzy erano proprietari terrieri, ciascuno dei quali coltivava circa cinque arpenti di viti e ne ricavava, in media, venti punti, di cui l'abbazia esigeva uno e tre quarti per 'droits de dimes et de banalité de pressoir. " A sud di Verzy si trovano i cru di terza classe di Villers-Marmery e Trépail, il primo dei quali era di una certa reputazione nel Medioevo.



PORZIONE DI FREGIO DELLA VECCHIA CASA, RUE DU BARBATRE, REIMS.

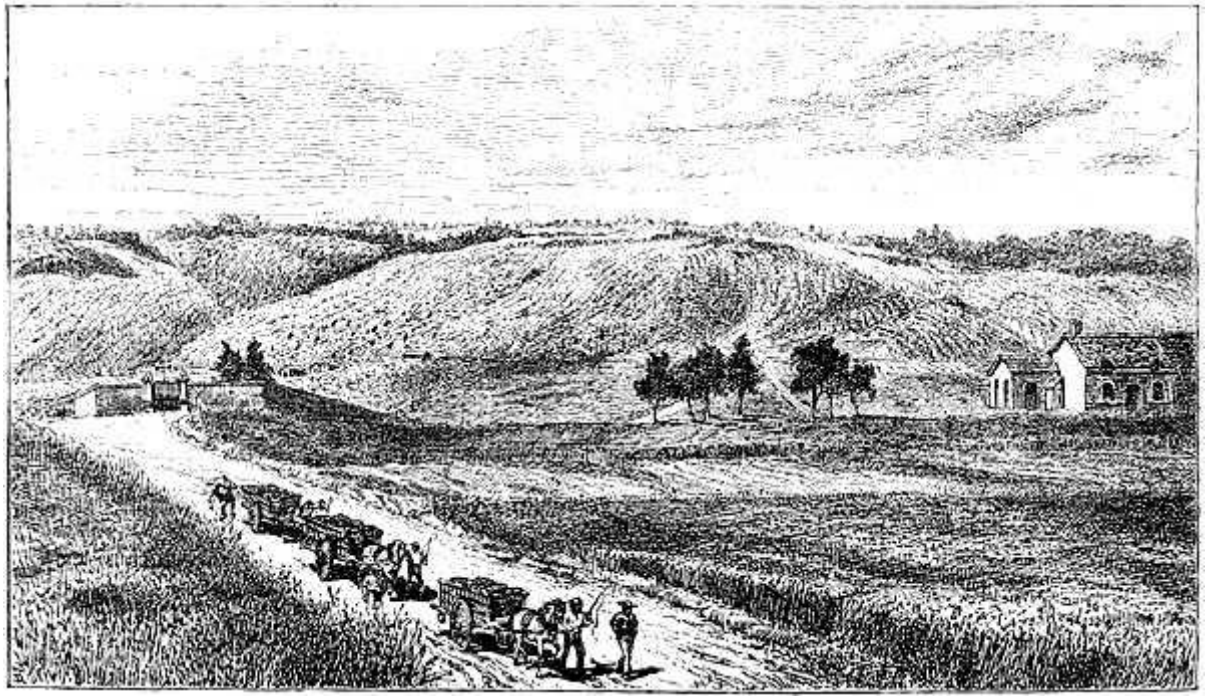
Abbiamo fatto diverse escursioni ai vigneti di Bouzy, uscendo da Reims lungo l'antica Rue du Barbâtre e oltrepassando la pittoresca vecchia chiesa di San Remi, uno dei luoghi d'interesse della capitale della Champagne, e notevole, tra le altre cose, per la sua magnifica antiche vetrate colorate e la bella tomba moderna del famoso santo di Rémois. Era qui nel Medioevo che quel pezzo di mummia sacerdotale, la processione delle aringhe, si svolgeva all'imbrunire del mercoledì prima di Pasqua. Preceduti da una croce, i canonici della chiesa marciavano in doppia fila su per le navate, trascinando ciascuno una corda dietro di sé, con un'aringa attaccata. Lo scopo di ognuno era di calpestare l'aringa che aveva di fronte e impedire che la propria aringa venisse calpestata dal canone che lo seguiva: un procedimento abbastanza difficile che, se non edificava,



BENE ANTICO, RUE DU BARBATRE, REIMS.

Dopo aver attraversato il canale e il fiume Vesle, e lasciato alla nostra sinistra il grigio villaggio di Cormontreuil dall'aspetto antiquato, abbiamo attraversato un ampio tratto di campagna coltivata striato di macchie di bosco, con occasionali mulini a vento che punteggiano le alture lontane, e villaggi annidati alberi sui fianchi delle montagne e nelle tranquille conche. Ben presto apparvero alcuni vigneti che occupavano i pendii più bassi, e affollati da bande di vignaioli, e anche il paese divenne più pittoresco. Passammo successivamente sulla nostra destra Rilly, un ex feudo dell'arcivescovo di Reims, e noto per il suo vino rosso capitale; poi Chigny, dove l'Abate di St. Remi aveva una vigna già all'inizio del XIII secolo; e poi Ludes, tutti e tre situati più o meno sulla montagna, con viti in ogni direzione, [Pg 136]Ai vecchi tempi, i Cavalieri Templari della Commanderie di Reims avevano il diritto di *vinificazione* a Ludes, e pretendevano il loro modesto "vaso" (circa mezzo gallone) a pièce su tutto il vino prodotto dal villaggio. Alla nostra sinistra c'è Mailly, i cui vigneti si uniscono a quelli di Verzenay, e, sebbene classificato solo come secondo cru, dà un vino noto per *finezza* e bouquet, identificato da alcuni come l'annata che fu raccomandata nel IX secolo a Bishop Hincmar di Reims dal suo *confratello,* Pardulus di Laon. Dalle colline boscose qui intorno si gode la vista delle ampie pianure della Champagne, punteggiate di villaggi bianchi e fattorie sparse tra i pioppi e i tigli, le sinuose Vesle scintillanti alla luce del sole e le torri scure di Notre Dame de Reims, con tutti i loro ricchi trafori gotici, che si innalzano maestosamente sopra la città lontana.

In un negozio che abbiamo visitato, a Mailly, venivano prodotte tra le 350 e le 400 pièces di vino al ritmo di una trentina di pièces durante la lunga giornata di venti ore, cinque uomini erano impegnati a lavorare la vecchia pressa, molto simile a un sidro - press, e applicando la sua pressione longitudinalmente. Questa antica pressa differisce senza dubbio ma poco da quella che il capitolo della cattedrale di Reims possedeva a Mailly nel 1384. Non appena il mosto fu espresso veniva svuotato in grandi tini, della capacità di circa 450 galloni, e in questi rimase per diversi giorni prima essere svinato in botti. Delle trenta torte di cui sopra, venti risultanti dalla prima pressione erano della migliore qualità, mentre quattro prodotte dalla seconda pressione erano in parte riservate per sostituire ciò che la prima poteva perdere durante la fermentazione, il residuo che serve per lo Champagne di seconda classe. Le sei pièces che provenivano dalla pressione finale, dopo essere state miscelate con vino comune della zona, sono state convertite in Champagne di qualità inferiore.



I VIGNETI DI BOUZY.

Attraversammo ora la montagna, avvistando Ville-en-Selve - il villaggio nel bosco - tra gli alberi lontani, e alla fine arrivammo a Louvois, da dove il prepotente ministro della guerra del Grand Monarque derivò il suo marchesato, e dove il suo castello, un edificio semplice ma capiente , può ancora essere visto annidato in una valle pittoresca e fertile, e circondato da terreni di piacere signorili. Il castello e il parco sono oggi proprietà di M. Frédéric Chandon, che ha dedicato molta cura al restauro del primo. Subito dopo aver lasciato Louvois, apparvero in vista i vigneti di Bouzy, con il piccolo villaggio dall'aspetto prospero che sorgeva dalla pianura ai piedi dei pendii ricoperti di vigneti che si estendevano fino ad Ambonnay, e la scintillante Marna che solcava la nebbiosa distanza. Il comodo [Pg 137]si dice che la nuova chiesa fosse in debito per la sua guglia al fortunato vincitore - che per caso era originario di Bouzy - del grande premio della lotteria di lingotti d'oro, del valore di 16.000 *l.*, disegnato a Parigi alcuni anni fa. I vigneti Bouzy occupano una serie di dolci pendii, e hanno il vantaggio di una piena

esposizione meridionale. Il terreno, che è della consueta formazione calcarea, ha una marcata sfumatura rossastra, indicativa della presenza di ferro, a cui il vino è in qualche misura debitore per le sue caratteristiche distintive: la sua delicatezza, alcolicità e gradevole profumo. I vignaioli passavano lentamente tra le vigne e carri carichi di uva passavano rotolando sulle strade polverose. La montagna che sorge dietro i vigneti è segnata ai lati e orlata di fogliame alla sua sommità, e un piccolo ponte di pietra attraversa il profondo burrone formato dai torrenti invernali in rapida discesa.



IL VENDANGEOIR DI M. WERLÉ A BOUZY.

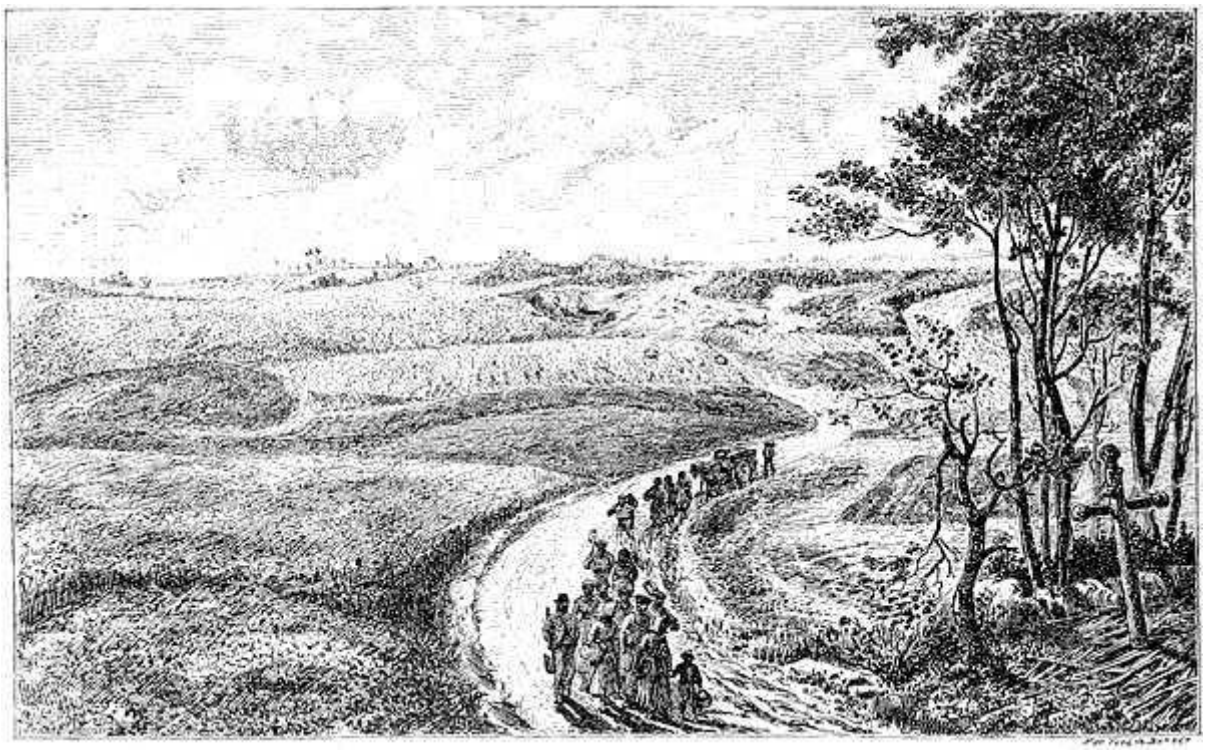
I principali proprietari di vigneti a Bouzy, che si colloca, ovviamente, come un *premier cru* , sono M. Werlé, M. Irroy e i signori Moët & Chandon, il primo e l'ultimo dei quali hanno capienti venditori qui, M. Irroy che preme- casa essendo nel vicino villaggio di Ambonnay. M. Werlé possiede a Bouzy dai quaranta ai cinquanta acri dei vigneti migliori, che costituiscono una parte considerevole dell'intera superficie del vigneto. Al vendangeoir Clicquot-Werlé, che contiene fino a otto presse, vengono prodotte circa 1000 pièces di vino all'anno. Al momento della nostra visita, l'uva raccolta quella mattina era in corso di consegna, i grandi cesti pieni venivano misurati in caques - recipienti di legno da venti litri - mentre il caposquadra dal viso florido li spuntava con un pezzo di gesso sulla testa di una botte adiacente.

Non appena il contenuto di circa mezzo centinaio di questi cestini era stato svuotato sul pavimento della pressa, l'uva staccata dai loro steli veniva lisciata in modo compatto e su di loro veniva applicata una moderata pressione facendo girare un'enorme ruota , che faceva agire la vite della pressa: una compressione graduale piuttosto che potente, e dato tutto in una volta, persuadendo, si diceva, le qualità più fini del frutto. L'operazione è

stata ripetuta fino a sei volte; la resa [Pg 138]dalle prime tre pressioni riservate alla conversione in Champagne, mentre il risultato della quarta spremitura sarebbe applicato a reintegrare la perdita, mediamente del 7 ½ per cento, subita dal mosto durante la fermentazione. Qualunque cosa provenga dalla quinta pressione viene venduta per produrre uno Champagne inferiore. Successivamente le uve vengono ben rastrellate, e poi sottoposte ad un paio di schiacciate finali, dette *rébêche* , e dando una sorta di *tortino* , dato agli operai addetti al pressoir per bere.

La piccola quantità di vino Bouzy rosso fermo prodotta da M. Werlé nello stesso vendangeoir pretende di essere considerata un vino di segno speciale solo nelle annate buone. L'uva, prima di essere posta sotto il torchio, viene lasciata in un tino fino a otto giorni. Il mosto subisce una lunga fermentazione e dopo essere stato travasato in botti viene lasciato inalterato per un paio di anni. In bottiglia - dove, a proposito, deposita invariabilmente un sedimento, come in effetti è il caso di tutti i vini dello Champagne, fermi o frizzanti - sopravviverà, ci è stato detto, a qualsiasi Borgogna.

Il Bouzy rosso fermo ha un bouquet marcato e gradevole e un sapore delicatissimo, al palato è deliziosamente morbido, e all'apparenza è leggero come un vino di Bordeaux, mentre in realtà è forte quanto la Borgogna, ai cru più fini di cui ha una leggera somiglianza. Avevamo appreso che era molto suscettibile di viaggiare, un semplice viaggio a Parigi era, si diceva, sufficiente per ammalarlo e infondere un tale shock alla sua delicata costituzione che era improbabile che si riprendesse. Per raggiungere la perfezione, questo vino, che è quello che il francese *chiama a vin vif* , penetrando negli angoli più remoti dell'organo del gusto, richiede di essere conservato un paio d'anni in legno e una mezza dozzina o più anni in bottiglia.



I VIGNETI DI AMBONNAY.

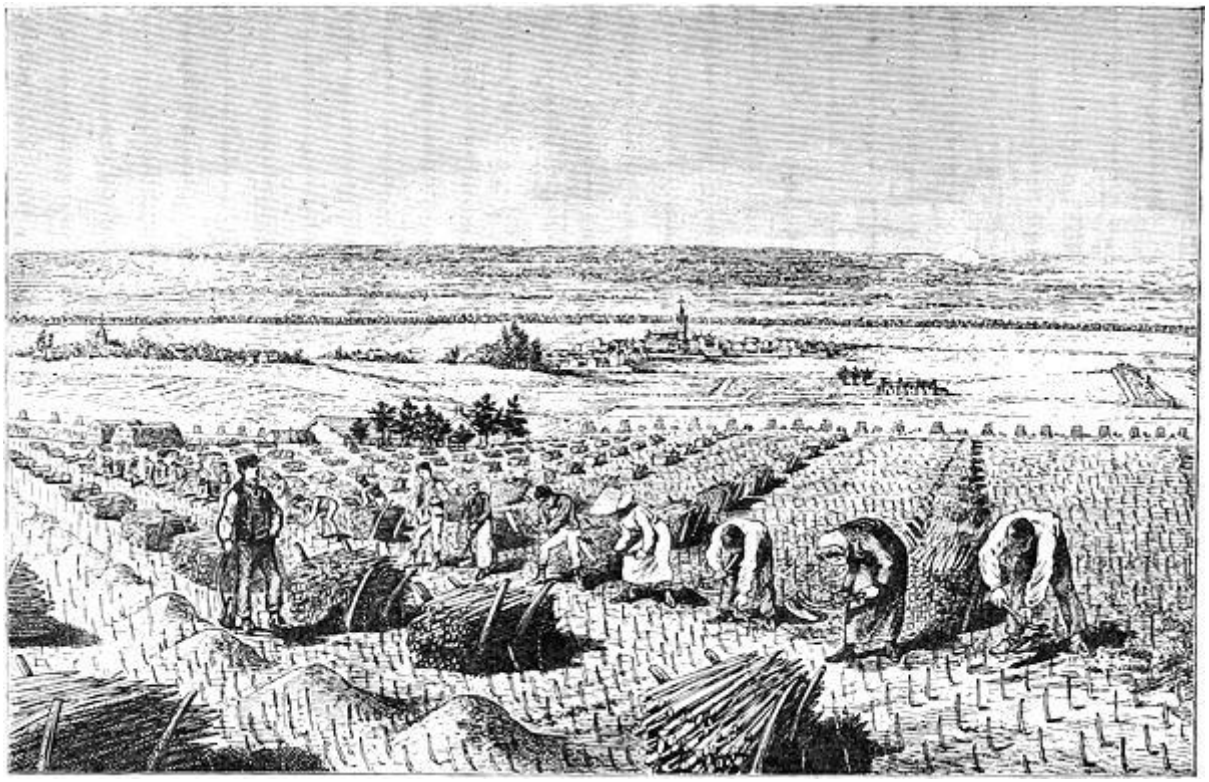
Da Bouzy era solo una breve distanza lungo i pendii dei vigneti fino ad Ambonnay, dove ci sono solo due o trecento acri di viti, e dove abbiamo trovato la vendemmia quasi finita. Il villaggio è circondato da abeti e circondato da un terreno in aumento orlato da solide cinture o sottili strisce di fogliame. Un mulino a vento occasionale taglia contro l'orizzonte, che è delimitato qua e là da alberi sparsi. Chiedendo il più grande proprietario di vite, siamo stati indirizzati a un open [Pg 139]porte-cochère, e entrando nella grande corte incontrò una mezza dozzina di lavoratori impegnati in varie occupazioni agricole. Rivolgendosi a uno che pensavamo fosse il caposquadra, ci riferì a un vecchietto magro, in maniche di camicia e sabot, assorto nella rinfrescante ricerca di rivoltare un grosso mucchio di fertile letame con una forchetta. Si dimostrò essere M. Oury, il proprietario di noi dimentichiamo quanti acri di vigne, e un contadino straordinariamente intelligente, considerando che cosa sono gli stupidi i contadini francesi di regola, che si era elevato alla posizione di un grande proprietario di viti. Togliendosi i sabot e indossando una camicetta pulita, ci condusse nel suo salottino, un appartamento dipinto di fresco di circa otto piedi quadrati, di cui l'enorme camino occupava completamente un terzo, e si sottomise pazientemente alla nostra catechesi.

Ad Ambonnay, come a Bouzy, quell'anno, disse il signor Oury, avevano solo mezzo raccolto medio; inoltre la caque d'uva era stata venduta esattamente allo stesso prezzo in entrambi i luoghi, e il vino aveva incassato circa 800 franchi la pièce. Ogni ettaro (2 ½ acri) di vigneto aveva prodotto 45 caques di uva, del peso di circa 2 ¾ tonnellate, che hanno prodotto 6 ½ pièces, pari a 286 galloni di vino, o al ritmo di 110 galloni per acro. Qui le uve sono state pigiate quattro volte, la resa della seconda pressione è stata utilizzata principalmente per compensare la perdita che la prima ha subito durante la sua fermentazione. Poiché le spremute date erano potenti, tutte le migliori qualità dell'uva erano state estratte a questo punto, e la resa della terza e della quarta pressione non avrebbe richiesto più di ottanta franchi la pièce. I vignaioli venuti da lontano ricevevano o un franco e mezzo al giorno e il loro cibo, consistente in tre pasti, oppure due franchi e mezzo senza vitto, i bambini venivano pagati trenta soldi. Il signor Oury ci informò inoltre che ogni anno entrano nel mercato vigneti e trova acquirenti pronti da quindici a ventimila franchi all'ettaro, pari a un prezzo medio di 300 *l.* l'acro, che, sebbene Ambonnay sia classificato semplicemente come un secondo cru, da allora è salito in casi particolari fino a oltre 600 *l.* per acro. A causa della suddivisione delle proprietà in porzioni così infinitesimali, non sempre furono acquistate dalle grandi case di Champagne, che si opponevano all'imbarazzo della coltivazione di appezzamenti così minuscoli, preferendo piuttosto acquistare i prodotti dai loro proprietari.

Ci sono altri vigneti di minore nota nel quartiere di Reims che producono vini molto equi, che entrano più o meno nella composizione dello Champagne, e quasi tutti possono vantare un pedigree che risale almeno al Medioevo. Notevoli tra questi sono Ville-Dommange e Sacy, a sud-ovest di Reims. A Sacy l'Abbazia di San Remi aveva una vigna nel 1218; e nella restituzione dei beni della chiesa fatta nel 1384, il decano della Cattedrale è accreditato con 'rentes de vin' e circa sei *jours*di Vineland qui, il Convento di Clermares a Reims che possiede un pezzo di "vigne gonesse". A nord-ovest della città i vigneti più noti sono quelli di Hermonville - citati anche all'inizio del XIII secolo, e nel ritorno che abbiamo appena citato - e di Saint Thierry, dove il Principe Nero prese alloggio durante l'assedio di Reims, e il luogo in cui Gerard de la Roche provocò tanta

devastazione tra le vigne nel XII secolo, con grande indignazione dei loro monaci proprietari. Il vino rosso fermo di St. Thierry, che ricorda le crescite del Médoc per il suo tannino, e quelle della Côte d'Or per la sua vinosità, è oggi quasi un ricordo del passato, lo si ritrova qui come altrove , più redditizio pigiare le uve per la spumantizzazione rispetto al vino fermo.

[Pg 140]



AL LAVORO PRIMAVERA PRIMAVERA NEI VIGNETI BOUZY DI M. ERNEST IRROY.

III.

T HE V INES DEL C hampagne E IL S ISTEMA DI C ULTIVATION .



TRASPORTARE IL LETAME AI VIGNETI.

Una combinazione di circostanze essenziali per la produzione di un buon Champagne - Varietà di viti coltivate nei vigneti della Champagne - Diverse classi di proprietari di viti - Costo di coltivazione - Il suolo dei vigneti - Periodo e sistema di impianto delle viti - L'operazione di ' provenienza "- Il 'taille' o potatura, la 'bêchage' o lo scavo - Fissaggio dei pali della vite - Grande costo di quest'ultimo - Concimazione e accorciamento delle viti - La zappatura estiva intorno alle piante - Rimozione dei pali dopo la vendemmia —Precauzioni adottate contro le gelate primaverili — Il sistema Guyot di copertura delle viti con stuoie — Funge da riparo da pioggia, grandine e gelo e favorisce la maturazione delle uve — Vari parassiti che predano le viti della Champagne — Distruzione causata dall'Eumolpe , il Chabot, il Bêche, il Cochylus,e la Pyrale: si è tentato di controllare le devastazioni di quest'ultima con la luce elettrica.

GOOD Champagne non piove giù dalle nuvole, o sgorgano dalle rocce, ma è il risultato del lavoro incessante, abilità del paziente, minuto precauzione, e attenta osservazione. In primo luogo, il suolo conferisce al vino naturale una qualità speciale che si è scoperto impossibile imitare in nessun altro quarto del globo. Al vino di Ay conferisce un sapore di pesche, ea quello di Avenay il sapore di fragole; l'annata di Hautvillers, sebbene un po 'caduta rispetto alla sua antica tenuta, è tuttavia caratterizzata da un inconfondibile sapore di nocciola; mentre quella di Pierry sa di selce, la famosa *pierre à fusil*gusto. Quindi, in base al principio che un po 'di lievito fa fermentare tutta la pasta, si aggiunge in proporzioni definite il prodotto delle uve coltivate nei vigneti più vocati, al fine di garantire alcune caratteristiche particolari, oltre che per mantenere uno standard fisso di eccellenza.

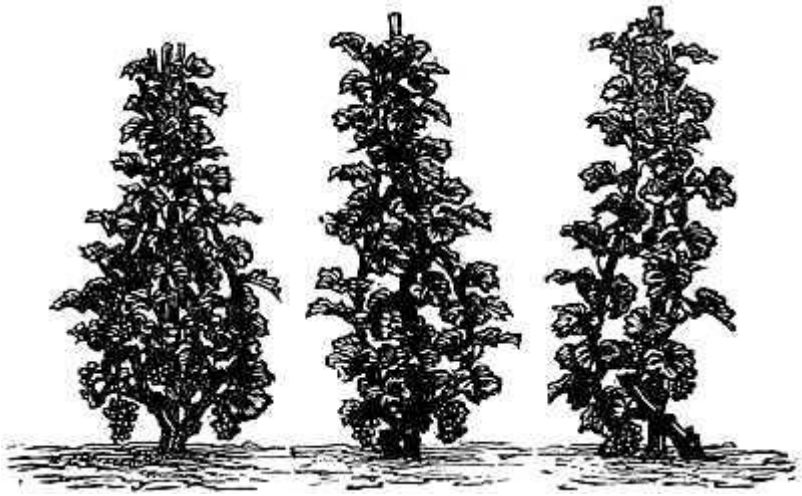
[Pg 141]

Mentre è ammesso che il clima non sia privo di influenza nel conferire al vino una delicata dolcezza e profumo, uniti a finezza e leggerezza, alcune autorità sostengono che

alla attenta selezione dei vitigni più adatti al terreno e alla temperatura del comprensorio l'eccellenza dello Champagne genuino è principalmente da ascrivere.

Quattro descrizioni di viti sono principalmente coltivate nello Champagne, tre delle quali producono uva nera, e tutte appartenenti alla varietà pineau, da cui vengono prodotti i grandi vini della Borgogna, e così stilizzate dai grappoli che assumono la forma conica del pino. Il primo è il franc pineau, la pianta doré di Ay, con i suoi tralci strettamente congiunti e le piccole foglie, che producono grappoli tozzi di piccoli acini rotondi, con bucce spesse di una tinta nero-bluastra, e dal sapore dolce e raffinato. La successiva è la pianta vert doré, con le sue foglie di un verde vivo, più robuste e più produttive della prima, ma che danno un vino meno generoso, e le cui bacche, crescendo in grappoli piramidali compatti, sono scure e ovali, molto sottili dalla pelle, straordinariamente dolce e succosa. La terza varietà, ampiamente piantata nei vigneti di Verzy e Verzenay, è la pianta gris, o burot, come viene definita nella Côte d'Or, una vite un po 'delicata, il cui frutto ha una sfumatura brunastra e produce un vino leggero e profumato. La specie rimanente è un'uva bianca conosciuta come épinette, una varietà del pineau blanc, e supposta da alcuni essere identica allo chardonnet della Borgogna, da cui si ricava il famoso vino di Montrachet. Si incontra lungo tutta la Côte d'Avize, in particolare a Cramant, il cui vino delicato ed elegante si colloca subito dopo quello di Ay e Verzenay. L'épinette è un portatore prolifico e le sue bacche dorate trasparenti rotonde, che pendono in grappoli un po 'sparsi tra le sue foglie verde scuro, sono sia succose che dolci. Matura, tuttavia, molto più tardi rispetto a entrambe le varietà nere. il cui frutto ha una sfumatura brunastra e produce un vino leggero e profumato. La specie rimanente è un'uva bianca conosciuta come épinette, una varietà del pineau blanc, e supposta da alcuni essere identica allo chardonnet della Borgogna, da cui si ricava il famoso vino di Montrachet. Si incontra lungo tutta la Côte d'Avize, in particolare a Cramant, il cui vino delicato ed elegante si colloca subito dopo quello di Ay e Verzenay. L'épinette è un portatore prolifico e le sue bacche dorate trasparenti rotonde, che pendono in grappoli un po 'sparsi tra le sue foglie verde scuro, sono sia succose che dolci. Matura, tuttavia, molto più tardi rispetto a entrambe le varietà nere. il cui frutto ha una sfumatura brunastra e produce un vino leggero e profumato. La specie rimanente è un'uva bianca conosciuta come épinette, una varietà del pineau blanc, e supposta da alcuni essere identica allo chardonnet della Borgogna, da cui si ricava il famoso vino di Montrachet. Si incontra lungo tutta la Côte d'Avize, in particolare a Cramant, il cui vino delicato ed elegante si colloca subito dopo quello di Ay e Verzenay. L'épinette è un portatore prolifico e le sue bacche dorate trasparenti rotonde, che pendono in grappoli un po 'sparsi tra le sue foglie verde scuro, sono sia succose che dolci. Matura, tuttavia, molto più tardi rispetto a entrambe le varietà nere. e da alcuni ritenuto identico allo chardonnet di Borgogna, da cui si ricava il famoso vino di Montrachet. Si incontra lungo tutta la Côte d'Avize, in particolare a Cramant, il cui vino delicato ed elegante si colloca subito dopo quello di Ay e Verzenay. L'épinette è un portatore prolifico e le sue bacche dorate trasparenti rotonde, che pendono in grappoli un po 'sparsi tra le sue foglie verde scuro, sono sia succose che dolci. Matura, tuttavia, molto più tardi rispetto a entrambe le varietà nere. e da alcuni ritenuto identico allo chardonnet di Borgogna, da cui si ricava il famoso vino di Montrachet. Si incontra lungo tutta la Côte d'Avize, in particolare a Cramant, il cui vino delicato ed elegante si colloca subito dopo quello di Ay e

Verzenay. L'épinette è un portatore prolifico e le sue bacche dorate trasparenti rotonde, che pendono in grappoli un po 'sparsi tra le sue foglie verde scuro, sono sia succose che dolci. Matura, tuttavia, molto più tardi rispetto a entrambe le varietà nere. che pendono in grappoli un po 'sparsi tra le sue foglie verde scuro, sono sia succose che dolci. Matura, tuttavia, molto più tardi rispetto a entrambe le varietà nere. che pendono in grappoli un po 'sparsi tra le sue foglie verde scuro, sono sia succose che dolci. Matura, tuttavia, molto più tardi rispetto a entrambe le varietà nere.



TIPI DI VITI DI CHAMPAGNE IN CUSCINETTO.

Ci sono molte altre specie di viti coltivate nei vigneti della Champagne, in particolare il comune meunier, o mugnaio, prevalente nella valle di Epernay, che porta uva nera, e prende il nome dalle foglie giovani che sembrano essere state cosparse di farina. Questa varietà, essendo più rustica del franc pineau, sta sostituendo quest'ultimo nelle parti inferiori dei pendii, che sono i più esposti alle gelate, una circostanza deplorevole, in quanto altera la qualità del vino. Ci sono anche i gouais in bianco e nero; il meslier, una varietà bianca prolifica che produce un vino di discreta qualità; il gamais bianco e nero, l'uva principale del Mâconnais, e si trova principalmente in alcuni vigneti di Vertus; insieme al tourlon, alla marmotta, ai cohéras, alla pianta doux e alla mezza ventina di altri.

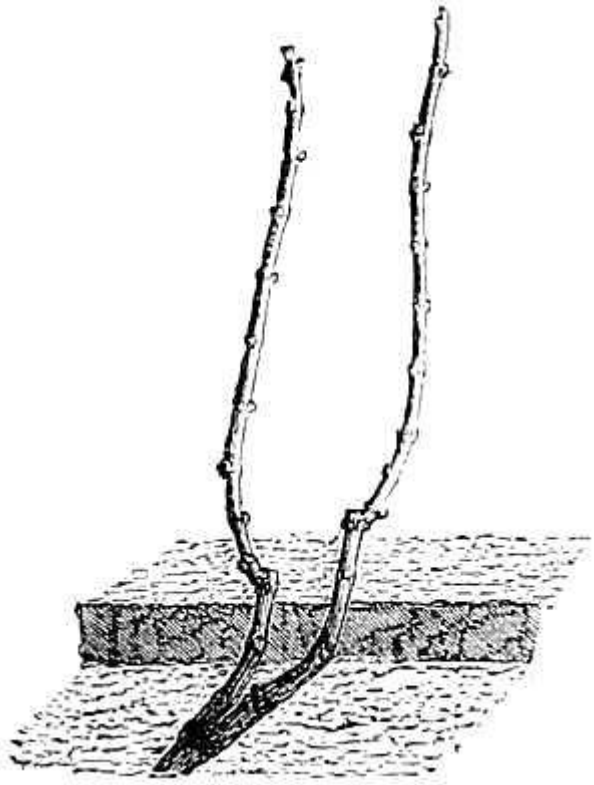
La terra nella Champagne, come in altre parti della Francia, è minuziosamente suddivisa, e si stima che i 40.000 acri di vigneto siano suddivisi tra non meno di 16.000 proprietari. Alcune delle principali aziende di Champagne sono grandi proprietari di vigneti; e poiché il valore del suolo è più che quadruplicato negli ultimi trent'anni, anche i più piccoli proprietari contadini hanno motivo di congratularsi.[407] Questi ultimi coltivano le loro vigne; mentre i proprietari terrieri più grandi impiegano operai, chiamati *forain* quando vengono da lontano e lavorano settimanalmente per l'alloggio, il vitto e salari da 20 a 30 franchi, o *tâcherons* quando vengono pagati dal lavoro. L'ultima classe menzionata [Pg 142]di solito contratto per coltivare e vestire un arpent di viti, escluso l'annata, a partire da 8 *l.* a 12 *l.* per anno.



CONCERAZIONE DEI VITI GIOVANI DI NUOVO IMPIANTO.

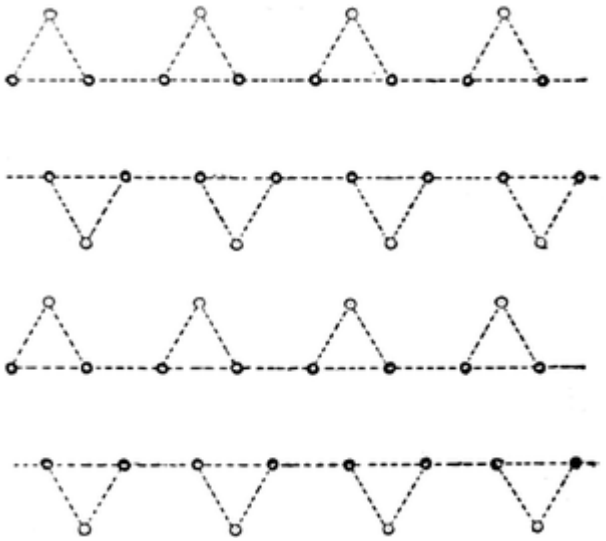
Nello Champagne vale la vecchia regola: suolo povero, prodotto ricco, vino grandioso in quantità moderata. Il terreno dei vigneti è di gesso, con una miscela di silice e argilla leggera, combinata con una proporzione variabile di ossido di ferro. Molti dei migliori hanno un substrato di pietre e sabbia e un sottile sovrastrato di terra vegetale. Più il terreno è rosso, e di conseguenza più impregnato di terra ferruginosa, più si trova adatto alla coltivazione dell'uva nera; mentre i terreni grigi o giallastri, come abbondano nella Côte d'Avize, sono preferibili per le varietà bianche.

Le viti sono quasi invariabilmente piantate su terreni in salita, i pendii più bassi, che raramente sfuggono alle gelate primaverili, producendo i migliori vini. Le viti sono poste molto vicine tra loro, spesso fino a sei in un metro quadrato, e il risultato è che si impoveriscono reciprocamente. L'impianto avviene tra novembre e aprile, i viticoltori del fiume sono solitamente in anticipo rispetto a quelli della montagna in questa operazione. Di solito si utilizzano piante di due o tre anni allevate in vivaio. Questi sono posti in buche o trincee. Le radici sono cosparse di un po 'di terra, a cui si aggiunge una generosa scorta di letame o compost, e le buche riempite e calpestate, le viti vengono potate fino a un paio di gemme dal suolo.



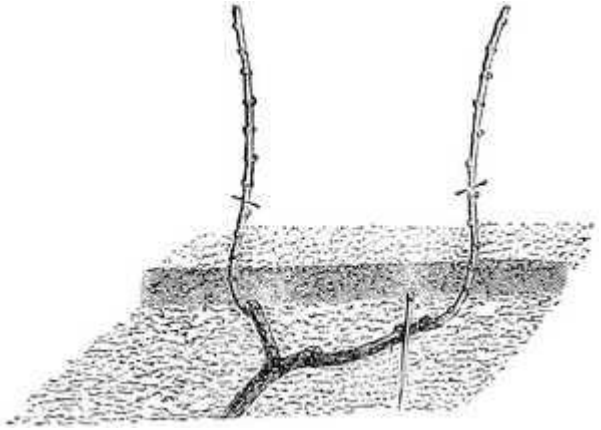
VITIGNO PREPARATO PER 'PROVINCIA.'

Nel giro di due o tre anni sono pronti per l'operazione di "provinage", o stratificazione, metodo di moltiplicazione universalmente praticato nello Champagne. Consiste nel seppellire in una trincea, profonda da sei a otto pollici, scavata su un lato della pianta, due o più dei tralci principali, rimasti quando la vite veniva potata a questo scopo speciale. L'intero bosco di due anni viene così interrato e le estremità dei germogli di un anno, che vengono lasciate fuori terra, vengono tagliate fino alla seconda gemma. I germogli così posti nel sottosuolo vengono conditi con un leggero letame, e col tempo mettono radici e formano nuove viti, che producono durante il loro secondo anno. Questa operazione viene eseguita contemporaneamente alla 'bêchage' all'inizio della primavera, e viene ripetuta annualmente fino a quando la vite ha cinque anni, le piante sono così in uno stato di continua progressione; un sistema che tiene conto dell'aspetto giovanile dei vigneti della Champagne, dove nessuno dei legni delle viti che si trovano fuori terra ha più di tre anni.

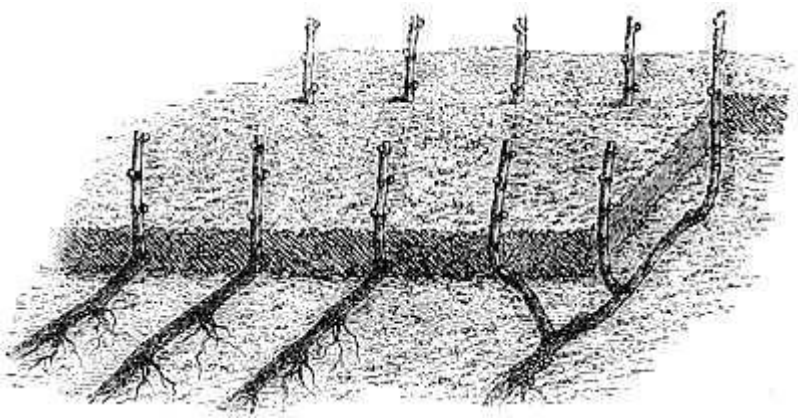


PIANO DI PROVINCIA À L'ÉCART IN UN VIGNETO DI NUOVO IMPIANTO.

I due principali piani adottati nel provining sono denominati "écart" e "avance". Nel primo, che di solito è seguito [Pg 143]nei vigneti di nuovo impianto, i due tralci vengono portati in avanti a destra ea sinistra - in modo da formare i due punti base di un triangolo equilatero, di cui il punto di partenza è il vertice - e vengono mantenuti in questa posizione dall'aiuto di pioli di legno o di ferro. Nel "provinage à l'avance" entrambi i tiri vengono eseguiti nella stessa direzione e talvolta viene utilizzata una variazione che incorpora i due sistemi.

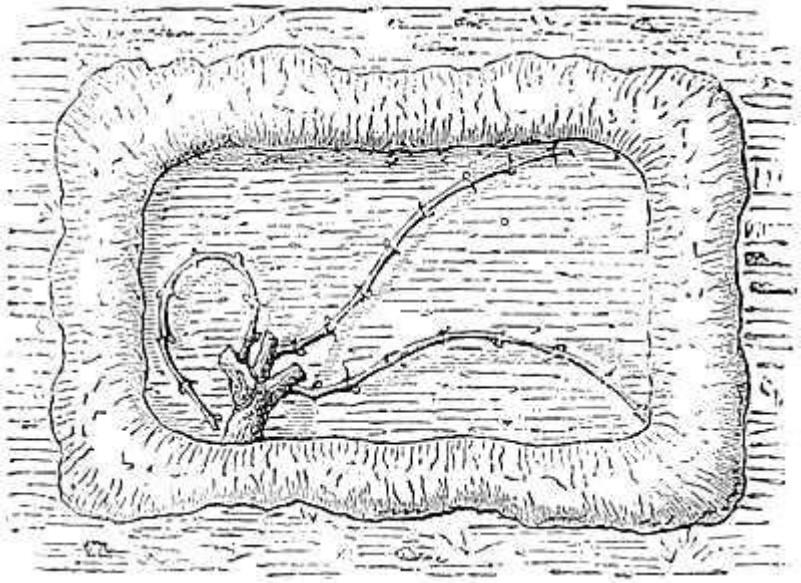


PROVINCIA À L'ÉCART.



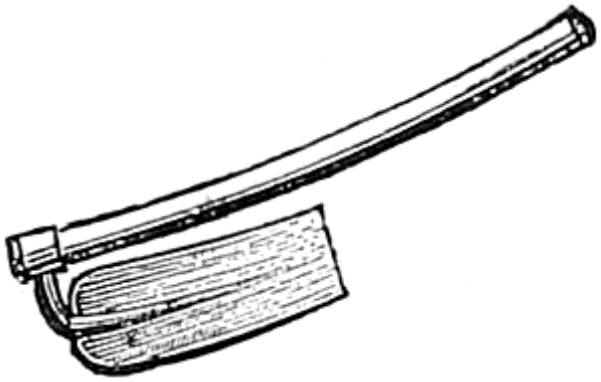
PROVINCIA À L'AVANCE.

Quando la vite ha raggiunto il quinto anno si lascia riposare per un paio di anni, quindi si riprende la lievitazione, disperdendo i tralci in qualsiasi direzione in tutta la vigna, in modo da riempire i posti vacanti. Le piante rimangono in questa condizione d'ora in poi, richiedendo semplicemente di essere rinnovate di volta in volta mediante un'accurata provinazione. Ad esempio, a volte si trova necessario piegare uno dei germogli in un cerchio, in modo che la sua estremità possa uscire dal terreno nel punto occupato dal ceppo madre. Il sistema di provinage è talvolta portato all'eccesso nello Champagne, nell'ottica di aumentare la resa del vino, che però ne risente in qualità. Anche la rete delle radici rende difficili e pericolose le varie operazioni colturali,

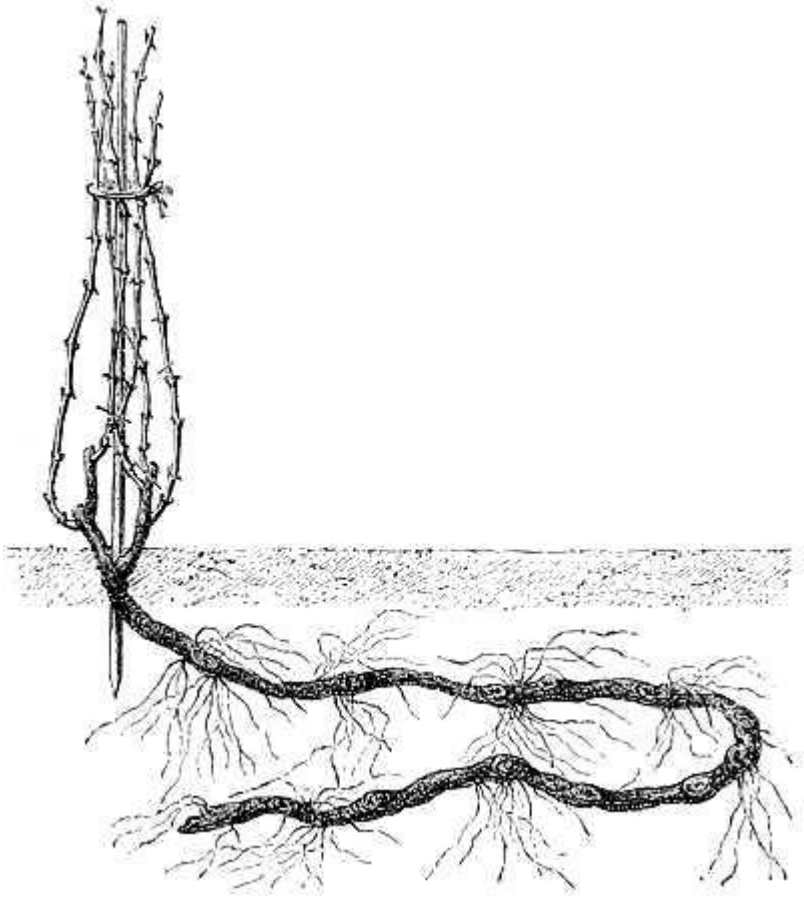


TRIPLA 'PROVINIA' PER SOSTITUIRE LO STOCK GENITORE.

I viticoltori propensi a fare esperimenti hanno provato il sistema di disporre le viti in linee trasversali e longitudinali, quinconce, ecc., O hanno sostituito i loro pali con fili di ferro sostenuti da picchetti di legno. Alcuni di questi esperimenti hanno avuto successo, sebbene nessuno di essi sia ancora di uso generale.



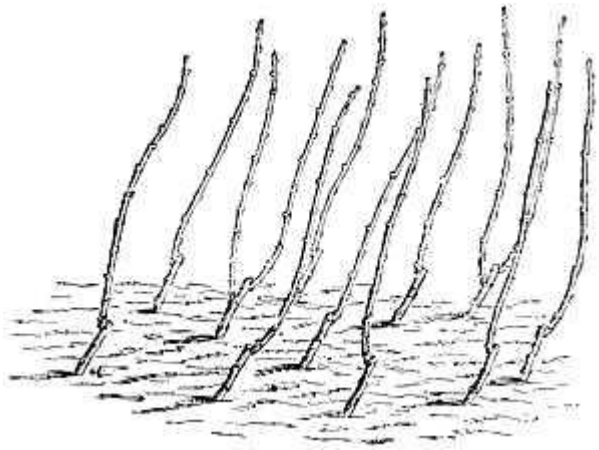
ZAPPA DEL VITE DRESSER.



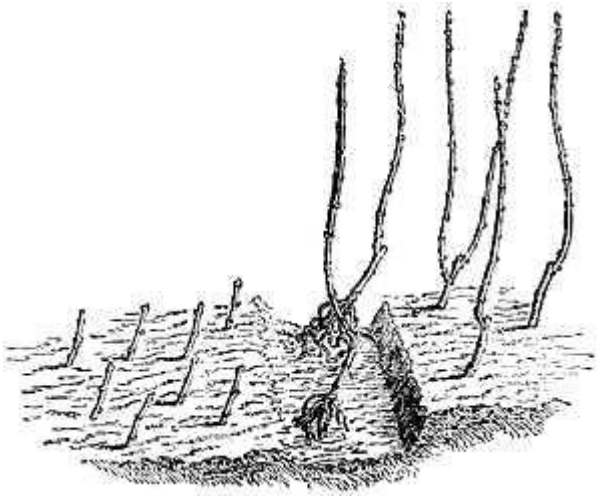
VITE PRIMA DELLA POTATURA DI FEBBRAIO, CHE MOSTRA L'ESTENSIONE DELLA RADICE.

La prima operazione di rilievo svolta durante l'anno nei vigneti è la 'taille', o potatura, che avviene nel mese di febbraio, e consiste nel tagliare i tralci superflui, lasciandone semplicemente uno o, se si intende moltiplicare per provinage, due per ogni brodo. Questo è seguito da marzo o [Pg 144]Aprile dalla 'bêchage' o 'hoyerie' - cioè lo scavare attorno alle radici della vite - con cui si unisce il provinage. Viene aperta una trincea, come si è già notato, e la vite messa a nudo fino alle radici, viene piegata in modo che, riempiendo la trincea di terra e letame, il ceppo sia interamente coperto e solo il legno nuovo spunti fuori terra. Questo nuovo legno viene quindi accorciato indietro e

vengono fissati nel terreno i picchetti destinati al sostegno delle viti. Questi pali vengono eretti nella primavera dell'anno da uomini o donne, i primi dei quali li forzano nel terreno premendo contro di essi con il petto, che è protetto da uno scudo di legno. Le donne usano un martello, o ricorrono ad un apparecchio speciale, nel lavoro in cui il piede gioca la parte principale. Quest'ultimo metodo è il meno faticoso, e in alcune località è praticato dagli uomini. Un operaio esperto stabilirà fino a 5000 pali nel corso della giornata. Quando di quercia questi pali costavano sessanta franchi per mille; e poiché lo stretto sistema di piantagione seguito nella Champagne rende necessario l'impiego di non meno di 24.000 pali su ogni acro di terra, il costo per acro di puntellamento delle viti ammonta a oltre 57 *l.* , o più che triplicare quello che è nel Médoc e quadruplicare quello che è in Borgogna. La posta in gioco dura solo una quindicina di anni e il loro rinnovo costituisce una voce seria nel bilancio del viticoltore.



VIGNETI A FEBBRAIO DOPO LA "TAILLE".



IL 'BÊCHAGE' DEI VIGNETI.



METTERE LE PALI ALLE VITI IN PRIMAVERA.

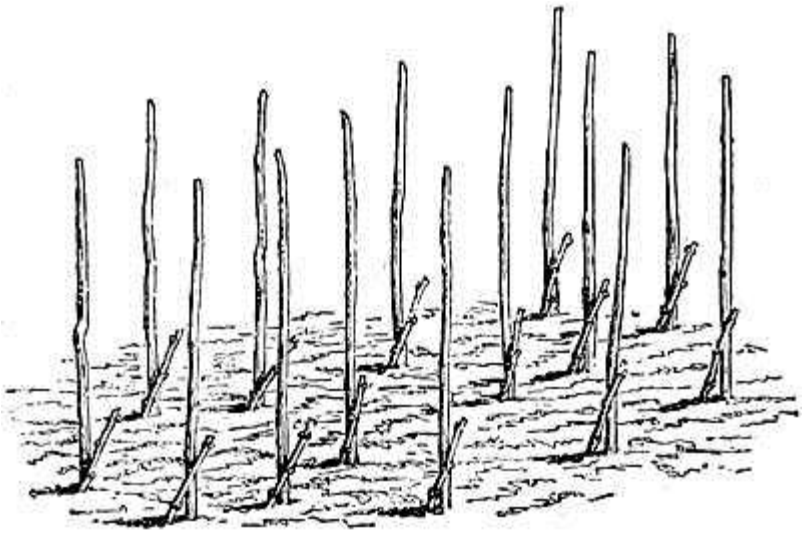


APPARECCHIATURA PER IL FISSAGGIO DEI PISTONI.

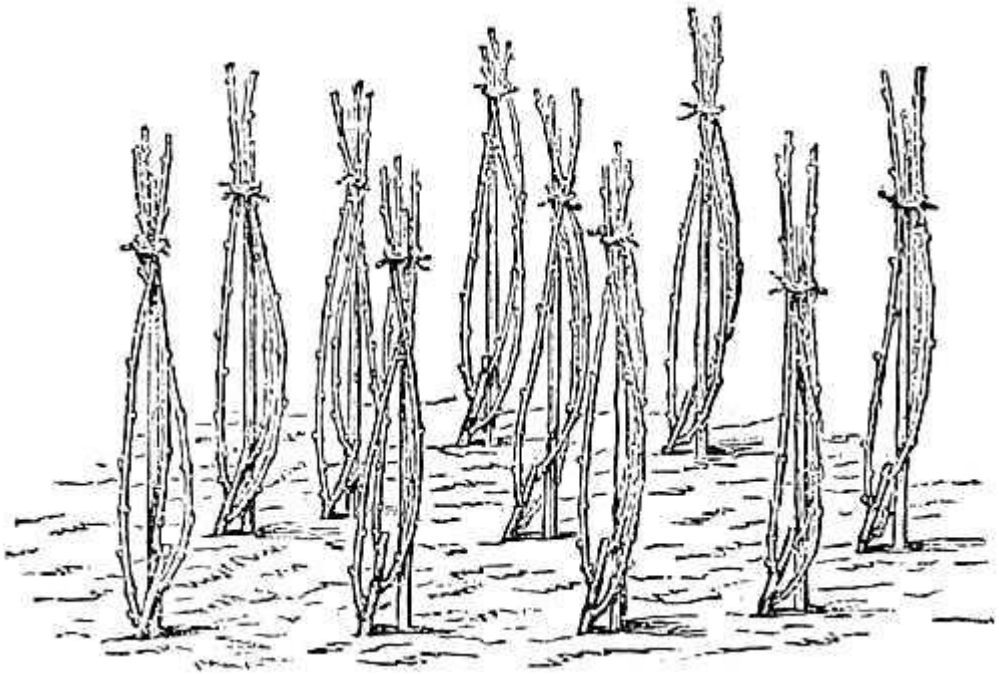
[Pg 145]



DISIMBALLAGGIO DEI PISTONI.



VIGNETI DI NUOVA PUNTATURA DOPO IL "BÊCHAGE".



VIGNETI IN AUTUNNO DOPO LA VENDEMMIA.

In maggio o giugno, dopo che le viti sono state zappate attorno alle loro radici, vengono fissate ai pali e le loro cime vengono interrotte in un germoglio per impedire loro di crescere oltre l'altezza regolamentare, che è normalmente da 30 a 33 pollici. Sono generosamente concimati con una specie di compost formato dal terreno sciolto e friabile chiamato "cendre", scavato dai fianchi delle colline e di presunta origine vulcanica, mescolato con rifiuti animali e vegetali. Le viti vengono accorciate indietro mentre sono in fiore, e nel corso dell'estate il terreno viene zappato una seconda e una terza volta, l'obiettivo è, innanzitutto, quello di distruggere le radici superficiali delle viti e costringere le piante a vivere esclusivamente sulle loro radici profonde; e in secondo luogo, per rimuovere tutte le erbacce perniciose intorno a loro. Dopo la terza zappatura, che avviene a metà agosto, le viti vengono lasciate a se stesse fino al periodo della vendemmia, salvo che alcuni viticoltori rimuovano una parte delle foglie affinché l'uva possa trarre pieno beneficio dal sole, e sollevi quei grappoli che poggiano a terra. Terminata la vendemmia, i pali che sostengono le viti vengono tirati più tardi in autunno e accatastati in masse compatte, chiamate 'moyères', con le estremità fuori terra, oppure 'en chevalet', la vite, che viene lasciata raggomitolata in un mucchio, rimanendo indisturbato fino all'inverno, quando la terra intorno si allenta. Nel mese di febbraio successivo la vite viene potata e successivamente affondata nel terreno, come già descritto, in modo da lasciare fuori terra solo il legno nuovo. A causa del fatto che le viti sono piantate così strettamente insieme, naturalmente muoiono di fame a vicenda, e molti di loro muoiono.



IMPILARE PALI "EN CHEVALET".



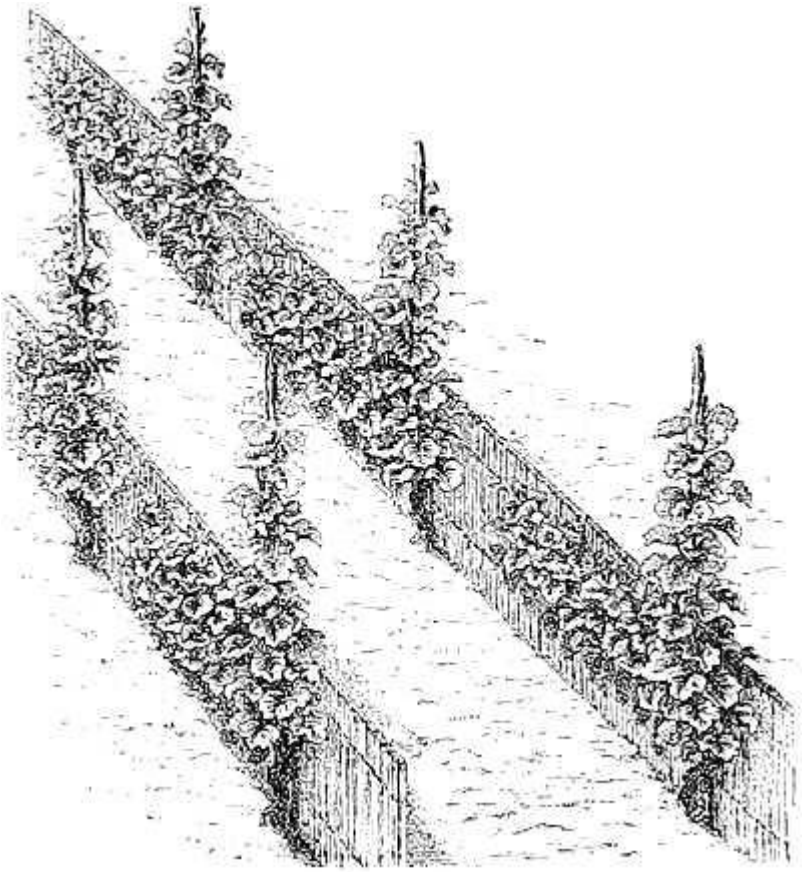
IMPILARE LE PALI IN UN 'MOYÈRE.'

I vignaioli dello Champagne considerano i numerosi pali che sostengono le viti come una protezione contro le gelate bianche della primavera. Per proteggersi dai temuti effetti di queste gelate, che invariabilmente si verificano tra l'alba e l'alba, e la perdita derivante da cui è [Pg 146]stimati annualmente al 25 per cento, alcuni coltivatori depongono mucchi di fieno, fascine, foglie morte, ecc., a una ventina di metri l'uno dall'altro, avendo cura di mantenerli moderatamente umidi. Quando si teme il gelo, i cumuli sul fianco di un vigneto da cui soffia il vento vengono illuminati, dopodiché il fumo denso che sale si diffonde orizzontalmente sulle viti, producendo lo stesso risultato di una nuvola vera, intercettando i raggi del sole, riscaldando l'atmosfera e trasformando il gelo in rugiada. Tra gli altri metodi adottati per proteggere le viti dalle gelate è l'unione di rami di ginestra insieme a forma di ventaglio, e successivamente fissarli all'estremità di un palo, che è posto obliquamente nel terreno, in modo che il ventilatore possa inclinare sopra la vite e proteggerla dai raggi del sole. Un solo operaio può piantare, si dice,

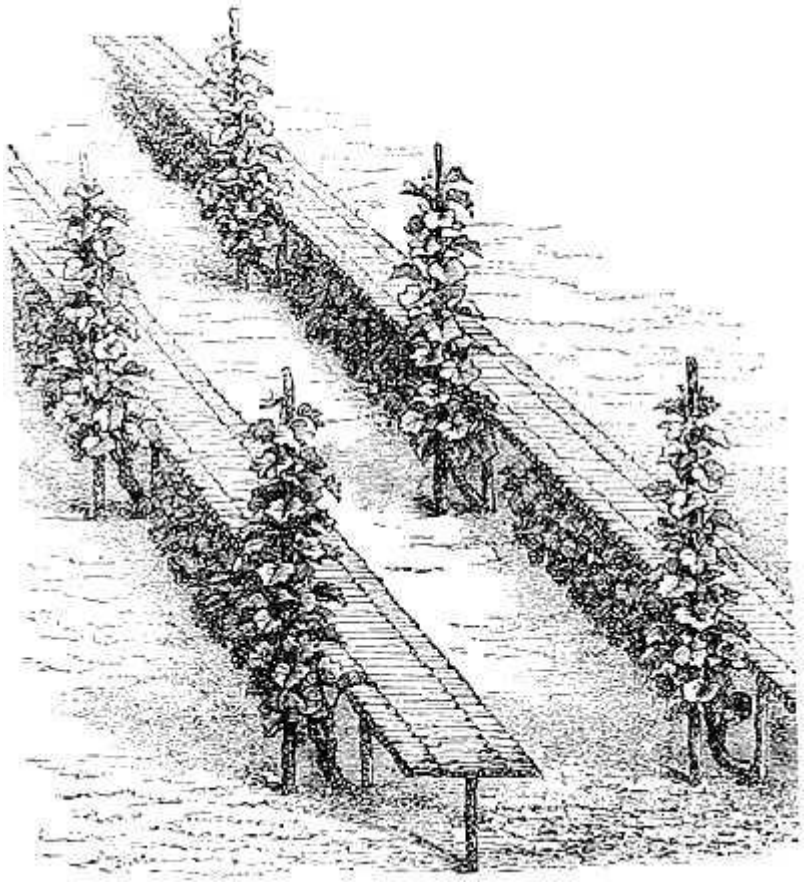


Srotolamento della stuoia per la copertura delle viti con.

Il sistema del Dr. Guyot di coprire le viti con stuoie di paglia, per proteggerle allo stesso modo da gelate e grandinate, è molto generalmente seguito in situazioni di bassa nello Champagne, il valore del vino ammette una spesa così considerevole. Questa stuoia, che è fatta di circa un piede e mezzo di larghezza e in rotoli di grande lunghezza, è fissata con spago o filo ai pali della vite; e si stima che una mezza dozzina di uomini possa ripararne quasi 11.000 iarde, o sufficienti per coprire oltre 2 acri e mezzo di viti, durante una giornata normale. Per eseguire correttamente il sistema è necessario prevedere una doppia fila di pali alti e corti collegati con fili di ferro. La stuoia può poi essere utilizzata come riparo delle giovani viti in primavera, come parete sud per favorire la maturazione delle uve in estate, e come protezione dalla pioggia e dalle gelate autunnali.



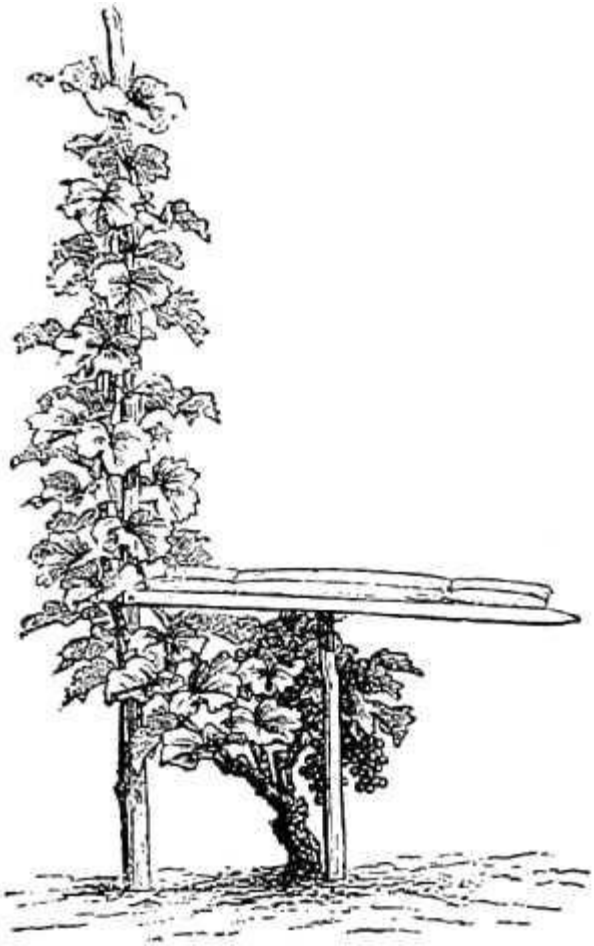
OPACA PREVISTA PER FAVORIRE LA MATURAZIONE DELLE UVE.



OPACO PREVISTO PER PROTEGGERE LE VITI DAL GELO AUTUNNALE.

Grazie al sistema di coltivazione per ringiovanimento e al costante rifornimento del terreno con concimi ben composti, i viticoltori Champenois nutrono grandi speranze che i loro vigneti possano [Pg 147]sfuggire alle devastazioni della fillossera vastatrix. Certamente meritano una tale immunità, poiché, secondo il dottor Plonquet di Ay, sono già preda di non meno di quindici varietà di insetti, che si nutrono di foglie, steli, radici o frutti delle viti. Uno dei più distruttivi di questi è l'eumolpe, gribouri o écrivain com'è comunemente chiamato, dalle tracce che lascia sulle foglie di vite che somigliano in qualche modo a linee di scrittura. È una specie di coleottero, le cui larve passano l'inverno tra le radici della vite, e in primavera attaccano le giovani foglie e le gemme, le cui devastazioni si rivelano spesso fatali per la pianta. Poi c'è il chabot, che ha causato grandi distruzioni a Verzy e Verzenay; l'attelabe, cunche o bêche, che arrotola le foglie della vite come sigari, e sembra essere identico all'hurebet o urbec del Medioevo; e il cochylis, teigne, o verme vintage, che si sviluppa in una farfalla bianca e nera, producendo nel corso dell'anno due generazioni di larve, aventi la forma di piccoli bruchi rossi, uno dei quali attacca i fiori del vite, mentre la seconda trafigge e distrugge l'uva stessa. La lista dei nemici comprende inoltre l'altise, una specie di coleottero alleato dei gribouri; il liset o coupé-bourgeon, un minuscolo verme che assale i primi germogli; e il hanneton o cockchafer. mentre la seconda trafigge e distrugge l'uva stessa. L'elenco dei nemici comprende inoltre l'altise, una specie di coleottero alleato dei gribouri; il liset o coupé-bourgeon, un minuscolo verme che assale i primi germogli; e il hanneton o cockchafer. mentre la seconda trafigge e distrugge l'uva stessa. L'elenco dei

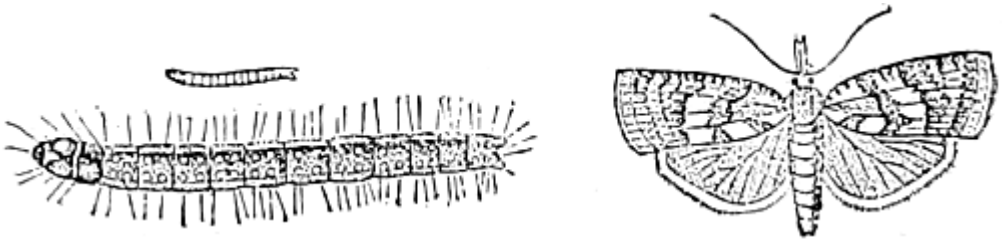
nemici comprende inoltre l'altise, una specie di coleottero alleato dei gribouri; il liset o coupe-bourgeon, un minuscolo verme che assale i primi germogli germoglianti; e il hanneton o cockchafer.



OPACO PREVISTO PER TENERE LONTANO DA PIOGGIA E GRANDINE.

Il caos più grande, tuttavia, sembra essere causato dal pyrale, una specie di bruco, che si nutre delle foglie giovani, dei fiori e dei germogli finché la vite non viene lasciata completamente nuda. La larva di questo insetto, dopo aver passato l'inverno o nelle fessure dei paletti o nelle fessure della corteccia della vite, emerge in primavera, divora indifferentemente foglie, germogli e germogli, e alla fine si trasforma in un piccolo giallo -farfalla bruna, che deposita le sue uova tra i grappoli d'uva a luglio. Tra il 1850 e il 1860 i vigneti di Ay furono devastati dalla pirale che, come le locuste della Scrittura, non risparmiò nulla di verde; e tutti gli sforzi compiuti per liberarli da questo flagello si dimostrarono inefficaci finché il clima umido e freddo del 1860 pose fine alle devastazioni dell'insetto.[408]Più recentemente si è scoperto che i suoi attacchi potevano essere frenati con acido solforoso, oppure scottando con acqua bollente durante l'inverno i pali e i ceppi di vite. Tuttavia, sembrava impossibile controllare la sua distruttività ad Ay, dove fece la sua ricomparsa nel 1879, causando un'enorme quantità di danni. In questa occasione un ingegnoso gentiluomo, M. Testulat Gaspar, fu colto dall'idea di combattere la pirale per mezzo della luce elettrica. La sua teoria era che su una potente luce esposta in una posizione centrale a mezzanotte tra i vigneti, con un numero di riflettori di stagno distribuiti in ogni direzione intorno, le farfalle, risvegliate dal sonno,

si sarebbero fatte largo a miriadi verso quest'ultima, quando il loro volo poteva essere arrestato da fogli di mussola stesi tra i pali, spalmato di miele e innescato con un goccio di liquore allo Champagne. La teoria fu messa alla prova nell'agosto del 1879, tra i vigneti tra Dizy e Ay, dove la pirale stava commettendo le maggiori devastazioni. La luce fu accesa e le farfalle si alzarono "a milioni"; ma non riuscirono ad avvicinarsi ai riflettori e la mussola imbrattata di miele si rivelò del tutto inutile per proteggere i pochi che venivano a contatto con essa.



IL PIRALE.

[Pg 148]



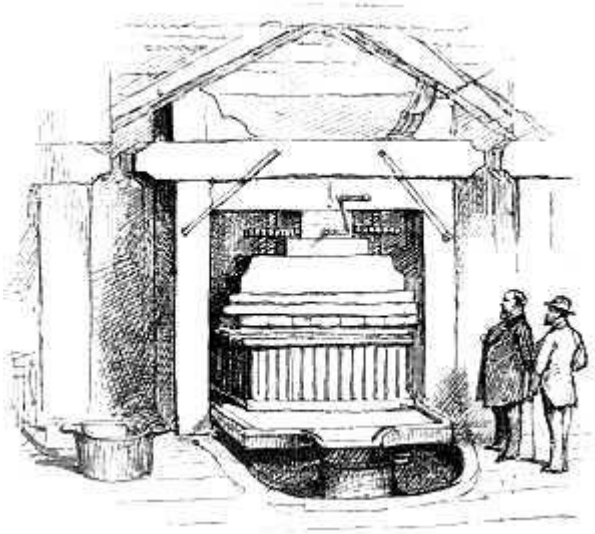
UNA SCENA VINTAGE NELLO CHAMPAGNE.

IV.

THE VINTAGE NEL CHAMPAGNE.

Periodo della vendemmia dello Champagne - Vintager convocati a colpi di tamburo - La mattina presto il momento migliore per la raccolta dell'uva - Eccitazione nei paesi vicini durante la vendemmia -

Vintager al lavoro - Muli impiegati per trasportare l'uva raccolta lungo i pendii più ripidi - Il frutta attentamente esaminata prima di essere portata al torchio - Arrivo delle uve al vendangeoir - Vengono sottoposte a tre spremute, e poi alla 'rébêche' - Il mosto viene pompato in botti e lasciato fermentare - Solo alcune i vignaioli dello Champagne pressano le proprie uve - I prezzi comandati dall'uva - Aria di allegria in tutto il distretto durante la vendemmia - Tutti ne sono interessati e ne traggono profitto - Festa dei Vintagers nel giorno di San Vincenzo - Infinite fluttuazioni tra i robusti figli del lavoro e le figlie del lavoro bruciate dal sole.



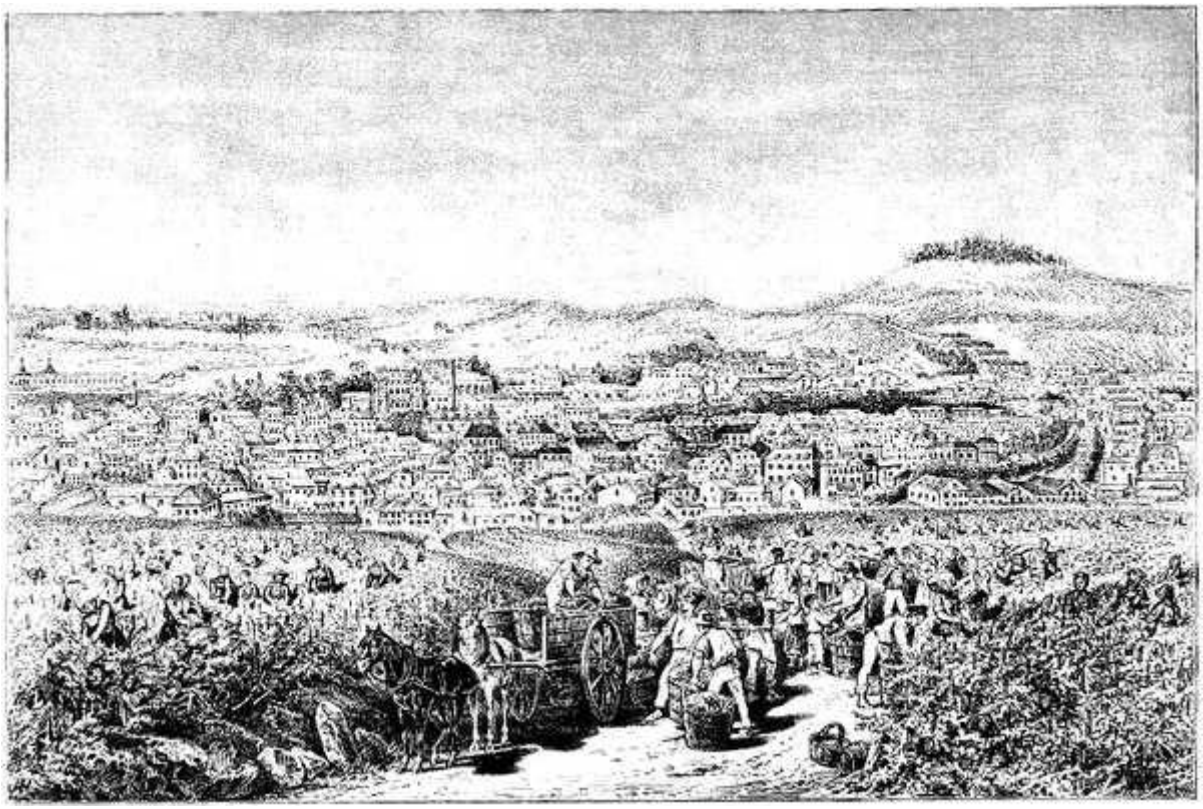
PRESSA VINO DELLO CHAMPAGNE.

WHEN il tempo è stato estremamente propizio, la vendemmia in Champagne inizia già alla terza settimana di settembre, e in anni buoni in media i raccoglitori mise al lavoro durante la prima settimana di ottobre. Se però l'estate è stata indifferente, e si attende solo un'annata inferiore, è appena prima della seconda metà di ottobre che si procede alla raccolta delle uve. Non c'è divieto di vendemmia nello Champagne, come in Borgogna e in altre parti della Francia; ma, di regola, i coltivatori di Ay e dei pendii vicini iniziano le operazioni una settimana o più prima di quelli della Montagna di Reims, mentre intorno a Cramant e Avize, il [Pg 149]regione a bacca bianca, i vignaioli di solito si mettono al lavoro quando nelle altre contrade hanno quasi finito.

La stagione più piacevole dell'anno per visitare lo Champagne è sicuramente la vendemmia. Quando questo sta per iniziare, i viticoltori - alcuni dei quali provengono da Sainte Menehould, distante quaranta miglia, mentre altri provengono dalla lontana Lorena - vengono convocati all'alba a colpi di tamburo nelle piazze dei mercati dei villaggi adiacenti al vigne, e lì per lì si fa un prezzo per il lavoro quotidiano. Questo, come abbiamo già spiegato, è generalmente o un franco e mezzo, con cibo composto da tre pasti, o due franchi e mezzo, che aumentano in occasioni eccezionali a tre franchi, senza cibo, i bambini vengono pagati un franco e mezzo . Con il salario stabilito in modo soddisfacente, le bande partono per le vigne, guidate dai loro sorveglianti.

La raccolta normalmente inizia con la luce del giorno, e i vignaioli affermano che le uve raccolte all'alba producono sempre il vino più leggero e limpido. Inoltre, raccogliendo le uve quando il sole del primo mattino è su di loro, si ritiene che producano un quarto di succo in più. Anche più tardi nella giornata, nonostante tutte le precauzioni, è impossibile impedire una parziale fermentazione di parte dell'uva distaccata, che spesso

basta a dare un leggero eccesso di colore al mosto, cosa da evitare soprattutto nelle alte - class Champagne. Quando l'uva deve essere trasportata in ceste aperte per un certo tratto fino al torchio, sobbalzando lungo la strada sia con carri che a dorso di muli, ed esposta ai torridi raggi di un luminoso sole autunnale, il succo espresso dal frutta, per quanto abilmente quest'ultima possa essere spremuta nella pressa,



L'ANNATA DI CHAMPAGNE NEL QUARTIERE DI EPERNAY.

All'epoca della vendemmia dappertutto c'è frenesia ed eccitazione; ognuno è grande con il business in mano. In questi paesini normalmente tranquilli, annidati tra le conche ricoperte di viti, o arroccati a metà di un pendio colorato dalla base alla sommità con sfumature riccamente variegate, c'è un perpetuo picchiettio di sabot e un tintinnio e sbattere di ruote sul pavimentato strade. La maggior parte degli abitanti è a piedi: la debole metà femminile, cesti al braccio, si fa strada con i giovani attraverso i filari piantati a metà della montagna, e tutti ardono con le loro glorie autunnali di verde e viola, cremisi e giallo; mentre le robuste porzioni maschili sono per lo più di passaggio tra torchi ed enoteche. Carri ammucchiati di ceste o affollati di contadini da lontano diretti alle vigne,



A punteggiare i ripidi pendii come uno sciame di enormi formiche c'è una folla di uomini, donne e bambini [Pg 150]uomini, in camicette blu o spogliati fino alle maniche della camicia, impegnati per lo più a portare avanti e indietro le ceste ea caricare i carri; mentre le donne, con berretti bianchi ben aderenti, o con cappelli di paglia non sbiancati antiquati del tipo contemned coalscuttle, simili al 'cappellino da sole' delle contee di Midland, insieme ai bambini, sono intente a spogliare le viti del loro frutto dall'aspetto succulento. Staccano l'uva con forbici o coltelli ad uncino, tecnicamente chiamati `` serpettes " e in alcuni vigneti procedono a rimuovere tutti i frutti danneggiati, decomposti o acerbi dai grappoli prima di metterli nei cesti che portano sulle braccia e il contenuto di cui di tanto in tanto si svuotano in un cesto più grande che assomiglia a una borsa da asino, un numero di questi essendo disperso per la vigna allo scopo, e invariabilmente all'ombra. Una volta riempite le ceste vengono portate da una coppia di uomini sul ciglio della strada, lungo la quale ogni otto o dieci iarde si incontrano pietre nane scolpite con iniziali, che indicano i confini delle rispettive proprietà, in tali strette fasce sono divisi i vigneti. Grandi carri con i lati aperti con ringhiera passano continuamente avanti e indietro per raccogliere questi cesti; e quando uno ha assicurato il suo carico, viene condotto lentamente al vicino pressoir, in modo che l'uva non possa essere minimamente scossa, tale è la cura osservata in ogni fase del processo di produzione dello Champagne. Quando i pendii dei vigneti sono molto ripidi - come, ad esempio, a Mareuil - e i sentieri non ammettono l'avvicinamento di carri, muli,





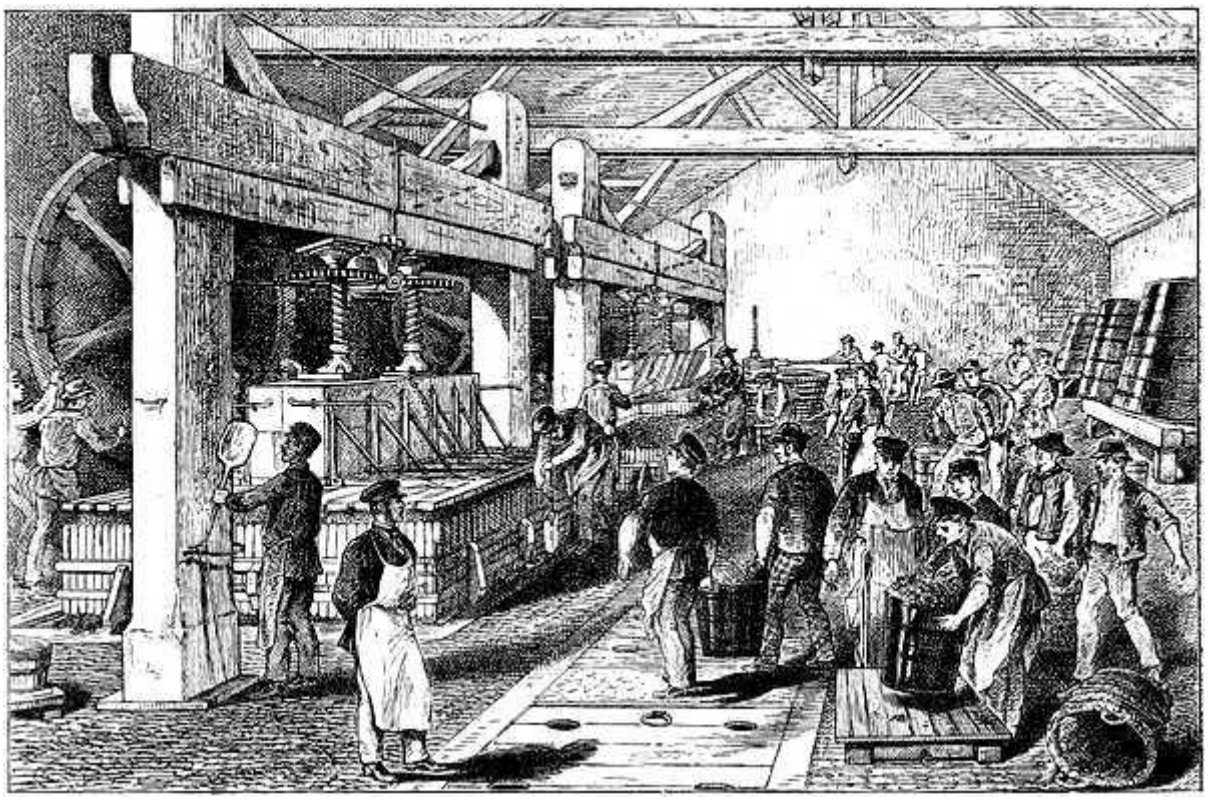
In molti vigneti le uve vengono controllate alla rinfusa invece che in dettaglio prima di essere inviate al torchio. I cesti a mano, una volta riempiti, vengono portati in un punto particolare, dove il loro contenuto viene minuziosamente esaminato da una mezza

dozzina di uomini e donne, che strappano le bacche ammaccate, marce e acerbe e le gettano da parte in un cesto separato . In altri vigneti incontrammo gruppi di ragazze, riunite intorno a un setaccio di vimini appollaiato sulla sommità di una grande vasca sul ciglio della strada, impegnate a cernire l'uva, a potare i gambi malati ea raccogliere tutte le bacche dubbiose. Questi ultimi venivano fatti cadere attraverso gli interstizi del vaglio, mentre la frutta sana veniva depositata in grandi ceste poste accanto alle selezionatrici e che, appena riempite, venivano convogliate al pressoir. Quando il proprietario ha una svolta economica, di solito fa pressare le uve di scarto per il vino per il consumo domestico. Nonostante il [Pg 151]minuzioso esame a cui vengono sottoposte le uve, un occhio acuto scoprirà frequentemente nel cuore di quello che sembra un grappolo regolare e ben cresciuto un'uva assolutamente marcia, capace di contagiare i suoi compagni quando il tutto è ammassato insieme il torchio.



ARRIVO DELLE UVE IN STAMPA.

I carri carichi di uva arrivano continuamente ai pressori, scaricando i loro carichi e partendo per quelli freschi. Le ceste ammucchiate, contrassegnate con i nomi dei vignaioli di cui contengono le uve, vengono temporaneamente conservate sotto un capannone in luogo fresco e, di volta in volta, portate nel pressoir secondo necessità. Nella contrada del Fiume le uve vengono pesate, mentre in quella della Montagna vengono misurate, prima di essere svuotate sul pavimento del torchio. In alcuni punti quest'ultimo è del tipo antiquato, simile alla normale pressa per sidro; ma di solito vengono impiegate presse potenti di moderna invenzione, azionate da un grande volano che richiede quattro uomini robusti per girarlo. Le uve vengono sparse sul pavimento della pressa in una massa compatta, [Pg 152]e un terzo relativamente inferiore. Dopo tre pressioni l'uva viene solitamente lavorata con le bucce, e sottoposta ad un'ultima spremitura nota come 'rébêche', che produce una sorta di *piquette* , data agli operai da bere, ma in molti casi formando l'abituale, anzi unico , bevanda del proprietario contadino incline all'economia.



L'ANNATA NELLO CHAMPAGNE: UNA PRESSA AL LAVORO.

Il mosto filtra attraverso un cesto di vimini nel serbatoio sottostante, da dove, dopo un certo tempo per permettere di liberarsi dalle fecce più grossolane, viene pompato attraverso un tubo di guttaperca nelle botti. I tappi di legno dei cocchiumi, invece di essere fissati saldamente nelle aperture, vengono semplicemente adagiati su di essi, e dopo un periodo di dieci o dodici giorni di solito inizia la fermentazione, e durante il suo progresso il mosto, che è originariamente di un rosa pallido tinta, sfuma in un colore paglierino chiaro. Il vino di solito rimane indisturbato fino a Natale, quando viene svinato in botti fresche e consegnato all'acquirente.



Una particolarità del distretto dello Champagne è che, contrariamente alla pratica prevalente nelle altre regioni vinicole della Francia, dove il proprietario anche di un solo acro di viti pigia egli stesso le sue uve, solo un numero limitato di vignaioli pigia proprie uve. Le grandi case di Champagne, che possiedono vigneti, hanno sempre i loro presso le vicinanze, e altri grandi vignaioli pigiano l'uva che coltivano; ma la moltitudine di piccoli coltivatori vende invariabilmente i prodotti delle loro vigne all'uno o all'altro dei primi a un certo ritmo, o in peso o in caque, una misura stimata per contenere sessanta chilogrammi (pari a 132 libbre. avoirdupois) di uva . Il prezzo a cui va a prendere la frutta varia ovviamente in base alla qualità dell'annata e alle esigenze dei produttori; *d.* per libbra[409]



Se nello Champagne mancano i festeggiamenti pittoreschi immortalati nelle scene vintage italiane di Léopold Robert, e se l'uva, invece di essere calpestata al lieto accompagnamento di flauto e violino, come in alcune parti della Francia, viene pigiata in modo più tranquillo , una piacevole aria di allegria pervade tuttavia il quartiere nella stagione della vendemmia. Ognuno partecipa all'interesse che questo suscita. Influisce sugli introiti di tutti gli artigiani e di tutti i commercianti e porta la farina al mulino del fornaio e del calzolaio, così come al caffè e al cabaret. Gli interessi contendenti del capitale e del lavoro sono, inoltre, singolarmente soddisfatti, i viticoltori si accontentano di prendere i loro due franchi e mezzo al giorno, e gli uomini ai pressoir i loro tre franchi e il loro cibo;

Se la vendemmia fosse scarsa, i pletorici *commissionari-en-vins* si asciugheranno la fronte sudata con soddisfazione quando si saranno finalmente assicurati l'intero numero di botti che erano stati incaricati di acquistare, forse a una cifra elevata; tuttavia questo non è uno svantaggio per loro, poiché la loro commissione aumenta sempre più. E anche il cranio più grosso tra i piccoli proprietari di viti, che fanno tutti i calcoli con le dita, vedono a colpo d'occhio che, sebbene il raccolto non possa essere più della metà della media, sono dei guadagni, grazie ai malati- ansia mascherata degli agenti di assicurarsi

tutto il vino di cui hanno bisogno, che ha l'effetto di mandare i prezzi fino a quasi il doppio di quelli delle annate ordinarie, e questo con solo metà del lavoro in vigna e al torchio da fare.

La vendemmia nello Champagne si conclude senza nessuna di quelle feste che ancora si attardano nel dipartimento della Gironda. Il 22 gennaio, festa di San Vincenzo, patrono dei viticoltori, è consuetudine però che uno dei proprietari di ogni paese paghi una messa e dia la colazione a parenti e amici, al quale presenta un bouquet a uno degli ospiti, che a sua volta dovrebbe pagare la messa e dare la colazione l'anno successivo. Nello stesso giorno i proprietari intrattengono i loro operai, i quali, dopo aver mangiato e bevuto a sazietà, concludono la giornata con canti e balli, conducendo a un'innocente fuga tra i robusti figli del lavoro e le bruciate dal sole del lavoro. In queste occasioni a volte si sente la famosa canzone vintage:

'Vendangeons et vive la France,
Le monde un jour avec nous trinquera.





LA DISGORGIMENTO, LA LIQUORAZIONE, IL SUGHERO, LA CORDATURA E IL CABLAGGIO DELLO CHAMPAGNE.

V.

T HE P REPARAZIONE C hampagne .



Il trattamento dello Champagne dopo l'uscita dalla pressa - La svinatura e l'assemblaggio del vino - Le proporzioni delle annate rosse e bianche che compongono la 'cuvée' - Carenza ed eccesso di effervescenza - Forza e forma delle bottiglie di Champagne - Il 'tiraggio 'o imbottigliamento del vino - Inizia il processo di produzione del gas - Dettagli dell'origine e dello sviluppo delle proprietà effervescenti dello Champagne - L'inevitabile rottura delle bottiglie che ne consegue - Questo rimedio trasferendo il vino a una temperatura più bassa - Il vino impilato in cumuli - Formazione di sedimenti - Bottiglie poste 'sur pointe' e scosse quotidianamente per staccare il deposito - Effetto di questa occupazione su coloro che vi si dedicano incessantemente - Il sistema attuale originato da un operaio di

Madame Clicquot - 'Artigli' e 'maschere' —Cantina di champagne — La loro costruzione e il loro aspetto — Raw reclute per il "Reggimento"de Champagne "- Trasformare il" vin brut "in Champagne - Sboccare e liquefare il vino - La composizione del liquore - Variazione della quantità aggiunta per soddisfare i diversi gusti nazionali - La tappatura, la filatura, il cablaggio e la fusione - L'esistenza agitata del vino giunge al termine - Le bottiglie hanno i loro servizi igienici - Lo Champagne parte per il suo benefico pellegrinaggio intorno al mondo.

THE speciale caratteristica di champagne è che la sua fabbricazione inizia solo quando quella di altri vini ordinariamente estremità. Nessuno riconoscerebbe nel fluido ancora brut - che, dopo essere stato debitamente travasato e affinato, ha un po 'il sapore e il colore di un acre vino del Reno, con un sapore amaro più o meno pronunciato - quell'essenza esilarante che è in grado di esaltare di più spiriti depressi e impartendo allegria alle riunioni più squallide. Per quanto lo Champagne possa essere in debito con la natura, il suolo, il clima e le specie di vite, il fluido scintillante ha contratto un debito molto maggiore nei confronti dell'uomo, al cui incessante lavoro, paziente abilità e minuziose precauzioni deve quella combinazione di qualità che lo causa. per essere così altamente apprezzato.

Nel capitolo precedente abbiamo lasciato che il mosto appena spremuto defluisse direttamente dalla pressa in capienti serbatoi, da cui viene travasato in grandi tini, dove si schiarisce depositando le sue fecce mucose, generalmente entro ventiquattro ore. Viene quindi trasferito in botti nuove o perfettamente pulite, della capacità di una quarantina di galloni [Pg 155]ciascuno, in cui è stato precedentemente bruciato un fiammifero di zolfo. Queste botti non vengono riempite fino al bunghole, che generalmente è ricoperto da una foglia di vite tenuta al suo posto da un pezzo di tegola. La maggior parte del vino appena fatto viene lasciata a riposare nei venditori ambulanti fino all'inizio dell'anno successivo; tuttavia, quando la vendemmia è finita, si possono vedere numerosi carri lunghi e stretti carichi di botti di mosto appena spremuto rotolare lungo le strade polverose, diretti a quelle città e paesi nel dipartimento della Marna dove si svolge la produzione di Champagne e dove hanno sede le aziende leader. La principale tra queste è la città cattedrale di Reims, dopo la quale arriva la città nascente di Epernay, che si estende fino all'orlo del fiume; poi sì, adagiato tra i pendii ricoperti di vigneti e il canale della Marna, con il vicino villaggio di Mareuil; successivo Pierry; e infine Avize, al centro del distretto di uva bianca a sud di Epernay. Chalons, a causa della sua distanza dai vigneti, normalmente non attinge la sua fornitura di vino fino al nuovo anno.

Nelle vaste celle degli stabilimenti dei produttori, dove di solito prevale una temperatura di circa 60-70 gradi Fahrenheit, il vino subisce la sua prima fermentazione, che comporta una perdita di circa il 7 ½ per cento, e dura da una quindicina di giorni a un mese, secondo quanto al fatto che il vino sia *mou* - cioè ricco di zucchero - o viceversa. Nel primo caso la fermentazione dura naturalmente molto più a lungo rispetto a quando il vino è *vert*o verde. Questa fermentazione attiva viene convertita in fermentazione latente trasferendo il vino in una cantina più fresca, poiché è essenziale che mantenga una certa proporzione della sua saccarina naturale per assicurare la sua futura effervescenza. Le botti sono state precedentemente riempite completamente e con i loro tappi ben chiusi, precauzione necessaria per evitare che il vino assorba ossigeno, il cui effetto sarebbe quello di ingiallirlo e fargli perdere parte della sua leggerezza e profumo. Dopo la

svinatura e la chiarifica - operazione eseguita generalmente verso la terza settimana di dicembre - il prodotto dei diversi vigneti è pronto per essere mescolato secondo le teorie tradizionali dei vari produttori; e se la vendemmia fosse stata indifferente,



La miscelazione viene solitamente effettuata in giganteschi tini da 12.000 galloni ciascuno, e con all'interno apparecchi a ventaglio che, essendo lavorati da manici, assicurano un completo amalgama del vino. Questo processo di sposare il vino su scala gigantesca è tecnicamente noto come fare la *cuvée* . Di solito i quattro quinti del vino ottenuto da uve nere, e ora di una tonalità rosa pallido, sono temperati da un quinto del succo di quelli bianchi. È necessario che il primo comprenda un tratto più o meno potente delle crescite più fini sia della Montagna di Reims che del fiume; mentre, per quanto riguarda queste ultime, l'una o l'altra delle delicate annate della Côte d'Avize è essenziale per una perfetta *cuvée*. L'obiettivo è combinare e sviluppare le qualità speciali dei rispettivi cru, corpo e vinosità assicurati dalle annate rosse di Bouzy e Verzenay, morbidezza e rotondità da quelle di Ay e Dizy e leggerezza, delicatezza ed effervescenza dalle escrescenze bianche di Avize e Cramant. Le proporzioni non sono mai assolute, ma variano a seconda dello stile di vino del produttore e del gusto dei paesi che costituiscono i suoi principali mercati. Secondo il parere di alcuni abili amalgamatori, una miscela che comprende un terzo delle annate di Sillery, Verzenay e Bouzy, un terzo di quelle di Mareuil, Ay e Dizy e il restante terzo composto dai prodotti di Pierry, Cramant , e Avize, costituisce il vino di Champagne *per eccellenza*. Altri non meno esperti dichiarano che una semplice miscela delle annate Ay, Pierry e Cramant fornisce un vino perfetto. Poiché quando avviene questa miscelazione il vino è solo imperfettamente fermentato ed estremamente grezzo, il lettore può immaginare la delicatezza e la discriminazione del palato necessarie per giudicare il sapore, la finezza e il bouquet che la *cuvée* probabilmente svilupperà alla fine.

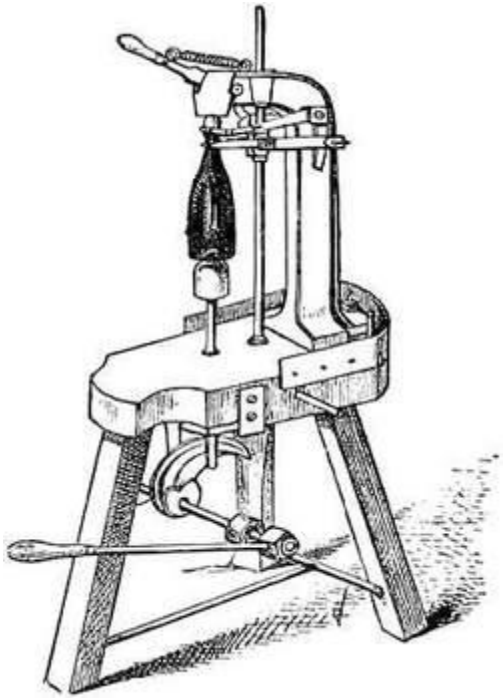


Questi, tuttavia, non sono gli unici aspetti da considerare. C'è soprattutto l'effervescenza, che dipende dalla quantità di gas di acido carbonico che il vino già contiene, e dall'ulteriore quantità che è probabile che sviluppi, che dipende dalla quantità della sua saccarina naturale. Dopo l'imbottigliamento, se il gas sarà presente in eccesso, si verificherà una rottura delle bottiglie e un allagamento delle cantine; mentre, d'altra parte, se c'è una scarsità, i tappi si rifiuteranno di scoppiare e il vino brillerà bene nel bicchiere. La quantità di saccarina nella *cuvée* deve quindi essere accurata [Pg 156]accertato mediante glucometro; e qualora non raggiungesse lo standard richiesto, come accade nei periodi in cui la stagione è stata umida e fredda e l'annata è scarsa, la carenza è compensata dall'aggiunta dello zucchero candito purissimo. Se invece è presente un eccesso di saccarina, l'unica cosa da fare è posticipare l'assemblaggio e l'imbottigliamento finale del vino fino a quando la materia saccarina superflua non sia stata assorbita dalla fermentazione in botte.

La *cuvée* ultimata, il vino mescolato, che nella sua condizione attuale dà al palato non iniziati alcuna promessa della squisita delicatezza e l'aroma è destinato a svilupparsi, è disegnato di nuovo in botte per un ulteriore trattamento. Questo comprende la chiarifica con una sostanza gelatinosa, solitamente colla di pesce, trasformata in una gelatina e filtrata attraverso un "tammy"; mentre, per precauzione contro la corda e altre malattie, il tannino liquido, derivato da galli di noce, catechu, o bucce e semi d'uva, è allo stesso tempo frequentemente aggiunto per fornire il posto del tannino naturale, che si è allontanato dal vino con la sua tonalità rossastra all'epoca della sua prima fermentazione. Se alla scadenza di un mese il vino non è diventato perfettamente limpido e limpido, si svina dalle fecce e si ripete l'operazione di affinamento.



Segue l'operazione di imbottigliamento del vino, quando si segue rigorosamente il consiglio scritturale di non mettere vino nuovo in otri vecchi. La tremenda pressione del gas generato durante la successiva fermentazione del vino è tale che la bottiglia si indebolisce e non ci si può fidare mai più.[410]È a causa di questa pressione che la bottiglia di Champagne è una delle più robuste prodotte, come indica il suo peso, che è quasi un paio di libbre. Per assicurare questa insolita resistenza, è necessario che i lati siano di uguale spessore e il fondo di una solidità uniforme in tutto, in modo che nessuna espansione particolare possa derivare da sbalzi di temperatura. Il collo deve inoltre essere perfettamente rotondo e allargarsi gradualmente verso la spalla. Inoltre, e questo è della massima conseguenza, l'interno dovrebbe essere perfettamente liscio, poiché un interno ruvido fa sì che il gas compia sforzi per fuggire, rendendo così imminente un'esplosione. Anche la composizione del vetro non è priva di importanza,*la cuvée è* stata rovinata dal loro utilizzo, dall'azione reciproca del vino e di questi solforati. Gli acidi dell'ex acido idrosolforico si sono disimpegnati e al posto dello Champagne il risultato è stato una nuova specie di acqua minerale.



MACCHINA PER IL FISSAGGIO DELLE AGRAFIE.

[Pg 157]

La maggior parte delle bottiglie utilizzate per lo Champagne provengono dagli stabilimenti di Loivre (che fornisce la maggior quantità), Folembray, Vauxrot e Quiquengrogne, e costano in media dai 28 ai 33 franchi il cento.[411] Sono generalmente provati da una mano esperta, la quale, battendoli bruscamente l'uno contro l'altro, dichiara di poter distinguere, dal suono che danno, la sostanza del vetro e il suo temperamento, sebbene occasionalmente una macchina speciale, sottoponendo li a pressione idraulica, si fa ricorso.

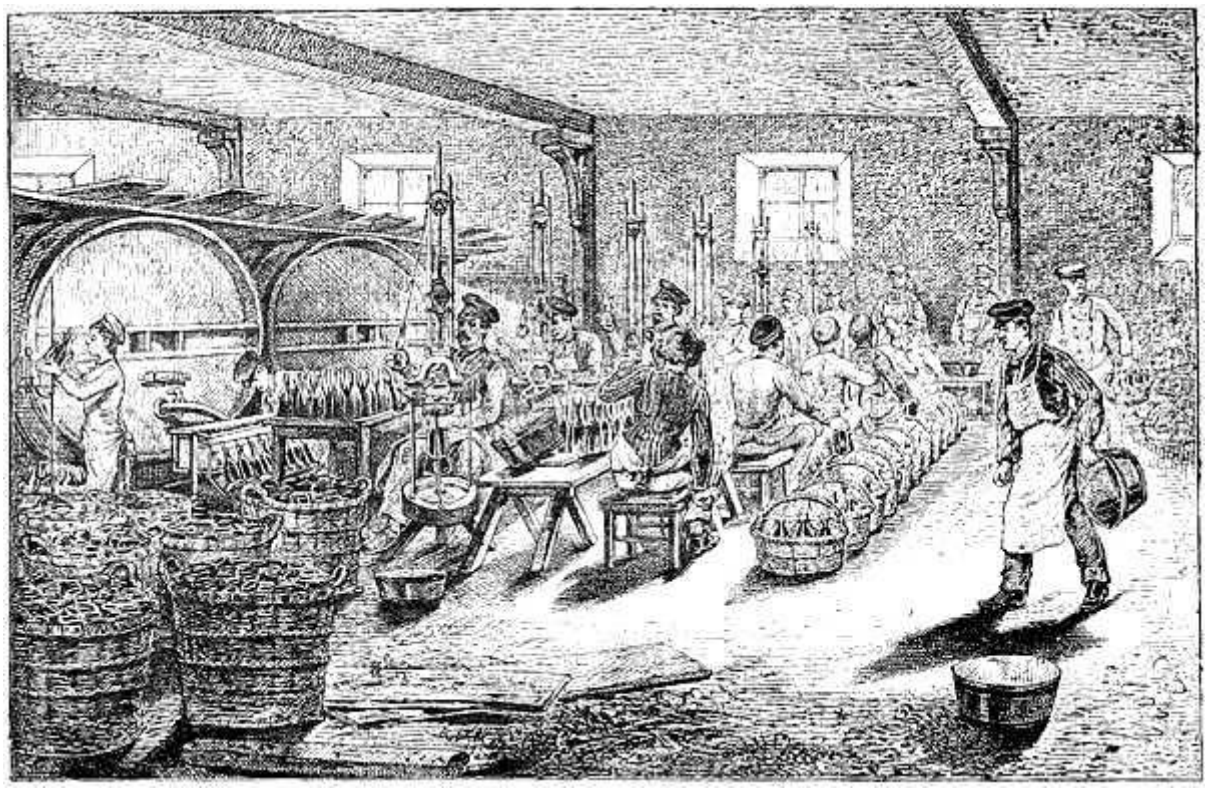
L'operazione di lavaggio, che avviene immediatamente prima dell'imbottigliamento del vino, è invariabilmente eseguita dalle donne, che negli stabilimenti più grandi lo eseguono con l'ausilio di macchine, a volte provviste di spazzola rotante, anche se generalmente si usano piccole perle di vetro di preferenza. Ogni bottiglia dopo essere stata lavata viene esaminata minuziosamente, per accertarsi della sua perfetta purezza, e viene quindi posta con il collo verso il basso in un cesto alto per drenare.



Con le diverse case di Champagne la modalità di imbottigliamento del vino, che può avvenire in qualsiasi momento tra aprile e agosto, varia in qualche misura, tuttavia il *tiraggio* , come viene chiamata questa operazione, viene normalmente effettuato come segue: Il vino, dopo un preliminare prova dell'idoneità all'imbottigliamento, viene svuotato dalle botti in tini o tini di capacità variabile nella *salle du tirage*. Da questi fluisce attraverso tubi in serbatoi oblunghi, ciascuno provvisto di una fila di sifoni-rubinetti, sui quali vengono fatte scivolare le bottiglie, e dai quali il vino cessa di scorrere direttamente le bottiglie vengono riempite. Uomini o ragazzi rimuovono le bottiglie piene, sostituendole con quelle vuote, mentre altre mani le portano ai tappatori, le cui ghigliottine sono in continuo movimento. La velocità nel processo è molto importante, poiché durante una sola giornata il vino può subire un notevole cambiamento. Dalle tappatrici le bottiglie vengono passate agli *agrafe* , che fissano i tappi per mezzo di un fermaglio di ferro detto agrafe; e successivamente vengono convogliati o in una spaziosa stanza fuori terra detta cellier o in una fresca volta sotterranea, secondo il numero di atmosfere che il vino può indicare.

Con riferimento a queste atmosfere, si dovrebbe spiegare che l'aria compressa a metà del suo volume acquisisce il doppio della sua forza ordinaria, e per un quarto del suo volume quadruplica questa forza: da qui la frase di due, quattro o più atmosfere. L'esatto grado di pressione è facilmente accertato per mezzo di un manometro, uno strumento simile a un manometro, con una vite cava alla base, che viene guidata attraverso il tappo della bottiglia. Una pressione di 5 atmosfere costituisce ciò che viene definito un "grand mousseux" e il vino che lo esibisce può essere trasportato in sicurezza nelle più fredde profondità sotterranee, senza dubbio deve essere intrattenuto sulle sue future proprietà effervescenti. Qualora la pressione, tuttavia, superasse appena le quattro atmosfere, si consiglia di conservare il vino in un cellier fuori terra, affinché possa acquisire più rapidamente le qualità frizzanti richieste. Se si indicano meno di quattro atmosfere, sarebbe necessario travasare nuovamente il vino nelle botti, aggiungendovi una certa quantità di zucchero di canna; ma una tale eventualità accade molto raramente, [Pg 158]grazie alle formule e all'apparato scientifici, che consentono di determinare in anticipo con precisione il grado di pressione che il vino mostrerà. Talvolta si commettono ancora

errori e ci sono casi in cui nelle cantine è stato necessario accendere fuochi di carbone per incoraggiare l'effervescenza latente a svilupparsi.[412]



IL TIRAGGIO O L'IMBOTTIGLIAMENTO DELLO CHAMPAGNE.

[Pg 159]

Le bottiglie vengono prima poste in posizione orizzontale, il lato da mantenere più in alto essendo indicato da uno strato di calce, e sono impilate in file di varia lunghezza e profondità, una sopra l'altra, a circa l'altezza di un uomo, con strette assicelle tra di loro. Così trascorreranno l'estate, purché tutto vada bene; ma in circa tre settimane il processo di produzione del gas all'interno delle bottiglie è al suo culmine, e ne consegue un periodo di notevole ansia per il produttore di Champagne, per il timore che un numero eccessivo di esse possa scoppiare a causa dell'espansione della carbonica. gas acido generato nel vino. Nonostante il glucometro, è impossibile controllare una certa quantità di rotture, soprattutto quando una stagione calda ha reso l'uva, e di conseguenza il vino crudo, più dolce del solito. Inoltre, quando una volta*casse* o rotture si verificano su larga scala, la temperatura della cantina viene innalzata dal volume del gas di acido carbonico rilasciato, che non è privo di effetto sulle bottiglie rimanenti. Non solo l'aumento della temperatura accelera indebitamente la fermentazione, ma il semplice shock di una bottiglia che esplode spesso fa scattare quelle vicine che sono predisposte in quel modo, oltre al caos diretto provocato dai frammenti più pesanti del vetro volante. L'unico rimedio è l'eliminazione istantanea del vino ad una temperatura più bassa ogni volta che ciò è praticabile.

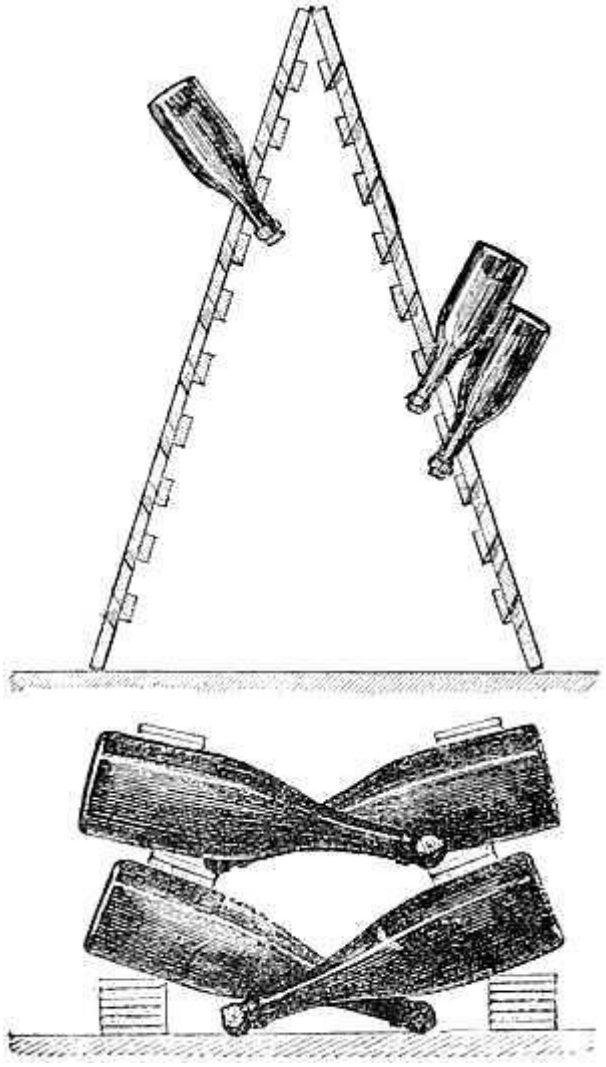


Un produttore dei giorni pre-scientifici del secolo scorso racconta come un anno, quando il [Pg 160]il vino era ricco e forte, ne conservava solo 120 su 6000 bottiglie; e non è passato molto tempo da quando 120.000 su 200.000 sono stati distrutti nelle cantine di una nota azienda di Champagne. M. Mauméné, inoltre, riferisce di essere stato chiamato nel 1850 per un consulto sul controllo di una *casse* , che aveva già raggiunto il 96 per cento.[413] Gli acquirenti troppo consapevoli decidono di selezionare un vino che è esploso in maggior proporzione nelle cantine, in quanto all'altezza della sua effervescenza, e hanno l'abitudine di informarsi sulle sue prestazioni in questa direzione .



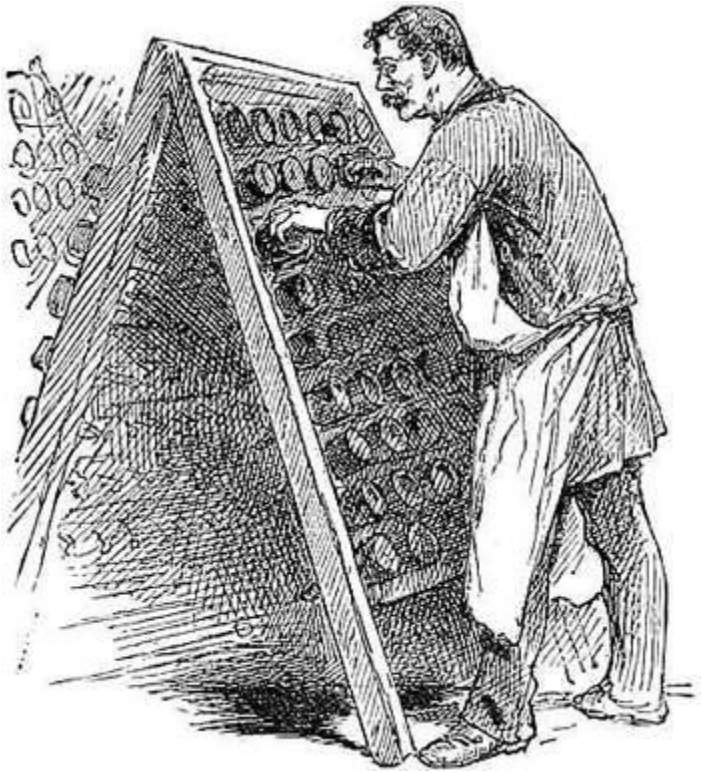
È evidente che, nonostante gli insegnamenti della scienza, lo scoppio delle bottiglie di Champagne non si è ancora ridotto al minimo, poiché mentre in alcune cantine è in media del 7 e 8 per cento, e sale a 15 quando la pressione è insolitamente forte , in altri raramente supera i 2 ½ o 3. Il periodo tra maggio e settembre è quello in cui avviene la maggiore distruzione. Nel mese di ottobre, terminata la prima e più grave rottura, il vino appena imbottigliato viene definitivamente accatastato nelle cantine in pile da due a mezza dozzina di bottiglie di profondità, da sei a sette piedi di altezza, e spesso anche di cento piedi o più. in lunghezza. Di solito le bottiglie rimangono nella loro posizione

orizzontale, nella quale sviluppano gradualmente due qualità essenziali, quella di effervescare bene e quella di viaggiare in modo soddisfacente, per circa diciotto o venti mesi, sebbene alcune aziende, che si vantano di spedire vini perfettamente maturi, li lasciano così per il doppio di questo lasso di tempo. Durante questo periodo la temperatura alla quale il vino è esposto è, per quanto possibile, accuratamente regolata; poiché il rischio di rottura, sebbene notevolmente ridotto, non è mai del tutto esaurito.



A questo punto la fermentazione è finita; ma nell'intervallo, a partire da pochi giorni dopo l'imbottigliamento del vino, si è formato un sedimento sciolto bruno scuro, che si è ormai depositato sul lato inferiore della bottiglia, e per sbarazzarsene è un delicato e noioso compito. Man mano che si avvicina il momento di preparare il vino per la spedizione, le bottiglie vengono poste *sur pointe*, come viene chiamato, cioè obliquamente su graticci con il collo rivolto verso il basso, l'inclinazione che aumenta di volta in volta fino a una più brusca.[414] Lo scopo di questo cambio di posizione è di far uscire il sedimento dal lato della bottiglia dove si è raccolto. Successivamente diventa necessario torcerlo e rigirarlo e coagularlo, per così dire, fino a formare una specie di palla fangosa, ed eventualmente farlo scendere bene nel collo della bottiglia, in modo che possa essere finalmente espulso con un botto quando il tappo temporaneo viene rimosso e quello corretto viene regolato. Per fare ciò le bottiglie vengono girate

bruscamente in una direzione ogni giorno per almeno [Pg 161]un mese o sei settimane, il tempo viene prolungato indefinitamente fino a quando il sedimento mostra una disposizione a stabilirsi vicino al tappo. Più giovane è il vino, più lungo è il periodo necessario per agitare le bottiglie, vino nuovo che spesso richiede anche tre mesi. Solo una mano ben allenata può dare la giusta quantità di rivoluzione e il grado di pendenza richiesto; e in alcune cantine ci venivano segnalati uomini che avevano acquisito una tale destrezza da poter stringere con le due mani fino a 50.000 bottiglie in un solo giorno, mentre da 30.000 a 40.000 non è affatto raro prestazione.



Alcuni di questi uomini hanno trascorso trenta o quarant'anni della loro vita impegnati in questo compito perpetuo. Immaginate di essere sepolti da soli giorno dopo giorno in caveau che sono invariabilmente bui e cupi, e spesso freddi e umidi, e di essere obbligati a torcere da sessanta a settanta di queste bottiglie ogni minuto per tutto il giorno di dieci ore! Perché, il tapis roulant e la manovella, con le loro pause periodiche, devono essere un passatempo rispetto a questa occupazione monotona esasperante, che combina il duro lavoro, con il polso, in ogni caso, con la reclusione quasi solitaria. Si può capire che questi uomini diventino cupi e taciturni, e affermino che a volte vedono diavoli che volteggiano sui portabottiglie e agitano freneticamente le bottiglie accanto a loro, oppure sorridono loro mentre svolgono il loro compito banale.



Un tempo le bottiglie venivano poste con la testa rivolta verso il basso su tavoli forati da fori, dai quali dovevano essere rimosse e agitate. In una data ancora anteriore il processo è stato compiuto più o meno con successo tenendo le bottiglie capovolte per il collo, picchiettandole sul fondo per staccare il sedimento, e poi, dopo averle ben scosse, adagiandole sui fianchi fino all'operazione è stato ripetuto. Nel 1818, tuttavia, un uomo di nome Müller, alle dipendenze di Madame Clicquot, suggerì che le bottiglie rimanessero sui tavoli mentre venivano agitate, e inoltre che i fori dovessero essere tagliati obliquamente, in modo che potessero reclinarsi ad angoli diversi. I suoi suggerimenti furono adottati privatamente da Madame Clicquot; ma alla fine il piano migliorato ha avuto successo e il sistema che ha avviato ora prevale in tutta la Champagne.[415]



Quando le bottiglie hanno terminato il loro regolare corso di agitazione, vengono esaminate davanti a una candela accesa per accertare se il deposito è caduto tutto sul tappo e il vino è diventato perfettamente limpido. A volte capita che, torcendo questi uomini mai così saggiamente, il deposito, invece di diventare friabile o granulare, si rifiuta di mescolarsi e prende la forma di un mazzo di fili tecnicamente chiamato un 'artiglio', o una membrana aderente in stile 'maschera . " In questo caso si cerca di avviarlo picchiettando con un pezzo di ferro la parte a cui aderisce, il risultato è spesso l'improvvisa esplosione della bottiglia nelle mani dell'operaio. A titolo precauzionale, quindi, l'operatore si protegge il viso con una mascherina metallica, o con giganteschi occhiali in filo metallico, che gli conferiscono un aspetto da ghoul.*cuvée* .[416]



Le cantine dei produttori di Champagne sono molto varie nel carattere. Il vino che è stato coltivato sulle colline calcaree viene lasciato svilupparsi in volte scavate negli strati calcarei che sono alla base dell'intero comprensorio. Nello scavo di queste cantine le pareti ed i tetti sono frequentemente lavorati lisci e regolari come muratura finita. Quelle più grandi [Pg 163]sono composte da un certo numero di gallerie spaziose e alte, talvolta parallele tra loro, ma spesso ramificate in varie direzioni, ed evidentemente costruite su un piano non definito. Sono di uno, due e, in rari casi, di tre storie, e di tanto in tanto consistono in una serie di gallerie parallele comunicanti tra loro, rivestite con muratura e con i loro muri in pietra e tetti a volta che ricordano la cripta di alcuni edificio conventuale. Altri di datazione antica sono meno regolari nella loro forma, essendo semplicemente tanti corridoi stretti, bassi e tortuosi, variati, forse, da rientranze scavate grossolanamente nel gesso, e simili alla caverna del melodramma dei briganti; mentre un certo numero delle cantine più grandi di Reims sono semplicemente cave abbandonate, le cui ampie e alte arcate sono suggestive della navata centrale e delle navate laterali di qualche chiesa gotica.*vin brut* in una sequenza apparentemente infinita - quadrati, per così dire, di prime reclute per il famoso "Regiment de Champagne"[417]: aspettano il loro turno per essere completamente addestrati e disciplinati. Questi sono variati da bottiglie che riposano il collo verso il basso in rack a diversi gradi di inclinazione, a seconda dei progressi raggiunti dalla loro educazione. I rapporti causati dall'esplosione di bottiglie di tanto in tanto assalgono l'orecchio, e mentre l'eco si spegne si mescola con il flusso del vino che fuoriesce, precipitando lungo il mucchio e trovando la sua strada attraverso i lati in pendenza del pavimento fino allo stretto canale di scolo il centro. L'umidità del pavimento ei frammenti di vetro in frantumi sparpagliati mostrano la frequenza di questo tipo di incidenti.

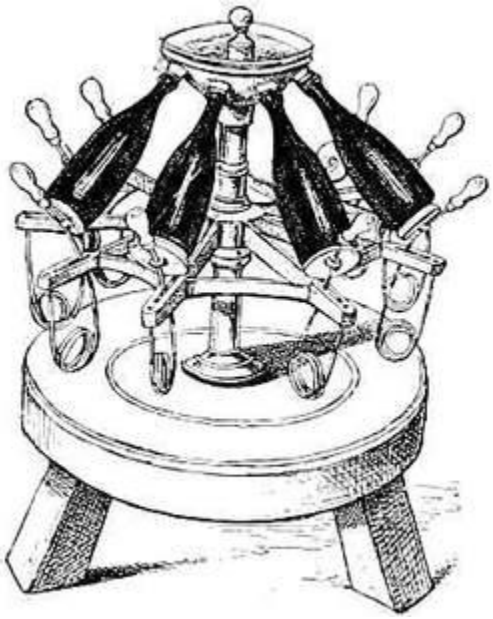


RIMUOVERE LA 'MASCHERA' DAI LATI DELLE BOTTIGLIE.

In queste gallerie sotterranee ci imbattiamo spesso in gruppi di operai impegnati a trasformare il *vin brut* perfezionato in Champagne. Visti da lontano mentre sono impegnati nel loro monotono compito, presentano nella semioscurità una serie di pittoreschi studi alla Rembrandt. Una delle figure finali di ogni gruppo è impegnata nell'importante processo di [Pg 164]*dégorgement*, che viene eseguita quando il deposito, di cui abbiamo già parlato, si è depositato in modo soddisfacente nel collo della bottiglia. Cesti pieni di bottiglie con il collo rivolto verso il basso sono posti a fianco dell'operatore, che si trova davanti a una botte capovolta, con una grande apertura ovale davanti. Questo manipolatore dalle dita agili afferra una bottiglia, la solleva un attimo davanti alla luce per testare la limpidezza del vino e il cedimento del deposito; lo tiene orizzontalmente nella mano sinistra, con il collo rivolto verso l'apertura già citata; e con uno scatto del gancio d'acciaio che tiene nella mano destra allenta l'aggraffatura che fissa il tappo. Bang va quest'ultimo, e con esso vola via il sedimento e un piccolo bicchiere o giù di lì di vino, l'ulteriore flusso viene controllato dal dito dell'operaio, che serve anche per rimuovere eventuali sedimenti ancora rimasti nel collo della bottiglia. Come molti altri trucchi intelligenti, questo sembra molto facile se eseguito abilmente, anche se un principiante probabilmente permetterebbe alla bottiglia di svuotarsi da sola quando scoprirà che il tappo era fuori. Tuttavia tale è la destrezza acquisita con la pratica che la quantità media di vino, schiuma e deposito espulsa da questa operazione non supera un quattordicesimo del contenuto della bottiglia. Di tanto in tanto una bottiglia esplode nel e il deposito espulso da questa operazione non supera un quattordicesimo del contenuto della bottiglia. Di tanto in tanto una bottiglia esplode nel e il deposito espulso da questa operazione non supera un quattordicesimo del contenuto della bottiglia. Di tanto in tanto

una bottiglia esplode nel*la* mano *di dégorgeur* , e il suo volto a volte è segnato da tali esplosioni. Rimosso il sedimento, il *dégorgeur* infila un tappo provvisorio nella bottiglia, oppure posiziona quest'ultima in una macchina provvista di tappi di guttaperca fissi e molle per il fissaggio delle bottiglie al loro posto. Il vino è ora pronto per l'importante operazione di *dosaggio* , dalla natura e dalla quantità da cui dipende molto il carattere di uno Champagne perfetto, sia esso secco o dolce, leggero o forte.[418]





Produttori diversi hanno ricette diverse per la composizione di questo sciroppo, tutte di carattere più o meno complesso, e variabili con la qualità del vino e del paese a cui è destinato; ma il liquore genuino non è altro che vino vecchio della migliore qualità, a cui è stata aggiunta una certa quantità di zucchero candito e forse un goccio del migliore acquavite di cognac.[419] L'aggiunta saccarina varia a seconda del mercato a cui il vino è destinato: così il compratore inglese di alta classe richiede uno Champagne secco, il russo un vino dolce e forte come "grog da donna", e il francese e il tedesco un vino dolce

leggero. Agli Champagne extra-dry viene aggiunta una modica dose, mentre i vini cosiddetti " *brut* " ricevono non più dell'1-3% di liquore.[420]

Negli stabilimenti legati a usi antiquati la dose viene somministrata con un barattolo di latta o un mestolo; ma più in generale viene impiegata una macchina ingegnosa che regola la percentuale di liquore in modo gradevole. La bottiglia essendo solitamente quasi piena quando passata al *doseur* , lui, quando deve essere somministrata una forte percentuale di liquore, è costretto, secondo il vecchio sistema, a versare un po 'di vino per fargli spazio, e questo surplus in molti casi sono poi trasformati in noti [Pg 165]*tisane de Champagne* . Non appena il *dosaggio* è completato, la bottiglia viene passata ad un altro operaio noto come *égaliseur* , che la riempie di vino puro, spesso con una parte di quello che è stato versato dal *doseur* , al livello richiesto per la tappatura. Nel caso in cui sia richiesto uno Champagne rosa, il vino così aggiunto sarà rosso, sebbene i produttori di dubbia reputazione talvolta impieghino la soluzione di *bacche* di sambuco, nota come *teinte de Fismes* , per conferire quella tonalità rosata un tempo preferita che è stata paragonata al bagliore di luce solare sbiadita su un ruscello di cristallo.



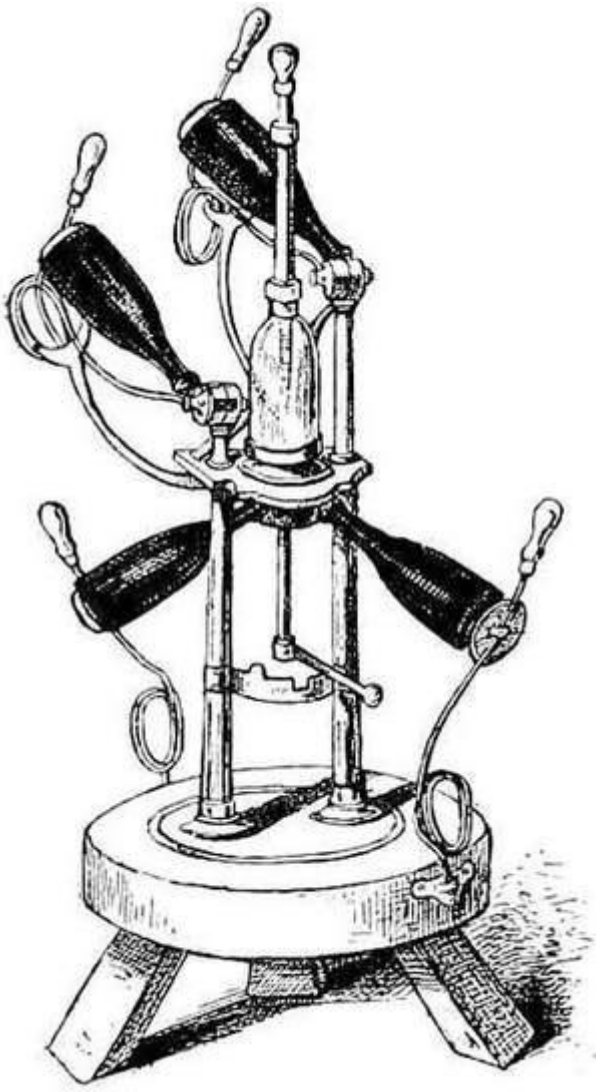
IL DOSEUR.



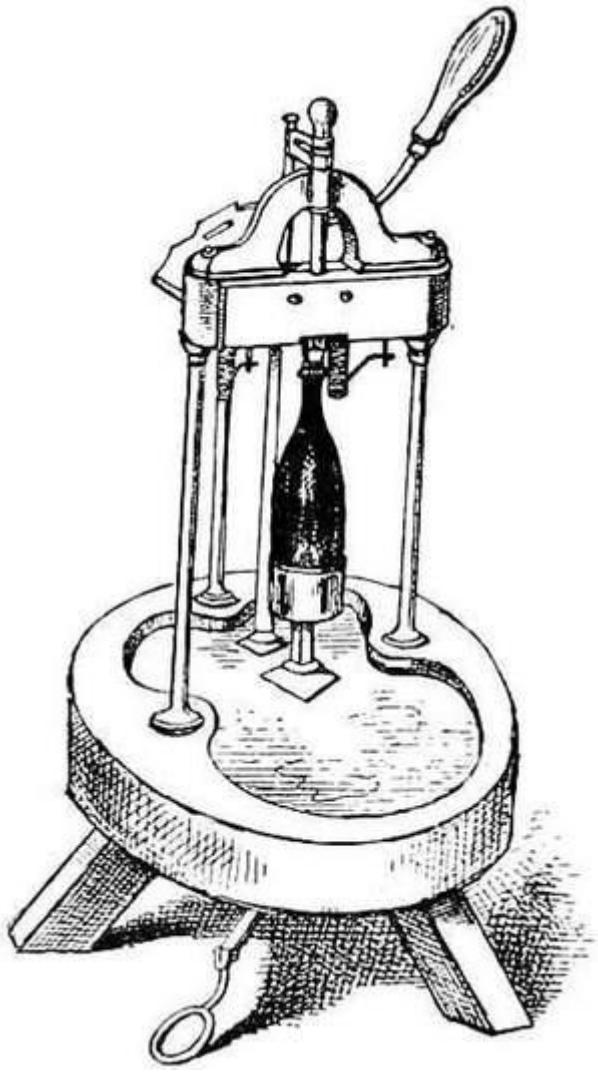
IL SUGHERO.



IL METTEUR DE FIL.



MACCHINA DOSATRICE.



MACCHINA PER TAPPO.

L' *égaliseur*a sua volta porge la bottiglia al tappatore, che la pone sotto una macchina dotata di un paio di artigli (in modo da comprimere il tappo ad una misura sufficientemente piccola da permettergli di entrare nel collo della bottiglia) e un peso sospeso, che cadendo lo guida a casa. Questi tappi, ottenuti principalmente dalla Catalogna e dall'Andalusia, sono tenuti a possedere una fibra fitta e regolare e una perfetta elasticità. Non costituiscono alcun elemento irrilevante nel budget del produttore di Champagne, che costano fino a due pence ciascuno, e vengono consegnati in enormi sacchi che ricordano le tasche del luppolo. Prima di essere utilizzati vengono o lessati nel vino o immersi in una soluzione di tartaro, oppure sono stati cotti a vapore dai commercianti di sughero, per evitare che conferiscano un cattivo sapore al vino e per impedirne eventuali fuoriuscite. Sono comunemente consegnati caldi al tappatore, che le immerge in un piccolo vaso di vino prima di utilizzarle. Alcune aziende, invece, preparano i loro tappi sottoponendoli ad acqua fredda*lavarsi* un giorno o due prima. Il *ficeleur* riceve la bottiglia dal tappatore, e con un giro delle dita fissa il tappo con lo spago, arrotondando contemporaneamente la sua sommità fino ad ora piatta, ad una velocità che consente da mille a milleduecento bottiglie di passare attraverso le sue mani dentro corso della giornata. Il *metteur de fil* poi appone il filo con la stessa

rapidità;[421] e poi l'operazione finale [Pg 166]viene eseguita da un operaio che afferra un paio di bottiglie per il collo e le fa roteare intorno alla testa, come se fosse impegnato nell'esercizio del club indiano, al fine di garantire una perfetta fusione del vino e del liquore.



La manipolazione finale compiuta, il corso agitato dell'esistenza attraverso il quale è passato il vino giunge finalmente al termine e le bottiglie vengono convogliate in un'altra parte dello stabilimento, dove riposano per diversi giorni, o anche settimane, affinché l'azione reciproca del vino e del liquore l'uno sull'altro può essere completa. Quando arriva il momento di spedirli, vengono affidati a mani femminili per fare i loro delicati servizi igienici, e sono etichettati con gusto, e sono o incapsulati, oppure hanno i loro tappi e colli incastonati nella ceralacca o avvolti in fogli d'oro o d'argento , per cui sono resi presentabili ai tavoli meglio allestiti. Non resta che avvolgerli in carta velina colorata, infilarli in buste di paglia, o circondarli con ciuffi di paglia,



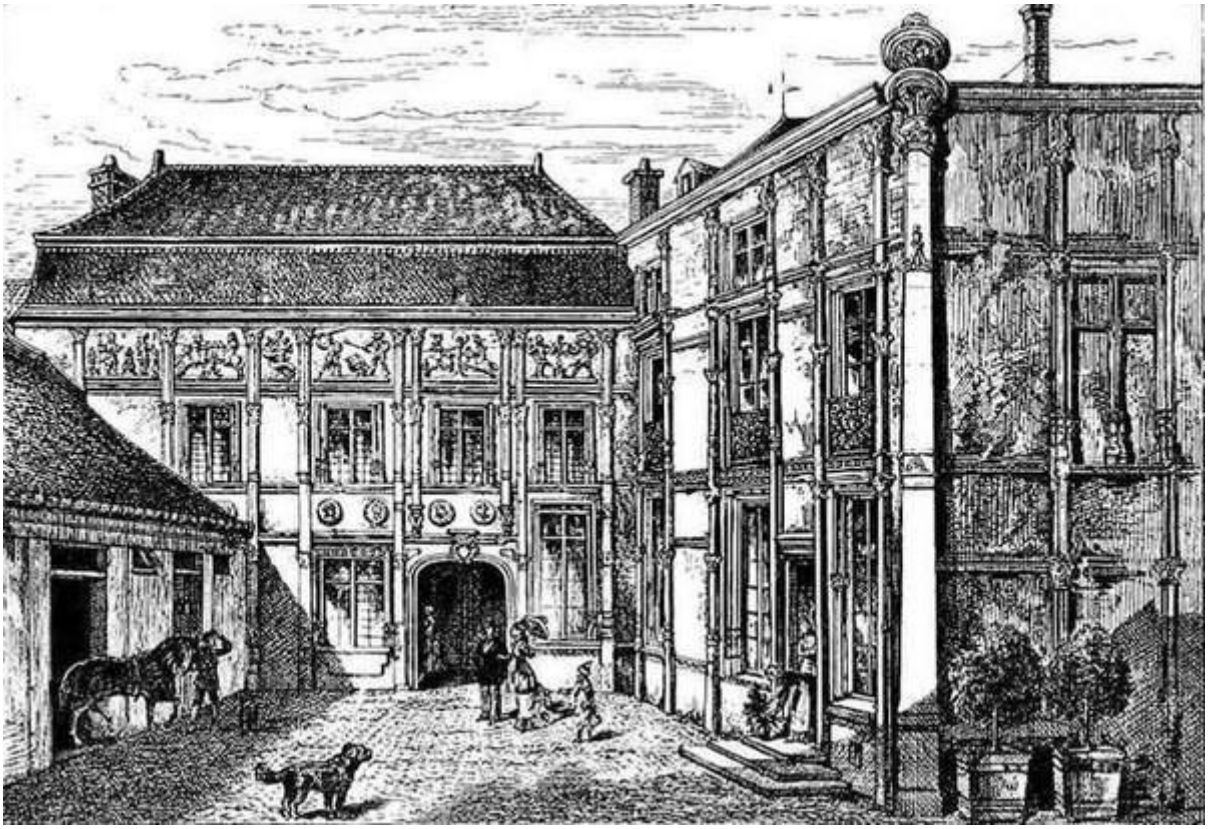
È così che lo Champagne intraprende il suo benefico pellegrinaggio per promuovere la diffusione dell'allegria e della spensieratezza, per scacciare le noiose cure e fomentare la buona compagnia, per confortare i malati e rallegrare il suono. Ovunque la civiltà penetri, lo Champagne prima o poi sicuramente seguirà; e se il tamburo mattutino della regina Vittoria batte in tutto il mondo, il suo ritmo sarà sicuramente riecheggiato prima che la giornata sia finita dallo schiocco dei tappi di champagne. Al giorno d'oggi il vino esaltante grazie non solo principesche ma anche tavoli da pranzo della classe media, ed è il necessario complemento di ogni *petit souper*, così come lo stimolante per i festini più sfrenati in tutte le capitali più allegre del mondo. Dà un tocco di bellezza alle feste in giardino e ai picnic, sostiene le energie dei devoti di Tersicore fino all'alba e impartisce a molti giovani galanti il coraggio necessario per dichiarare la sua passione. Ravviva le riunioni più *noiose* , porta sorrisi sulle labbra dei cinici più severi, ammorbidisce gli animi più irascibili e scioglie le lingue più taciturne.

Il cupo berlinese e il gay viennese riconoscono entrambi l'influenza esilarante [Pg 167]del vino. Lo champagne brilla in calici di cristallo nella grande capitale del Nord, e il musulmano si asciuga la sua schiuma cremosa dalla barba sotto l'ombra stessa della moschea di Santa Sofia; poiché il Profeta ha proibito solo l'uso del vino, e di un garante - Allah sia lodato! - questo delizioso liquore stranamente frizzante, che dà al vero credente un assaggio delle gioie del Paradiso, non può essere vino. Nei campi di diamanti del Sud Africa e negli scavi dell'Australia il muscoloso minatore che ha trovato una grossa fetta di carbonio cristallizzato, o una pepita di minerale vergine, passeggia per il "saloon" e

grida di Champagne. Il mite Hindoo lo assorbe tranquillamente, ma con approvazione, mentre osserva le evoluzioni delle ragazze Nautch, e la sua predilezione per il vino ha già arricchito il vocabolario anglo-bengalese e lo slang londinese con la parola 'simkin. «Viene trasportato a dorso di cammello attraverso i deserti dell'Asia centrale e su fragili canoe lungo la potente Amazzonia. Il Daimio a due spade lo chiede nelle piantagioni di tè di Yokohama, e il New Yorker, quando non si sciacqua lo stomaco con libagioni di acqua ghiacciata, lo beve liberamente da Delmonico.

Ovunque morissero i romani, lasciavano tracce nelle loro pittoresche urne funerarie; ovunque l'uomo civilizzato del diciannovesimo secolo abbia messo piede: alla base delle Piramidi e alla sommità della Cordigliera, nelle paludi di mangrovie di Ashantee e nelle gole della Grande Terra Solitaria, nelle terre selvagge dell'Amoor e oltre le isole deserte del Pacifico - ha lasciato tracce della sua presenza nella forma delle bottiglie vuote che un tempo erano piene della frizzante annata della Marna. Sono sparpagliati sulla faccia del globo, letteralmente dall'Indo al Polo. Gli equipaggi dell'Allerta e della Discovery li lasciarono sull'orlo ghiacciato del mare paleocristico; le colonne di spedizione francesi li hanno dispersi entro i limiti del Grande Sahara. Nelle logge dell'uomo rosso si trovano a recitare la parte di una grande medicina, e nelle capanne del negro assumono tutta l'importanza dovuta a un grande feticcio. Stanley, giunto svenuto ed esausto alla foce del Congo, salutò con gioia la fiaschetta con la punta di alluminio che gli ospitali mercanti che avevano risposto al suo appello di soccorso avevano spedito; e mentre ne beveva il contenuto, ricordò come lui e Livingstone, a migliaia di chilometri da qualsiasi altro europeo, avevano svuotato insieme una bottiglia di spumante la sera del loro memorabile incontro a Ujiji. E quando, dopo la battaglia di Ulundi, le truppe britanniche vittoriose occuparono il kraal di Cetewayo, trovarono nella camera privata del potentato di zibellino parecchie bottiglie di Champagne vuote, il cui contenuto, si presume, aveva bevuto la notte prima con successo dei suoi seguaci. Anche nel Transvaal, durante i negoziati per l'armistizio, Sir Evelyn Wood ha intrattenuto i delegati boeri con lo champagne. In un'occasione successiva, questi ultimi non furono in grado di ricambiare il complimento, scusandosi osservando suggestivamente: "Non portiamo queste cose con noi quando andiamo a combattere".





CASA RINASCIMENTALE A REIMS, NELLA QUALE RESIDEVA MADAME CLICQUOT.

VI.

R EIMS E LA SUA C hampagne E STABLISHMENTS .

La città di Reims - Le sue associazioni storiche - La Cattedrale - Il suo fronte occidentale una delle più splendide concezioni del XIII secolo - I sovrani incoronati entro le sue mura - Aspetto attuale dell'antica città arcivescovile - Le manifatture di lana e altre industrie di Reims - La città minata dalle cantine delle grandi aziende di Champagne - hotel di Reims - casa gotica in Rue du Bourg St. Denis - casa rinascimentale in Rue de Vesle - Chiesa di St. Jacques: la sua porta e la pittoresca banderuola - Rue des Tapissiers e la Corte del Capitolo — I lunghi coni usati nelle processioni religiose — La Place des Marchés e le sue antiche case — L'Hôtel de Ville — Statua di Luigi XIII. — La Rues de la Prison e du Temple — I signori. Werlé & Co., successori della Veuve Clicquot-Ponsardin - I loro uffici e cantine sul sito di un'ex Commanderie dei Templari - Origine della celebrità dei vini di Madame Clicquot - M. Werlé e suo figlio - Resti della commenda - Le quarantacinque cantine dello stabilimento Clicquot-Werlé - Il nostro giro di ispezione attraverso di loro - Macchina dosatrice ingegnosa - Un'esplosione e le sue conseguenze - M. La galleria di dipinti di Werlé - la casa rinascimentale di Madame Clicquot ei suoi pittoreschi bassorilievi - I vigneti e i venditori di Werlé.

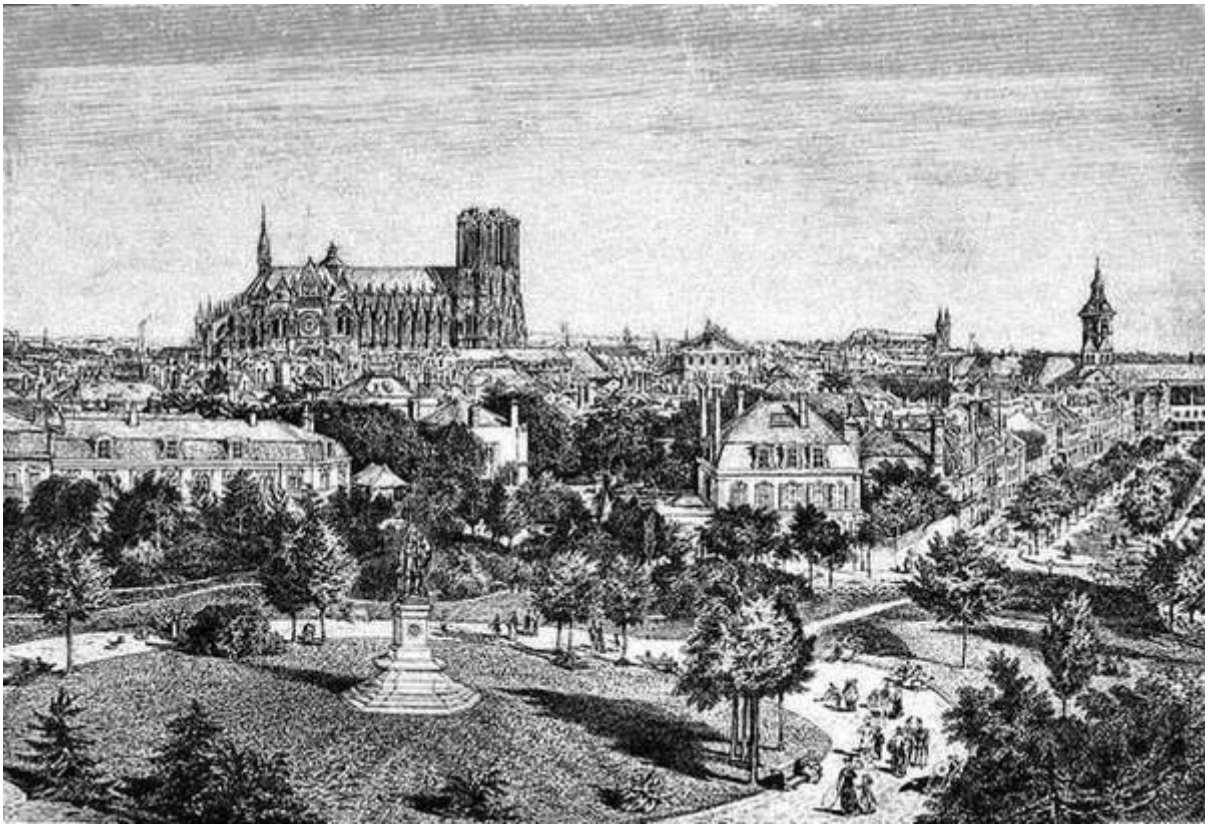


CAPO DI BACCHUS NEL CORTILE DELL'HÔTEL DU LION D'OR.

LHEl'antica città di Reims è piacevolmente situata in un ampio bacino naturale, circondato da colline calcaree, per la maggior parte coltivate a vite. È fertile in associazioni storiche, ricca di tesori archeologici, e allo stesso tempo in grado di rivendicare il rispetto più prontamente accordato nel XIX secolo a un vivace e prospero centro commerciale. In effetti, la sua importanza storica, archeologica e commerciale è in anticipo rispetto alla sua attuale situazione politica, poiché amministrativamente si colloca solo come una semplice sottoprefettura nel dipartimento della Marna. Lo studioso di storia difficilmente può permettersi di trascurare una città così intimamente associata alla storia della monarchia in Francia, e che ha assistito alle incoronazioni di una lunga serie di sovrani, a cominciare da Clodoveo e terminare con Carlo X. [Pg 169]quando il `` fiero sicambero " piegò il collo all'audizione di San Remi e giurò di adorare ciò che aveva bruciato e di bruciare ciò che aveva adorato, fino al momento in cui il futuro esilio di Holyrood ebbe la fronte toccata da Jean Baptiste Antoine de Latil con il residuo del "sacro pomatum" così miracolosamente salvato dalle mani dei rivoluzionari, pochi dei governanti titolari del paese hanno mancato di onorarlo con la loro presenza. Come il Durocortorum di Cesare, la residenza di Carlo Magno, la sede dei grandi Concili Ecclesiastici del XII secolo, la roccaforte della Lega e la scena di una delle prime gesta d'armi più brillanti di Napoleone durante la campagna del 1813-14 , si è anche guadagnato un posto cospicuo nella storia. Per gli inglesi forse è degno di nota è l'aver controllato con successo l'avanzata vittoriosa del terzo Edoardo dopo Cressy e aver assistito all'apogeo di quella carriera fulminea, iniziata nel cortile della locanda di Domremi e terminata nella piazza del mercato di Rouen, la carriera di Jeanne la Pucelle . Né si deve dimenticare che Reims ha protetto l'infanzia di Mary Stuart e ha visto gli

araldi d'Inghilterra lanciare una solenne sfida contro Enrico II. nell'Abbazia di San Remi, al comando di Maria Tudor.

Per l'archæologo come per il turista ordinario, le principali attrazioni presentate da Reims consistono nei suoi numerosi edifici ecclesiastici, alcuni ancora funzionali allo scopo per cui furono originariamente eretti, altri da tempo convertiti ad usi secolari. La più cospicua tra queste è la chiesa cattedrale di Notre Dame, la maestosa basilica in cui i sovrani di Francia erano soliti essere incoronati. Questo superbo monumento di architettura gotica fu iniziato nel 1210, su progetto di Robert de Coucy, dall'arcivescovo Alberic de Humbert. Fu completato all'inizio del XIV secolo, e sebbene il progetto originale fosse in qualche modo modificato - a causa, si dice, dei contributi dei fedeli che non arrivavano con sufficiente rapidità - rimane una meraviglia di forza, mirabilmente combinata con la grazia . L'esterno è estremamente bello;[422]Tra la quasi sbalorditiva molteplicità di ornamenti, il triplo portico, sormontato da un gruppo che rappresenta l'Incoronazione della Vergine, il grande rosone, fiancheggiato da colossali effigi di Davide e Golia, e la serie di statue nota come Galleria dei Re, che percorrono la facciata vicino alla sua sommità, sono evidenti. L'interno, anche se bello e contenente molti oggetti di interesse, è meno impressionante, mentre il tesoro saccheggiato può ancora vantare molte reliquie pittoresche e curiose dei tempi passati. Ma l'interesse principale si concentra sul fatto che le mura di cinta abbiano assistito a tante scene di sfarzo e sfarzo maestoso. San Luigi, Filippo il Bello, Filippo di Valois, lo sfortunato Giovanni il Buono, Carlo il Semplice e Carlo il Vittorioso, con Giovanna d'Arco, stendardo in mano, al suo fianco; l'astuto Luigi XI., Louis il padre del suo popolo, il magnifico Francesco I., e suo figlio appena meno magnifico, il giovane marito di Maria Regina di Scozia; il selvaggio Carlo IX, Enrico III, con la sua protesta che la corona gli ha fatto male, Luigi il Giusto, lo stesso Roi Soleil, Luigi il Benamato, lo sfortunato Louis Seize e Carlo X., si sono tutti inginocchiati qui a turno mentre la corona era posta sulle loro teste, la spada era cinta ai lati e l'orifiamma ondeggiava sopra di loro.



VISTA GENERALE DI REIMS, 1880.

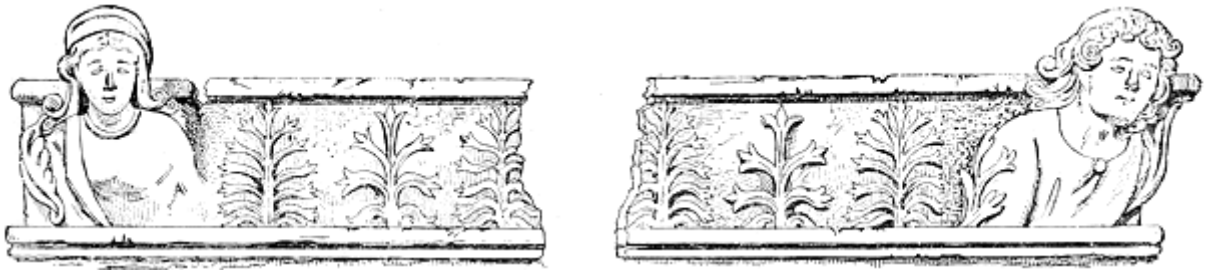
Molte delle città più famose del Medioevo sono semplici rappresentanti fossilizzati dell'antica grandezza, ma con Reims le cose stanno diversamente. Se un po 'caduto dalla sua ex alta tenuta, politicamente parlando - anche se va ricordato che Troyes era la capitale titolare della Champagne quando la provincia era governata da Conti indipendenti - la sua prosperità materiale è aumentata. Attorno al nucleo di strade strette e spesso tortuose, che rappresentano l'antica città arcivescovile - la "Piccola Roma" del XII secolo - si è diffusa una rete di ampie arterie stradali e ampi viali, e la vita e il movimento di una vivace popolazione manifatturiera non lo sono. carente. Oltre al commercio del vino, che ovviamente impiega, sia direttamente che indirettamente, un gran numero di mani, Reims è una delle sedi più importanti della manifattura di lana in Francia e l'elemento industriale costituisce un fattore molto importante tra i suoi abitanti. Nel [Pg 170]Oltre alle flanelle, merino, coperte, pantaloni, scialli, ecc., che vengono prodotti annualmente, per un valore compreso tra trenta e quaranta milioni di franchi, c'è anche una notevole produzione di pan di zenzero, biscotti e pere secche, gustando un reputazione diffusa.



PORTA GOTICA NELLA RUE DU BOURG ST. DENIS, REIMS.

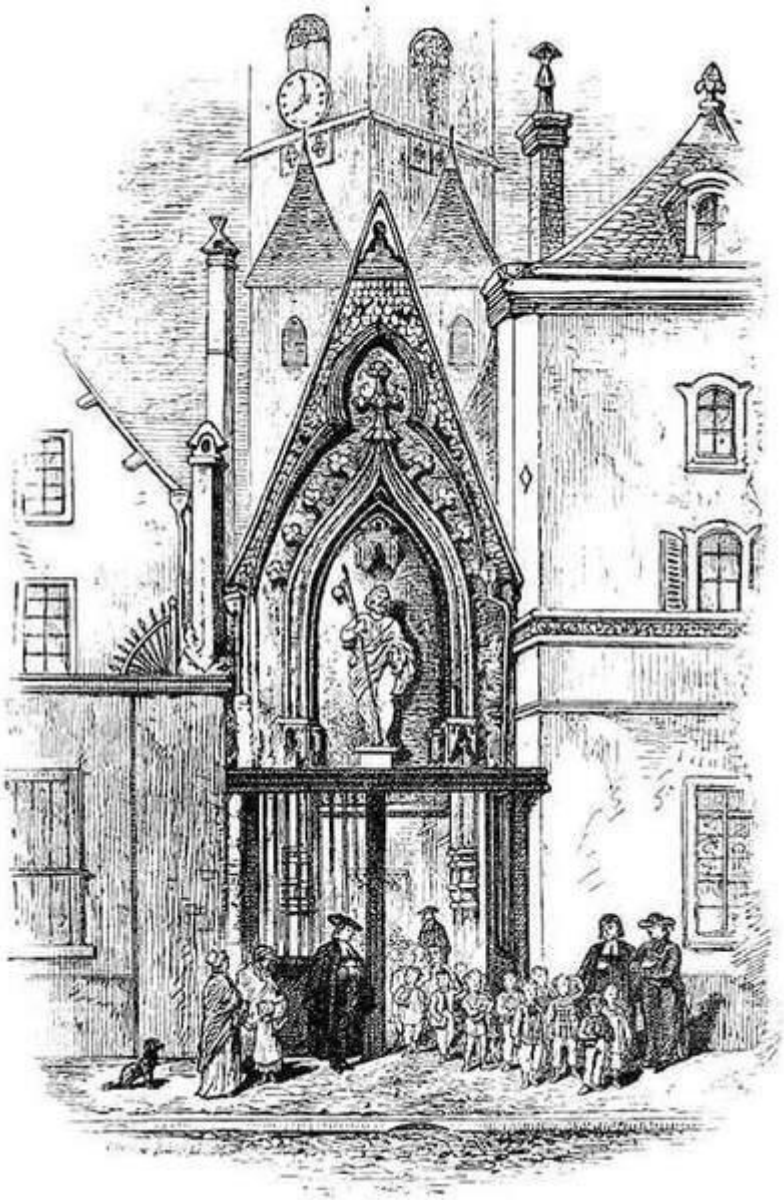
Le cantine dei grandi produttori di Champagne di Reims sono sparse in tutte le direzioni nel centro storico. Minano le sue strade più strette e insignificanti, i suoi viali ampi e belli, e sul lato orientale si estendono oltre i suoi confini più lontani. In qualunque direzione si decida di procedere visitando i principali stabilimenti della Champagne, il nostro punto di partenza sarà necessariamente nelle vicinanze della Cattedrale, poiché è qui che si trovano tutti gli hotel. Di fronte al grande portale occidentale dell'antico edificio gotico si trova l'Hôtel Lion d'Or, ex Hôtel Petit Moulinet, dove i sovrani alleati soggiornarono nel loro viaggio verso Parigi nel 1814 e Napoleone si riposò durante la sua fuga dopo la battaglia di Waterloo. Nelle vicinanze si trova l'Hôtel Maison Rouge, con la lapide commemorativa sulla facciata rinnovata che riporta quella dell'anno 1429, all'incoronazione di Carlo VII. in questa locanda, allora chiamata l'asino a strisce, il padre e la madre di Jeanne Darc furono alloggiati a spese del consiglio comunale. Quasi di fronte si trova il Grand Hôtel di recente costruzione, e sul lato nord-occidentale della Cattedrale si trova l'Hôtel de Commerce, la località, come suggerisce il nome, della maggior parte dei viaggiatori commerciali che frequentano la capitale della Champagne. Il visitatore di Reims, che sia il suo oggetto di affari o di piacere, è tenuto

ad alloggiare in una di queste quattro locande, e quindi il punto di partenza delle sue peregrinazioni è necessariamente lo stesso. il padre e la madre di Jeanne Darc furono alloggiati a spese del consiglio comunale. Quasi di fronte si trova il Grand Hôtel di recente costruzione, e sul lato nord-occidentale della Cattedrale si trova l'Hôtel de Commerce, la località, come suggerisce il nome, della maggior parte dei viaggiatori commerciali che frequentano la capitale della Champagne. Il visitatore di Reims, che sia il suo oggetto di affari o di piacere, è tenuto ad alloggiare in una di queste quattro locande, e quindi il punto di partenza delle sue peregrinazioni è necessariamente lo stesso. il padre e la madre di Jeanne Darc furono alloggiati a spese del consiglio comunale. Quasi di fronte si trova il Grand Hôtel di recente costruzione, e sul lato nord-occidentale della Cattedrale si trova l'Hôtel de Commerce, la località, come suggerisce il nome, della maggior parte dei viaggiatori commerciali che frequentano la capitale della Champagne. Il visitatore di Reims, che sia il suo oggetto di affari o di piacere, è tenuto ad alloggiare in una di queste quattro locande, e quindi il punto di partenza delle sue peregrinazioni è necessariamente lo stesso.

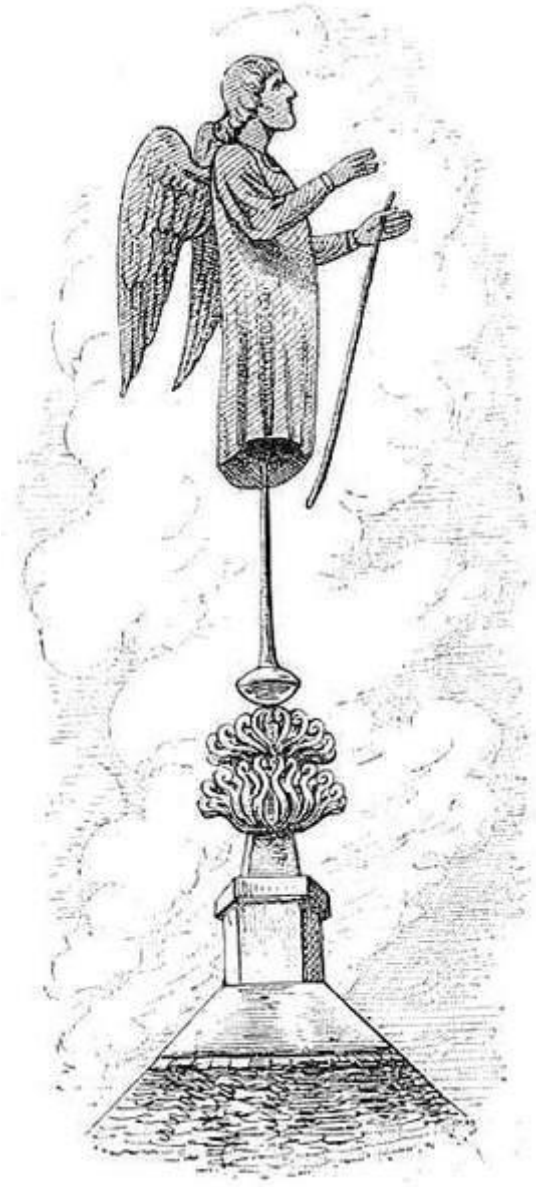


FREGIO DI VECCHIA CASA NELLA RUE DE VESLE, REIMS.

Procedendo lungo la Rue Tronçon Ducoudray, abbiamo raggiunto la Rue de Vesle, dove si trovano il Palazzo di Giustizia e il nuovo teatro. Nell'adiacente Rue du Bourg St. Denis si trova una vecchia casa - il cui piano terra è un'enoteca in stile Buvette du Théâtre - notevole per il suo antico portale gotico, contenente, all'interno della parte superiore dell'arco, il bas- sollievo di un uomo che combatte con un orso. Una tradizione vuole che in questo luogo un tempo sorgesse un ospedale dedicato a St. Hubert, destinato all'accoglienza di persone ferite durante la caccia o che potevano essere morse da cani pazzi. In Rue de Vesle si trova un'altra vecchia casa con un fregio ornamentale che sormonta la facciata, che si affaccia su uno degli ingressi della chiesa di San Giacomo. Questo edificio, originariamente eretto alla fine del XII secolo, è circondato su tutti i lati da edifici dall'aspetto venerabile, mentre sopra di essi si innalza il suo campanile affusolato, sormontato da una banderuola medioevale a forma di angelo. L'interno della chiesa presenta un curioso miscuglio di stili architettonici dal primo gotico al tardo rinascimento. Un oggetto d'arte degno di nota che contiene è un crocifisso a grandezza naturale [Pg 171]scolpito da Pierre Jacques, uno scultore Remois dei tempi del buon re Henri, e da un punto di vista anatomico un perfetto *chef-d'œuvre* .



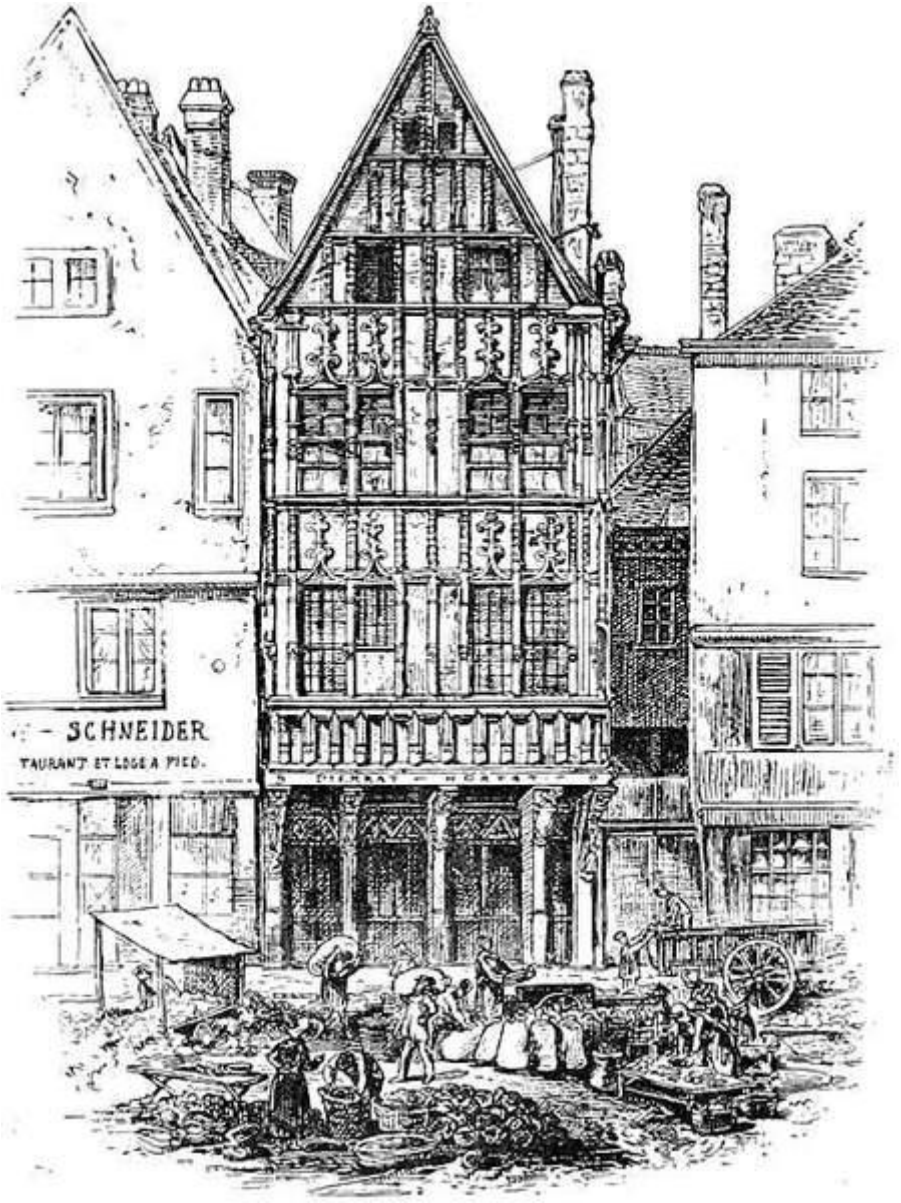
PORTA DELLA CHIESA DI S. JACQUES, REIMS.



WEATHERCOCK DELLA CHIESA DI S. JACQUES.

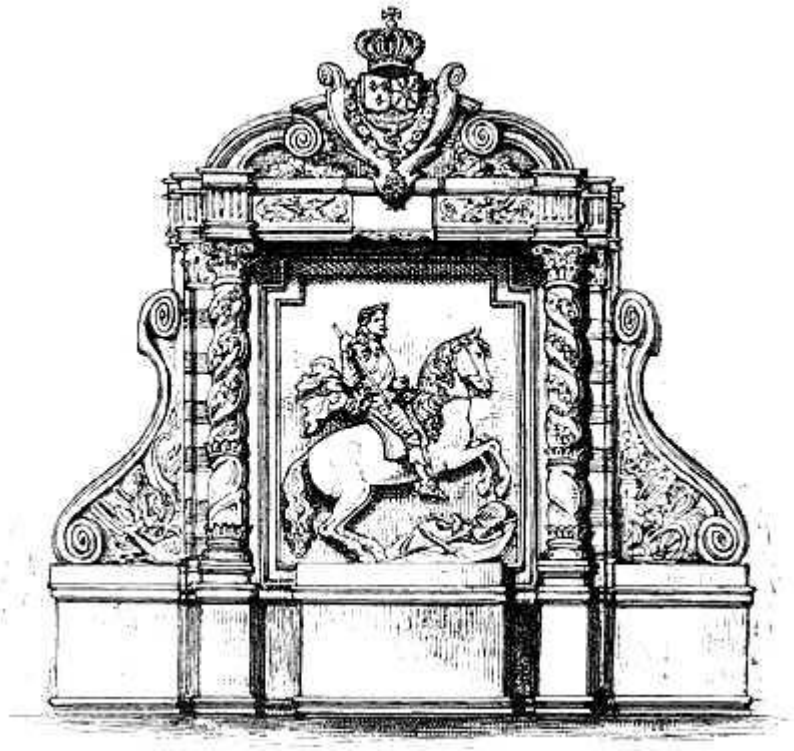
La Rue de Vesle si fonde con la Rue des Tapissiers, dove in passato i produttori di tappeti di Reims avevano i loro magazzini. Nel XIV e XV secolo i tappeti di Reims erano famosi in Francia quanto lo sono oggi quelli di Aubusson, ma successivamente hanno cominciato a declinare. A metà di questa strada - dove, a proposito, nel 1694 furono stampati i primi numeri della *Gazette de France* , il più antico giornale francese esistente, le notizie debitamente inoltrate da Parigi - passiamo l'antica porta che conduce al capitolo -cort del Duomo. [Pg 172]All'interno della corte si tiene oggi un mercato settimanale di mercatini; ma nei giorni in cui gli arcivescovi, duchi, e coetanei di Reims esercitavano ondeggiamento sovrano nella capitale dello Champagne, questo spazio aperto è stato un *clos champ*, dove hanno avuto luogo le prove di battaglia. Gli edifici circostanti comprendevano residenze per vari ecclesiastici legati alla Cattedrale, insieme a una piccola fattoria da cui questi sacerdoti epicurei ricavavano il loro rifornimento di latte fresco e capponi grassi. Secondo un'antica usanza, gli abitanti delle case che si affacciavano sulla porta del capitolo dovevano tenere le porte e le finestre aperte nei

giorni delle processioni religiose, le coniche portate dal clero in queste occasioni erano di lunghezza così smodata che era necessario inclinare loro, e portarli nelle porte e nelle finestre delle case di fronte quando i portatori sono passati sotto l'arco.



CASA GOTICA NEL MERCATO, REIMS.

Alla fine di Rue des Tapissiers si trova la bella Place Royale, collegata a Place des Marchés da un'ampia strada rettangolare fiancheggiata da edifici alti nel moderno stile architettonico parigino. Segue una pausa in questa serie di edifici dall'aspetto imponente quando entriamo nell'antica Place des Marchés, il foro della Reims romana, e oggi delimitata più o meno da case di carattere medievale, notevolmente ben conservate. La principale tra queste è una casa in legno gotica del XV secolo, con i suoi piani superiori sporgenti sostenuti da mensole riccamente intagliate, e la sua intera facciata arricchita con modanature e terminali, e con colonne e capitelli ricoperti di ornamenti scolpiti.



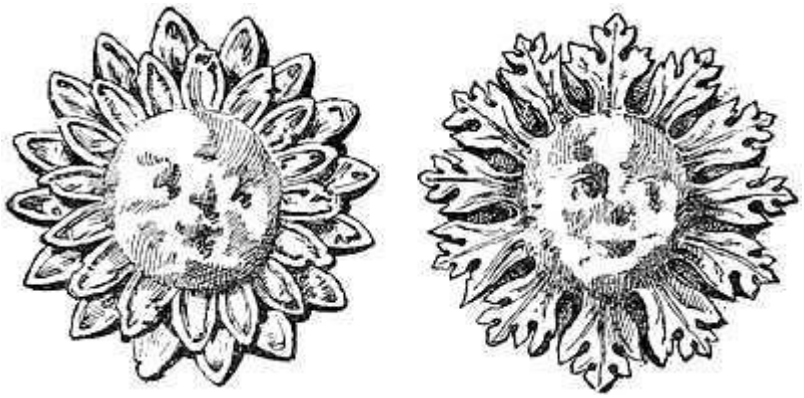
STATUA DI LOUIS XIII. SULL'HÔTEL DE VILLE, REIMS.

A poca distanza da Place des Marchés c'è Place de l'Hôtel de Ville, che trae tutto il suo interesse dal bell'edificio in florido stile italiano della prima parte del XVII secolo che le dà il nome. La facciata di questo edificio è abbondante [Pg 173]decorato con colonne ioniche, doriche e corinzie, e sul frontone sopra l'ingresso principale è una statua equestre in bassorilievo di Luigi XIII., che l'iscrizione latina sotto si caratterizza in modo completo come 'il giusto, il pio, il vittorioso, il clemente , l'amato del suo popolo, il terrore dei suoi nemici e la gioia del mondo ", e al quale" il senato e gli abitanti di Reims hanno innalzato questo imperituro trofeo ". Qualche secolo e mezzo dopo, tuttavia, l'imperituro trofeo fu scagliato giù e frantumato dalla popolazione, e il suo posto vuoto fu riempito dalla statua attuale solo nell'anno 1818.

A destra della piazza si trova la Chambre des Notaires di Reims, innalzata sul sito dell'antico *présidial,* o corte di giustizia, dove venivano eletti i magistrati della città durante il Medioevo, e alla quale erano annesse una cappella e una prigione. Quest'ultimo edificio ha evidentemente dato il nome all'adiacente Rue de la Prison, le cui case dall'aspetto cupo - di carattere più massiccio delle strutture a timpano della piazza del mercato e della Rue de l'Etape - con le loro formidabilmente sbarrate le finestre, possibili reliquie delle guerre di religione, sembrano per così dire accigliate il passante. In una strada stretta e tortuosa che conduce da questa arteria, i signori Werlé & Co., i successori del famoso Veuve Clicquot-Ponsardin, hanno i loro uffici e cantine, sul sito di un'ex Commanderie dei Templari; e gli estranei che passano da questo posto tranquillo immaginerebbero a malapena che sotto i loro piedi centinaia di mani indaffarate siano incessantemente al lavoro, sbocciando, dosando,

La casa di Clicquot, fondata nell'anno 1798 dal marito di La Veuve Clicquot-Ponsardin, morto nel 1866, all'89 ° anno, era debitrice di gran parte della celebrità del suo vino al

fortunato incidente dei russi che occupavano Reims in 1814 e 1815, e requisire liberamente il dolce Champagne immagazzinato nelle capienti cantine della vedova. I vini di Madame Clicquot erano poco conosciuti in Russia prima di questa data; ma gli ufficiali dell'esercito invasore, al loro ritorno in patria, proclamarono i loro meriti in lungo e in largo per l'impero moscovita, e la fortuna della casa fu fatta. Madame Clicquot, come tutti sanno, accumulò enormi ricchezze e riuscì a far sposare sua figlia e sua nipote con conti *dell'ancien régime* .

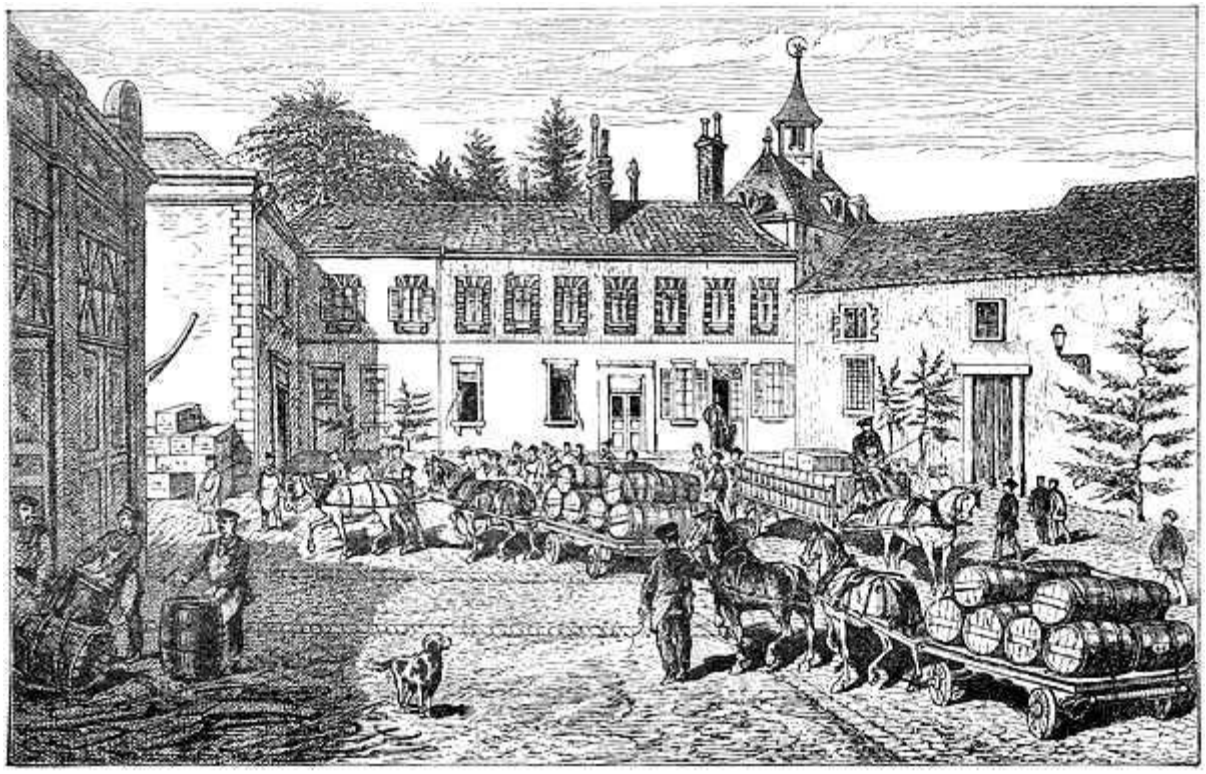


TESTE DI PHŒBUS E BACCHUS.

L'attuale capo dell'azienda è M. Werlé, che proviene da un'antica famiglia lorenese sebbene sia nato nell'antica città imperiale libera di Wetzlar sul Lahn, dove Goethe getta la scena dei suoi "Dolori di Werther", i cui principali incidenti è successo davvero lì. M. Werlé è entrato nello stabilimento che ha fatto tanto per elevare alla sua posizione attuale fino al 1821. La sua cura e abilità, esercitate per quasi due terzi di secolo, hanno ampiamente contribuito a ottenere per il marchio Clicquot quell'alta reputazione di cui gode oggi in tutto il mondo. M. Werlé, da tempo naturalizzato in Francia, è stato per molti anni sindaco di Reims e presidente della sua Camera di commercio, nonché uno dei deputati della Marna al Corpo Législatif. Gode della reputazione di essere l'uomo più ricco di Reims e, come il suo defunto compagno,

A metà della stretta Rue du Temple c'è un'antica porta su cui si possono rintracciare le teste scolpite a metà di Fenbo e Bacco. Immediatamente di fronte c'è un verde *porte-cochère che* forma l'ingresso allo stabilimento Clicquot-Werlé, e conduce a un ampio cortile curato, delimitato da pochi alberi, con alcune stalle e rimesse per carri a sinistra, e su la mano destra l'ingresso a [Pg 174]le cantine. Di fronte a noi è un edificio dall'aspetto senza pretese, dove l'azienda ha i suoi conti, con una piccola torre angolare sormontata da una caratteristica banderuola composta da una figura di Bacco seduto a cavalcioni di una botte sotto un tralcio di vite, che regge una bottiglia in una mano e un calice nell'altra. La vecchia Remois Commanderie dei Cavalieri Templari esisteva fino all'epoca della Grande Rivoluzione, e oggi alcuni frammenti degli antichi edifici rimangono adiacenti ai 'celliers' dello stabilimento, a cui si accede attraverso un paio di porte a soffietto e giù per un scalinata in pietra. La data di fondazione di questa Commanderie è incerta, ma è noto che una chiesa templare occupò una parte del sito nel 1170. Nel 1311 sia la chiesa che la Commanderie passarono in possesso dell'Ordine di San Giovanni di Gerusalemme, che li ha tenuti fino all'epoca della

Rivoluzione. Precedentemente il*gli échevins* di Reims *venivano* eletti nell'antica sala della Commanderie, che un tempo era un santuario per i debitori e anche per i criminali. All'inizio del secolo attuale gli edifici furono venduti e demoliti.



LO STABILIMENTO CLICQUOT-WERLÉ A REIMS.



Dopo esserci arredati con candele accese, abbiamo intrapreso il nostro giro d'ispezione dello stabilimento Clicquot-Werlé, entrando prima di tutto nella vasta cantina di St. Paul, dove le migliaia di bottiglie da scuotere quotidianamente ripongono il collo grandi tavoli traforati che affollano l'appartamento. È una particolarità che ciascuna delle cantine Clicquot-Werlé - quarantacinque pollici [Pg 175]numero, e il più piccolo tra loro un vasto

appartamento - ha il suo nome speciale. Nell'attigua cantina di San Matteo sono disposte in modo simile altre bottiglie, e qui si conserva anche il vino in botte. Superiamo file di enormi botti, ognuna con i suoi dodici o millecinquecento galloni di ottimo vino riservato progettato per mescolarsi con crescite più giovani; poi, ci fanno strada tra pile apparentemente infinite di botti piene di annate successive, e subito stanno passando botti più piccole contenenti lo sciroppo con cui il *vin préparé*è dosato. Di tanto in tanto ci imbattiamo in qualche apertura quadrata nel pavimento attraverso la quale le bottiglie di vino vengono tirate su dalle cantine sottostanti pronte a ricevere il loro necessario ornamento prima di essere imballate in ceste o casse, a seconda del paese in cui sono destinate ad essere spedito. In Russia lo Champagne Clicquot viene spedito in casse contenenti sessanta bottiglie, mentre le casse per la Cina ne contengono addirittura il doppio.



Armi dei delfini di Francia.





Armi dei Cavalieri di Malta.

DISPOSITIVI DELLA COMMANDERIE DI REIMS.



RESTI DEL COMANDANTE DI REIMS.

L'ampio scantinato di cui dispone la casa ha permesso a M. Werlé di fare molti esperimenti che le ditte con meno spazio a loro disposizione troverebbero difficile condurre sulla stessa scala soddisfacente. Tale, ad esempio, è il sistema di scaffalature in cui riposano le bottiglie mentre il vino subisce la sua agitazione diurna. Invece di essere queste cremagliere, come comunemente accade, ad angoli quasi verticali, sono perfettamente orizzontali, il che, a parere di M. Werlé, offre un vantaggio materiale, in quanto le bottiglie sono tutte pronte per la sboccatura allo stesso tempo, invece di essere pronte quelle inferiori prima di quelle superiori, come avviene quando si segue il sistema antico, poiché le bottiglie più alte si scuotono meno delle altre.

Dopo aver eseguito il giro dei celliers scendiamo nelle *grotte* , un labirinto completo di cupi corridoi sotterranei scavati nel letto di gesso che sta alla base della città, e coperti e murati con massicce murature, più o meno annerite dal tempo. In una di queste cantine scorgiamo file di operai impegnati nelle operazioni di dosaggio, tappatura, messa in sicurezza e agitazione delle bottiglie di vino appena uscite dalle mani del *dégorgeur*alla luce fioca di una mezza dozzina di candele di sego. Viene impiegata l'ultima invenzione

per la liquefazione del vino. In precedenza, per evitare la fuoriuscita del gas di acido carbonico dalle bottiglie durante il processo di liquefazione, era necessario pressare una pallina di guttaperca collegata alla macchina, in modo da forzare indietro il gas in uscita. La nuova macchina, però, rende superfluo questo, il gas, per sua stessa potenza e composizione, costringendosi a rientrare nel vino.

Nell'attigua cantina di San Carlo ci sono pile di bottiglie in attesa della manipolazione del *dégorgeur* ; mentre in quella di San Ferdinando gli uomini sono impegnati ad esaminare altre bottiglie prima delle candele accese, per accertarsi che il sedimento sia completamente rimosso, e il vino perfettamente limpido prima che venga effettuata la sboccatura. Anche qui sono in corso la tappatura, il cablaggio e la tesatura del vino appena sboccato. Un'altra scalinata conduce al secondo ordine di cantine, dove il [Pg 176]l'umidità gocciola lungo le pareti umide e sporche, salvo la debole luce proiettata dalle candele che portavamo, e da qualche altro cono tremolante lontano, conficcato in un bastone spaccato, per dirigere gli operai, che con abili giri dei polsi, dai una svolta alle bottiglie, tutto è buio. Da ogni lato le bottiglie riposano in vari atteggiamenti, la maggior parte in enormi pile quadrate sui lati, altre in scaffali leggermente inclinati; altri, ancora, quasi in piedi sulla testa, mentre alcuni, che a causa di un gonfiaggio eccessivo sono giunti al dolore, sporcano il pavimento e scricchiolano sotto i nostri piedi. Ad ogni pila di vino vengono appese delle compresse che ne indicano l'età e di tanto in tanto viene tenuta una bottiglia davanti alla luce per mostrarci come inizia a formarsi il sedimento o per spiegare come alla fine si fa strada lungo il collo della bottiglia , e infine si deposita sul tappo. All'improvviso siamo sorpresi da un forte rapporto, simile a un colpo di pistola, che riverbera attraverso la camera a volta, mentre una bottiglia a portata di mano esplode, schizzando fuori il suo pesante fondo con la stessa precisione che se fosse stata tagliata da un diamante, e dislocando il colli e martellanti ai lati dei suoi immediati vicini. Il vino gocciola e alla fine trova la sua strada lungo i lati inclinati del pavimento scivoloso fino alla stretta grondaia al centro.



MADAME VEUVE CLICQUOT A OTTANTA ANNI
(Dal dipinto di Léon Coignet).

I pozzi di ventilazione passano da un livello all'altro delle cantine, consentendo di regolare la temperatura in una certa misura, evitando così un eccesso di rottura. M. Werlé stima che la perdita a questo riguardo durante i primi diciotto mesi di una cuvée ammonti al 7%, ma successivamente è notevolmente inferiore. Nel 1862 un produttore di Champagne perse fino al 45% del suo vino per rotture. La cuvée Clicquot viene prodotta nella grotta di St. William, dove 120 botti di vino vengono sollevate per mezzo di una gru e scaricate quotidianamente nella vasca per tutta la durata dell'operazione. Il tiraggio, o imbottigliamento del vino, inizia normalmente a metà maggio e occupa tutto un mese.

La residenza privata di M. Werlé si trova vicino allo stabilimento in Rue du Temple, e qui ha raccolto una piccola galleria di dipinti moderni di alta classe di artisti francesi e altri, tra cui "Giocatori di carte" di Meissonier, Beatrice Cenci di Delaroche su di lei. modo per l'esecuzione, 'Fleury' Charles V. che raccoglie il pennello di Tiziano ', varie opere dei fratelli Scheffer, il quadro di *genere* altamente caratteristico di Knaus ,' Sua

Altezza in viaggio ', e diversi bei ritratti, tra cui uno dei Madame Clicquot, dipinta da Léon Coignet, quando aveva ottant'anni, e un'altra di M. Werlé dello stesso artista, considerata una *cuoca* . Prima della morte di suo padre, Madame Clicquot usava [Pg 177]risiedere in Rue de Marc, a poca distanza dalle cantine in cui si concentrava tutta la sua esistenza, in una bella casa rinascimentale, che si dice avesse avuto qualche legame con la fila di palazzi che un tempo fiancheggiavano la vicina e poi alla moda Rue du Tamburo. Questo, tuttavia, è estremamente dubbio. Interessanti e ben conservati bassorilievi decorano una delle facciate della casa che si affaccia sulla corte. Le cifre sono del periodo di François Premier e di suo figlio Enrico II, che inaugurò il suo regno con un confortante editto per i protestanti, ordinando che i bestemmiatori dovessero farsi trafiggere la lingua con ferri roventi e gli eretici fossero bruciati vivi, e che ha avuto la sfortuna di perdere gli occhi e la vita per un colpo di lancia del conte di Montgomerie, capitano delle sue guardie scozzesi,



Il primo di questi bassorilievi rappresenta due soldati della guardia svizzera, il successivo un turco e uno slavo che si inclinano l'uno verso l'altro, e poi arriva un rotolo intrecciato attorno a un cardo, e inscritto con questo motto enigmatico: 'Giane le sur ou rien. ' Nel terzo bassorilievo una coppia di appassionati italiani conclude una disputa di gioco d'azzardo con un corpo a corpo, nel corso del quale tavolo e carte sono stati ribaltati; il quarto ci presenta due cavalieri francesi, armati *cap-à-pie* , fidanzati [Pg 178]in un torneo; mentre nel quinto e ultimo un paio di lanzichenecchi tedeschi mettono alla

prova la loro abilità gladiatoria con le loro armi lunghe e pericolose. Diversi anni fa è stata scoperta una tavoletta in una delle cantine della casa, con la scritta "Ci-gist vénérable religieux maistre Pierre Derclé, docteur en théologie, jadis prieur de céans. Priez Dieu pour luy. 1486, 'che indicherebbe quasi che la casa aveva originariamente un carattere religioso, sebbene lo spirito bellicoso dei bassorilievi che la decorano renda insostenibile qualsiasi supposizione del genere riguardo all'edificio esistente. Va ricordato che gli spazi sopra le *porte cochère*, e la finestra al suo fianco, sono occupate da quattro medaglioni, che presentano quella curiosa commistione di stili classici e contemporanei per cui l'epoca del Rinascimento era notevole.



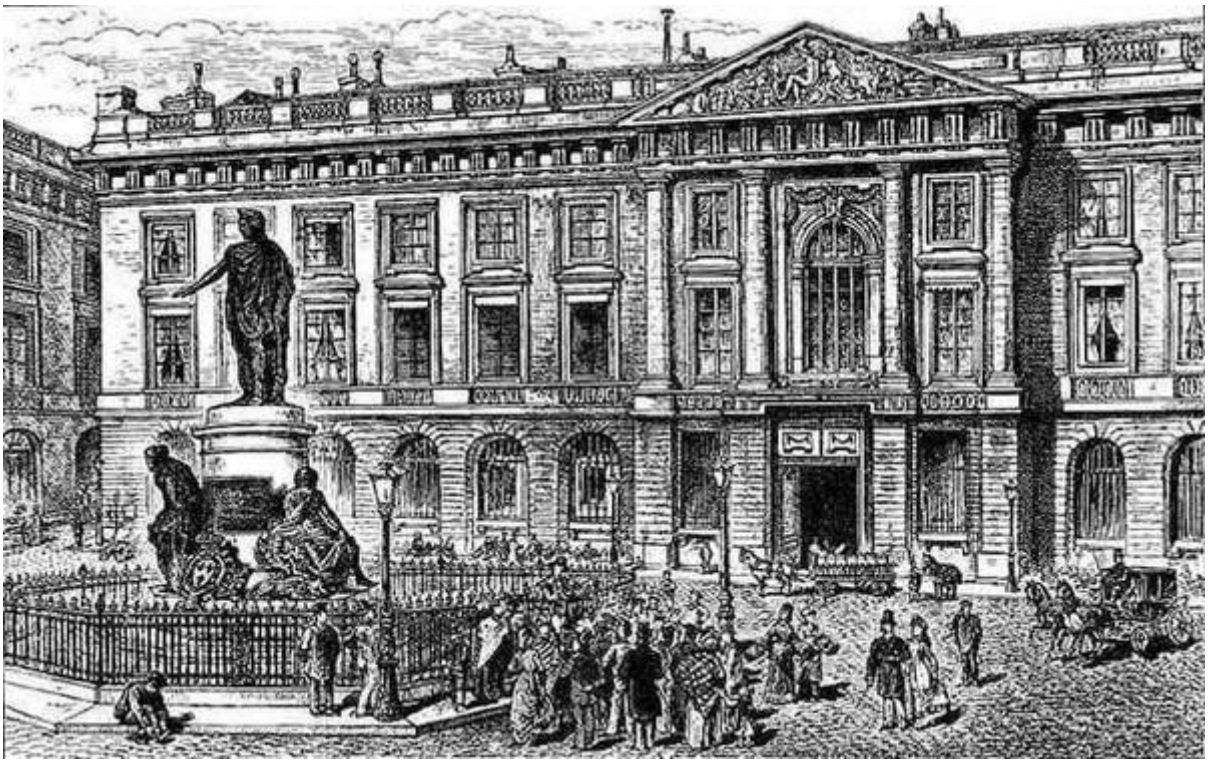
MEDAGLIONI DELLA CASA DI MADAME CLICQUOT.

I signori Werlé possiedono numerosi acri di vigneti, che comprendono le situazioni più belle nei famosi distretti di Verzenay, Bouzy, Le Mesnil e Oger, in tutti i luoghi in cui hanno vendange o torri di pressatura. Il loro stabilimento a Verzenay contiene sette presse, quella a Bouzy otto, a Le Mesnil sei e a Oger due, oltre alle quali le uve vengono pressate sotto la loro supervisione ad Ay, Avize e Cramant, in vendangeoirs appartenenti ai loro amici.

Dalla morte di Madame Clicquot lo stile legale dello studio è stato "Werlé & Co., successori di Veuve Clicquot-Ponsardin", il marchio, di cui M. Werlé e suo figlio sono gli unici proprietari, rimanendo ancora "Veuve Clicquot- Ponsardin ', mentre i tappi delle bottiglie sono marchiati con la scritta' V. Clicquot-P. Werlé, 'che circonda la figura di una cometa. Lo stile del vino - leggero, delicato, elegante e fragrante - è familiare a tutti gli intenditori di Champagne. Quello che però non è altrettanto noto è che negli ultimi anni l'azienda, in obbedienza al gusto prevalente, ha introdotto un vino perfettamente secco di qualità corrispondente al vino più ricco che ha fatto la fortuna della casa, e ha dato duraturo fama al marchio Clicquot.



[Pg 179]



VII.

R EIMS E LA SUA C hampagne E STABLISHMENTS *(continua)* .

La casa di Louis Roederer fondata da un faticoso tedesco di nome Schreider - La sede centrale e gli altri stabilimenti dell'azienda - Antica casa in Rue des Elus - L'aspetto cupo Rue des Deux Anges e l'aspetto simile a una prigione delle sue case - Dentro le loro corti la scena cambia: bella casa e giardino rinascimentale, antica dimora dei canonici della cattedrale, la Place Royale, l'Hôtel des Fermes e la statua del "saggio, virtuoso e magnanimo Luigi XV". Luogo di nascita di Colbert nel Rue de Cérès - La pittoresca porta di Adamo ed Eva in Rue de l'Arbalète - Sede centrale di Heidsieck & Co. in Rue de Sedan - Il loro famoso marchio "Monopole" - L'azienda fondata nel secolo scorso - Le ampie cantine all'interno e fuori Reims - I vini maturati da loro spediti - Il Boulevard du Temple - M. Le cantine, i vigneti, i vigneti di Ernest Irroy



THE casa di Louis Roederer, originariamente fondata da un arrancando tedesco di nome Schreider, era contento di proseguire il tenore sonnolenta del suo modo per alcuni anni, fino a quando in effetti si sentì improvvisamente richiesto di assediare il collegamento moscovita di La Veuve Clicquot-Ponsardin, e assicurarsi un mercato per il suo vino a Mosca e San Pietroburgo. Successivamente ha aperto gli Stati Uniti e ha finalmente introdotto il suo marchio in Inghilterra. La casa possiede cantine in varie parti di Reims e ha i suoi uffici in uno dei quartieri più antichi della città, vale a dire, la Rue des Elus, o l'antica Rue des Juifs, dove un tempo sorgeva la vecchia sinagoga, e le cui registrazioni risalgono a nel lontano 1103.

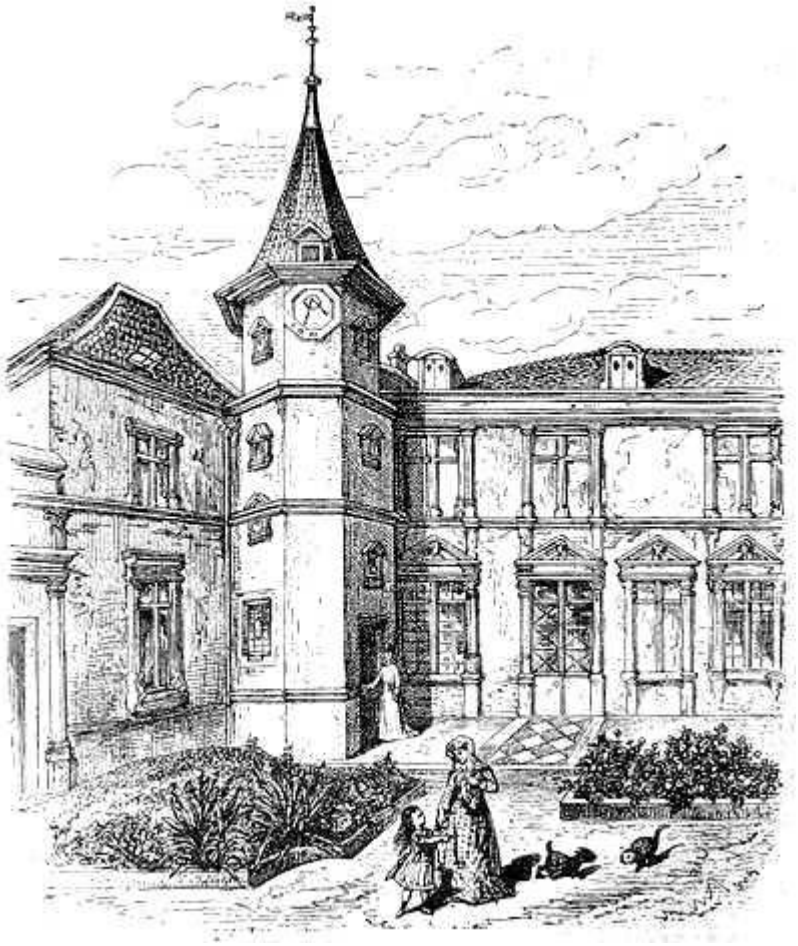
All'angolo di questa strada, e confinante con Place des Marchés, c'è una vecchia casa curiosa, i cui piani superiori a sbalzo sono sostenuti da enormi mensole scolpite, decorate con figure più o meno pittoresche nel design. Gli uffici di M. Louis Roederer in Rue des Elus si trovano all'estremità più lontana di a [Pg 180]cortile, oltre il quale si trova un

secondo cortile, dove i carri carichi di casse di Champagne sembrano indicare che qui viene svolta una parte dell'attività marittima della casa. Diverse richieste da noi fatte per il permesso di visitare gli stabilimenti di M. Louis Roederer sono state rifiutate, è solo del loro aspetto esteriore che siamo competenti a parlare. Uno di loro, nel Boulevard du Temple, è caratterizzato da una facciata piuttosto imponente, e ha una testa scolpita di Bacco che sormonta il suo *porte-cochère* ; mentre la struttura principale, una pittoresca serie di edifici di notevole estensione, è situata nella vicina Rue de la Justice.

Che conduce da Rue des Elus a Rue de Vesle è un'antica strada dall'aspetto cupo conosciuta come Rue des Deux Anges, le cui case hanno tutte le finestre assicurate da grate di ferro e le loro porte massicce fittamente tempestate di enormi chiodi. Queste facciate carcerarie, che con ogni probabilità rimandano all'epoca delle guerre di religione, si susseguono in lugubre monotonia su entrambi i lati del cammino; ma guadagna l'accesso ai loro cortili interni, e si presenta una scena completamente diversa. In un caso degno di nota, affacciato su un grazioso giardinetto fiorito, troviamo una piccola ma graziosa casa rinascimentale, con le sue finestre ornate di elaborate modanature e sormontate da graziose teste scolpite, mentre ad un angolo si alzava una quadrante solare visualizzato sulla sua parte anteriore.



VECCHIA CASA ALL'ANGOLO DELLA RUE DES ÉLUS E DI PLACE DES MARCHÉS, REIMS.



CASA RINASCIMENTALE NELLA RUE DES DEUX ANGES, REIMS.

Procedendo lungo la Rue de Vesle e la vicina Rue des Tapissiers, ci ritroviamo ancora una volta in Place Royale, il cui lato principale è occupato da [Pg 181]l'antico Hôtel des Fermes, dove, ai tempi *dell'ancien régime*, i contadini generali della Champagne erano abituati a ricevere le entrate della provincia. Una statua di bronzo sorge al centro del luogo, che dal suo costume romano e dal suo portamento marziale potrebbe essere considerato un eroe dell'antichità, l'iscrizione sul piedistallo non ci ha fatto capire che è destinata ai `` saggi, virtuosi e magnanimi Louis XV., "Un uso improprio dei termini che ha indotto un repubblicano transatlantico a caratterizzare il monumento come una menzogna sfacciata. Uscendo da Place Royale si trova la Rue de Cérès, in cui si trova una casa cinquecentesca modernizzata che sostiene di essere il luogo di nascita, il 29 agosto 1619, di Jean Baptiste Colbert, figlio di un commerciante di lana di Reims, e del famoso ministro che ha fatto tanto per consolidare le finanze dello Stato che il voluttuario reale, mascherato a Reims in abiti romani,



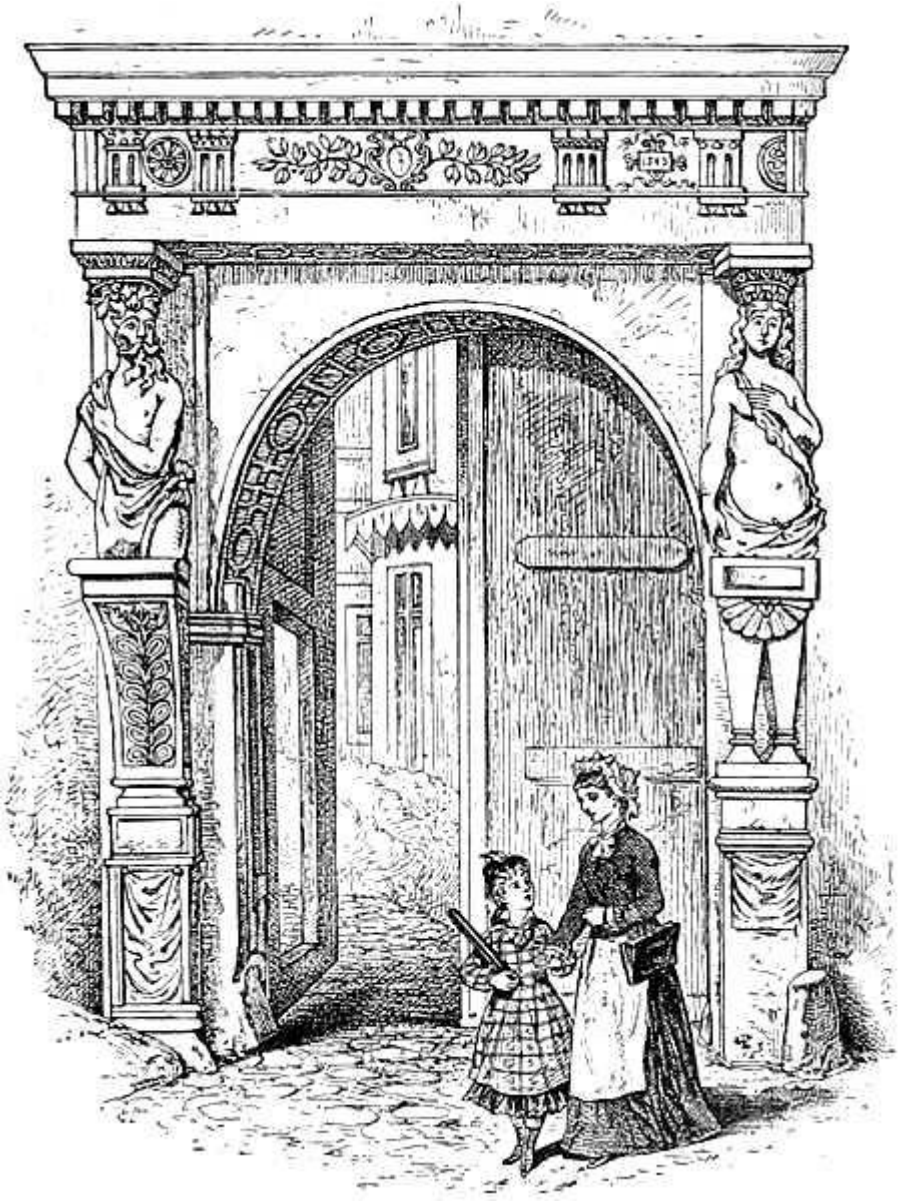
TESTE CHE SOPRA LE PRINCIPALI FINESTRE DELLA CASA RINASCIMENTALE NELLA RUE DES DEUX ANGES.



JEAN BAPTISTE COLBERT
(Da un ritratto dell'epoca).

Attraversiamo nuovamente Place des Marchés, all'estremità più lontana della quale, sul lato sinistro, si trova la Rue de l'Arbalète, nota per una curiosa porta rinascimentale, con il suo frontone sorretto da due figure a grandezza naturale, che il Rémois, senza una

ragione molto sufficiente, ha popolarmente battezzato Adamo ed Eva. Al di là di Place des Marchés e Place de l'Hôtel de Ville, e non molto distante dallo stabilimento Clicquot-Werlé, si trova la stretta e tortuosa Rue de Sedan, dove l'antica ditta Heidsieck & Co., che si è assicurata una reputazione di alta classe sia nell'emisfero orientale che in quello occidentale per i suoi famosi marchi Monopole e Dry Monopole, ha i suoi uffici centrali. L'azienda originaria risale al 1785, quando la Francia era alle prese con quelle difficoltà finanziarie che, pochi anni dopo, culminarono in quel grande sconvolgimento sociale che mantenne l'Europa in uno stato di agitazione per più di un quarto di secolo. Tra gli archivi dell'azienda c'è un brevetto, che porta la firma del ministro della casa reale prussiana, che nomina a Federico Guglielmo III fornitori di Champagne Heidsieck & Co. Gli Hohenzollern bevitori di champagne*per eccellenza* , però, era figlio e successore del precedente, il quale, da [Pg 182]l'abituale eccessiva indulgenza per l'esilarante bevanda frizzante durante gli ultimi anni del suo regno, acquisì il *soprannome* di re Clicquot.



ADAM AND EVE GATEWAY, RUE DE L'ARBALÈTE, REIMS.

Passando per la grande *porte-cochère*dando accesso allo stabilimento principale dei sigg. Heidsieck, ci si ritrova in un piccolo cortile, con gli edifici circostanti ricoperti di edera e viti venerabili. Sulla sinistra c'è un'abitazione arricchita da elaborate modanature e cornicioni, e all'estremità più lontana della corte si trova l'ingresso alle cantine, sormontato da una meridiana con la data 1829. Quest'ultima, però, non è un criterio di l'età degli edifici stessi, poiché questi furono occupati dall'azienda alla sua fondazione, verso la fine del secolo scorso. Per prima cosa veniamo condotti in un cassettone basso dall'aspetto antiquato, il cui tetto è sostenuto da rozzi supporti in legno, e qui le bottiglie di vino vengono etichettate e imballate, sebbene questo sia solo un semplice accessorio dell'adiacente ampio ripostiglio, dotato di piattaforma di carico e comunicante direttamente con la pubblica via. Al momento della nostra visita questa sala era allegramente decorata con bandiere e iscrizioni, il giorno prima di essere stata la festa di San Giovanni, quando l'azienda intrattiene le persone al loro servizio con un banchetto e un ballo, durante il quale il vino più pregiato di la casa scorre liberamente. Dal ripostiglio scendiamo nelle cantine, che, come tutte le volte più antiche di Reims, sono state costruite su una pianta non regolare. Qui ci facciamo strada tra pile dopo pile di bottiglie, molte delle quali, passate per le mani dello sboccatore, sono in attesa del loro consueto ornamento. Il livello inferiore delle cantine è per lo più immagazzinato quando l'azienda intrattiene le persone al loro servizio con un banchetto e un ballo, in cui scorre abbondantemente il vino più scelto della casa. Dal ripostiglio scendiamo nelle cantine, che, come tutte le volte più antiche di Reims, sono state costruite su una pianta non regolare. Qui ci facciamo strada tra pile dopo pile di bottiglie, molte delle quali, passate tra le mani dello sboccatore, sono in attesa del loro consueto ornamento. Il livello inferiore delle cantine è per lo più immagazzinato quando l'azienda intrattiene le persone al loro servizio con un banchetto e un ballo, in cui scorre abbondantemente il vino più scelto della casa. Dal ripostiglio scendiamo nelle cantine, che, come tutte le volte più antiche di Reims, sono state costruite su una pianta non regolare. Qui ci facciamo strada tra pile dopo pile di bottiglie, molte delle quali, passate per le mani dello sboccatore, sono in attesa del loro consueto ornamento. Il livello inferiore delle cantine è per lo più conservato passati per le mani dello sboccatore, sono in attesa del loro consueto ornamento. Il livello inferiore delle cantine è per lo più immagazzinato passati per le mani dello sboccatore, sono in attesa del loro consueto ornamento. Il livello inferiore delle cantine è per lo più immagazzinato*vin sur pointe* , e bottiglie con il collo rivolto verso il basso si incontrano in una monotonia infinita lungo una ventina o più di lunghe gallerie. L'unica variazione nella nostra lunga passeggiata è quando ci imbattiamo in un operaio solitario impegnato nel suo monotono compito di scuotere le sue 30.000 o 40.000 bottiglie al giorno.

La sboccatura presso i signori Heidsieck avviene, secondo la buona vecchia regola, nelle cantine sotterranee, dove abbiamo notato grandi scorte di vino di tre e cinque anni, il primo nella prima fase del *sur pointe*, e quest'ultimo in attesa di spedizione. È una specialità della casa spedire solo vino maturo, che è necessariamente di carattere più elevato rispetto alle normali crescite giovanili, per alcuni anni ha una meravigliosa influenza nello sviluppo delle qualità più fini dello Champagne. Al momento della nostra visita, nella primavera del 1877, quando il mercato inglese era pieno del vino grezzo e corposo del 1874, i signori Heidsieck continuavano a spedire i vini del 1870 e del 1872,

splendidamente arrotondati dalla conservazione, e di sapore fine e grande delicatezza di profumo. Di questi vini completamente maturati l'azienda aveva a disposizione un consumo completo di un anno.

I signori Heidsieck & Co. hanno un bell'edificio moderno in Rue Coquebert, un quartiere relativamente nuovo della città, dove gli stabilimenti della Champagne sono la regola, il cui cortile, animato da operai al momento della nostra visita, è ampio e spazioso , mentre gli edifici circostanti sono luminosi e ariosi, e le cantine alte, regolari e ben ventilate. In un grande cellier qui, dove le botti sono disposte una accanto all'altra tra le file di colonne di ferro che sostengono il tetto, l'azienda realizza la sua cuvée. Anche qui avviene l'imbottigliamento del loro vino, e consistenti scorte [Pg 183]di vini di riserva di alta classe e di crescite più giovani vengono immagazzinati pronti per la rimozione quando richiesto dallo stabilimento centrale. La maggior parte dei vini di riserva dei signori Heidsieck, tuttavia, riposano nella periferia di Reims, vicino alla Porte Dieu-Lumière, in una delle numerose cave di gesso abbandonate, che negli ultimi anni i produttori di Champagne hanno scoperto essere in grado di essere trasformate in ammirevoli cantine.

Oltre a spedire una varietà ricca e secca del marchio Monopole, di cui sono gli unici proprietari, i signori Heidsieck esportano in questo paese un ricco e secco Grand Vin Royal. È però al loro famoso vino Monopole, e soprattutto alla varietà secca, che deve necessariamente comprendere le crescite più fini, che l'azienda deve la sua principale celebrità.

Poche grandi città manifatturiere come Reims, che è una delle più importanti di quelle impegnate nella produzione di lana in Francia, possono vantare passeggiate così belle e viali così belli come la capitale della Champagne. Poiché le antiche fortificazioni della città sono state di volta in volta rase al suolo, il loro sito è stato livellato e generalmente piantumato con alberi, in modo che i quartieri più antichi di Reims sono quasi circondati da strade larghe e belle, che separano la città, per così dire, dal suo periferia. All'interno o vicino all'ampio Boulevard du Temple, che prende il nome dalla sua vicinanza al sito dell'antica Commanderie dei Templari, vari produttori di champagne, tra cui M. Louis Roederer, M. Ernest Irroy e M. Charles Heidsieck, hanno i loro stabilimenti; mentre a pochi passi, nella vicina Rue Coquebert,



STABILIMENTO DI M. ERNEST IRROY A REIMS.

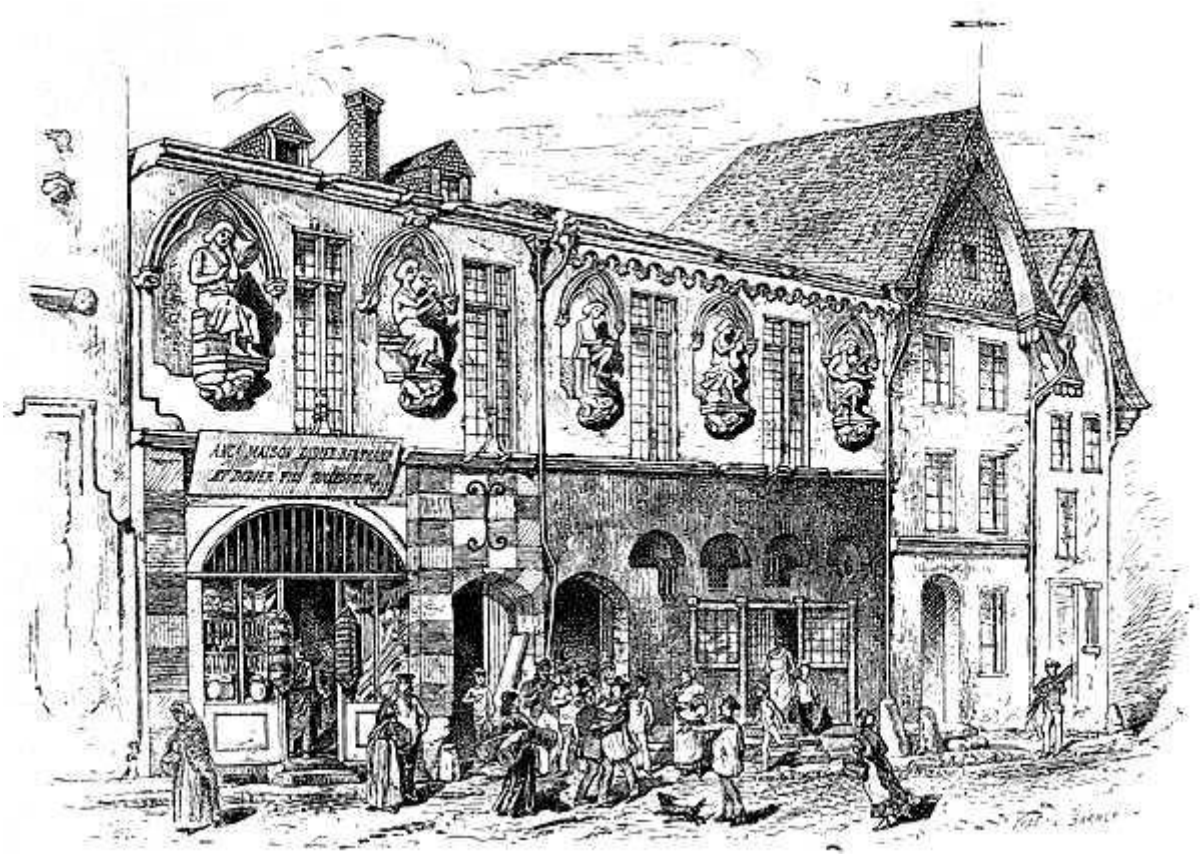
Gli uffici di M. Ernest Irroy, noto a Reims non solo come un grande coltivatore e spedizioniere di Champagne, ma anche come illustre dilettante delle belle arti, che ha svolto un ruolo di primo piano nell'origine di mostre locali e simili, sono allegati al suo residenza privata, un bel palazzo affiancato da un ampio e incantevole giardino nel Boulevard du Temple. La disposizione di questa oasi silvestre è dovuta a M. Varé, il capo giardiniere della città di Parigi, che ha contribuito così in gran parte all'abbellimento pittoresco del Bois de Boulogne. Stabilimento di M. Irroy, che comprende [Pg 184]una serie considerevole di edifici raggruppati intorno a due cortili, è immediatamente adiacente, sebbene il suo ingresso principale sia in Rue de la Justice. Le vaste celle, che coprono un'area di oltre 3000 iarde quadrate, e rifornite di vino in botti o utilizzate per imballaggi e scopi simili, offrono lo spazio necessario per svolgere un'attività più ampia. Le cantine sottostanti sono composte da tre piani, due dei quali sono coperti da un solido tetto e rivestiti in muratura, mentre quello più basso è scavato nel gesso. Sono ammirevolmente costruiti su un piano simmetrico e la loro superficie totale è di poco inferiore a 7000 iarde quadrate. Nonostante la grande profondità a cui scendono queste cantine, sono perfettamente asciutte, la ventilazione è buona, e la loro temperatura inoltre è notevolmente fresca, una delle quali è quella M. La perdita di Irroy per rottura non supera mai il quattro per cento all'anno. M. Irroy occupa una posizione elevata come proprietario di un vigneto nella Champagne, i suoi vigneti coprono un'area di quasi novanta acri. A Mareuil e Avenay possiede circa venticinque acri, a Verzenay e Verzy circa quindici, e ad Ambonnay e Bouzy quasi cinquanta acri. Suo padre e suo zio, le cui proprietà ha ereditato o acquistato, hanno iniziato una trentina di anni fa a piantare viti su alcune pendici di Bouzy che possiedono un aspetto meridionale, e ha seguito il loro esempio con tale successo sia a Bouzy che ad Ambonnay, che l'Agricoltura di

Reims L'associazione nel 1873 gli conferì una medaglia d'argento dorato per le sue piantagioni di viti e nel 1880 gli regalò un le sue vigne coprono un'area di quasi novanta acri. A Mareuil e Avenay possiede circa venticinque acri, a Verzenay e Verzy circa quindici, e ad Ambonnay e Bouzy quasi cinquanta acri. Suo padre e suo zio, le cui proprietà ha ereditato o acquistato, hanno iniziato una trentina di anni fa a piantare viti su alcune pendici di Bouzy che possiedono un aspetto meridionale, e ha seguito il loro esempio con tale successo sia a Bouzy che ad Ambonnay, che l'Agricoltura di Reims L'associazione nel 1873 gli conferì una medaglia d'argento dorato per le sue piantagioni di viti e nel 1880 gli regalò un le sue vigne coprono un'area di quasi novanta acri. A Mareuil e Avenay possiede circa venticinque acri, a Verzenay e Verzy circa quindici, e ad Ambonnay e Bouzy quasi cinquanta acri. Suo padre e suo zio, le cui proprietà ha ereditato o acquistato, hanno iniziato una trentina di anni fa a piantare viti su alcuni pendii di Bouzy che possiedono un aspetto meridionale, e ha seguito il loro esempio con tale successo sia a Bouzy che ad Ambonnay, che l'Agricoltura di Reims L'associazione nel 1873 gli conferì una medaglia d'argento dorato per le sue piantagioni di viti e nel 1880 gli regalò un*coupe d'honneur* . M. Irroy possiede vendangeoirs a Verzenay, Avenay e Ambonnay; ea Bouzy, dove si trovano i suoi più grandi vigneti, ha costruito degli ottimi cottage per i suoi operai. Ha anche costruito un ponte sostanziale sul burrone che, formato dai torrenti invernali dalle colline, interseca i principali pendii dei vigneti di Bouzy.

I vini di M. Ernest Irroy, preparati con scrupolosa cura e rara intelligenza, sono conosciuti in Inghilterra da alcuni anni e stanno aumentando costantemente di popolarità. Sono vini decisamente da intenditori. I migliori club del West-end, come White's, Arthur's, il vecchio Carlton e simili, negli anni buoni depongono le cuvée di questa casa mentre depongono i loro porti vintage e i chiaretti più raffinati, e li bevono, non in un crudo stato, ma quando sono alla perfezione, cioè tra cinque o dieci anni. M. Irroy esporta nelle colonie britanniche e negli Stati Uniti gli stessi vini pregiati che spedisce in Inghilterra.

Diverse note aziende di Champagne hanno i loro stabilimenti in questo quartiere di Reims. Oltre a quelli già menzionati, possiamo citare GH Mumm & Co., che si trovano in Rue Andrieux, a breve distanza dal grande arco trionfale noto come Porta di Marte, di gran lunga il più importante resto romano di cui il Lo champagne può vantarsi. A pochi passi da questo arco sorgeva un tempo l'antico castello degli arcivescovi di Reims, demolito quasi tre secoli fa. In Rue de Mars, un'arteria tortuosa e mal asfaltata che conduce dalla Porta di Marte a Place de l'Hôtel de Ville, vengono installati Jules Mumm & Co., una propaggine della famosa azienda di PA Mumm & Co. ; mentre in una casa massiccia e dall'aspetto un po 'pretenzioso, risalente al tempo di Louis Quatorze, in un angolo di Place de l'Hôtel de Ville, Ruinart Père et Fils, che afferma di essere considerato il più antico stabilimento di Champagne esistente, hanno i loro uffici. Il defunto visconte de Brimont, il recente capo dell'azienda, era un discendente collaterale del Dom Ruinart, le cui spoglie riposano vicino a quelle dell'illustre Dom Perignon nella chiesa abbaziale di Hautvillers. Da Place de l'Hôtel de Ville si procede attraverso la stretta Rue du Tambour, originariamente un'arteria romana, e durante il Medioevo la località in cui la nobiltà di Reims aveva principalmente la sua dimora. A metà di questa strada si trova la famosa Casa dei Musicisti, una delle reliquie architettoniche più

interessanti di cui può vantare la capitale della Champagne. Risale evidentemente alla prima parte del XIV secolo, ma non si sa chi sia stato eretto. Alcuni lo attribuiscono ai Cavalieri Templari, altri ai Conti di Champagne, mentre altri suppongono che fosse la residenza dei famosi Conti de la Marck, che in tempi successivi divergevano in tre rami separati, i primi arredatori Duchi di Cleves e Jülich in Germania, e duchi di Nevers e Conti d'Eu in Francia; mentre il secondo divenne Duchi di Bouillon e Principi di Sedan, titoli che passarono ai Turennes quando Henri de la Tour d'Auvergne, visconte di Turenne, sposò l'erede superstite della casa. Il terzo ramo mentre il secondo divenne Duchi di Bouillon e Principi di Sedan, titoli che passarono ai Turennes quando Henri de la Tour d'Auvergne, visconte di Turenne, sposò l'erede superstite della casa. Il terzo ramo mentre il secondo divenne Duchi di Bouillon e Principi di Sedan, titoli che passarono ai Turennes quando Henri de la Tour d'Auvergne, visconte di Turenne, sposò l'erede superstite della casa. Il terzo ramo [Pg 185]comprendeva i baroni di Lumain, alleati degli Hohenzollern. Il loro membro più famoso uccise Louis de Bourbon, arcivescovo di Liegi, e gettò il suo corpo nella Mosa; e successivamente divenne celebrato come il Cinghiale delle Ardenne, di cui tutti i lettori di *Quentin Durward* manterranno un vivo ricordo.

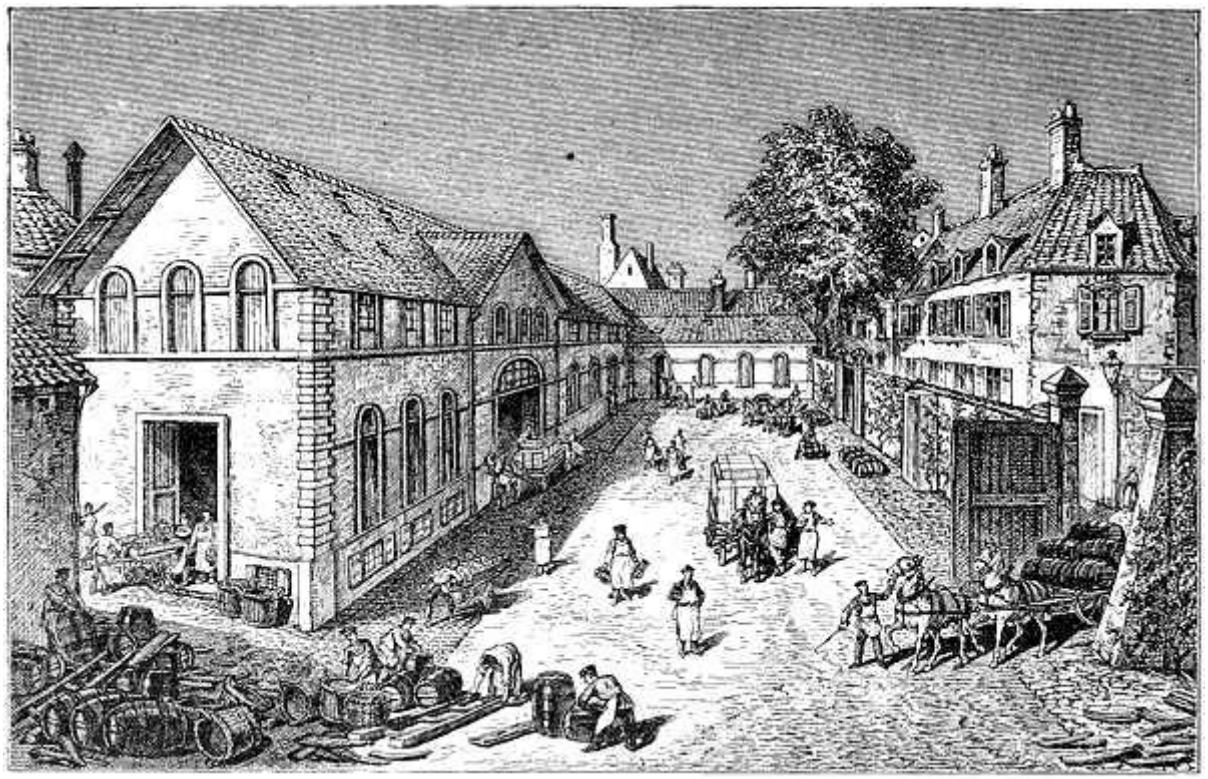


LA CASA DEI MUSICISTI NELLA RUE DU TAMBOUR, REIMS.

Per tornare, invece, alla Casa dei Musicisti. Una probabile congettura attribuisce l'origine della pittoresca struttura medievale alla Confraternita dei Menestrelli di Reims, che nel XIII secolo godette di una notevole reputazione, non solo nella Champagne, ma in tutto il nord della Francia. La casa prende il nome attuale da cinque statue sedute di musicisti, più grandi della grandezza naturale, che occupano le nicchie gotiche tra le

finestre del primo piano e poggiano su mensole decorate con teste grottesche. Si pensa che la figura parzialmente danneggiata sul lato sinistro suonasse originariamente un tamburo e una specie di clarinetto. Il prossimo ha evidentemente i resti di un'arpa nelle sue mani alzate. Si suppone che la terza figura centrale abbia semplicemente tenuto un falco al polso; mentre il quarto cerca di estrarre l'armonia da una cornamusa fatiscente; e il quinto, a gambe incrociate, suona con compiacenza sul violino. Il pianterreno del pittoresco vecchio caseggiato è oggi un negozio di oli e colori, la cui facciata è ricoperta di dama in tutte le tinte dell'arcobaleno.

Partendo da Rue du Tambour si trova Rue de la Belle Image, così chiamata da una bella statuetta della Vergine, che in precedenza decorava una nicchia d'angolo; e oltre c'è la Rue St. Hilaire, dove i signori Barnett et Fils, che commerciano sotto la designazione di Périnet et Fils, e l'unica casa inglese impegnata nella produzione di Champagne, hanno uno stabilimento che è certamente perfetto come qualsiasi altro. a Reims. In superficie si trovano diversi grandi magazzini, dove sono conservate le botti d'epoca e i vari utensili comuni ad uno stabilimento di Champagne; e un capiente cellier, lungo più di centocinquanta piedi, con il tetto che poggia su un legno massiccio [Pg 186]supporti. Qui il vino nuovo viene conservato in vista dell'assemblaggio e dell'imbottigliamento; e nell'enorme tonnara, che contiene quasi tremila galloni, in piedi all'estremità più lontana, la ditta fa la sua cuvée; mentre adiacente è una stanza dove vengono conservate le scorte di tappi ed etichette, fogli di metallo e simili.



SIGNORI. STABILIMENTO DI PÉRINET ET FILS IN RUE ST. HILAIRE, REIMS.

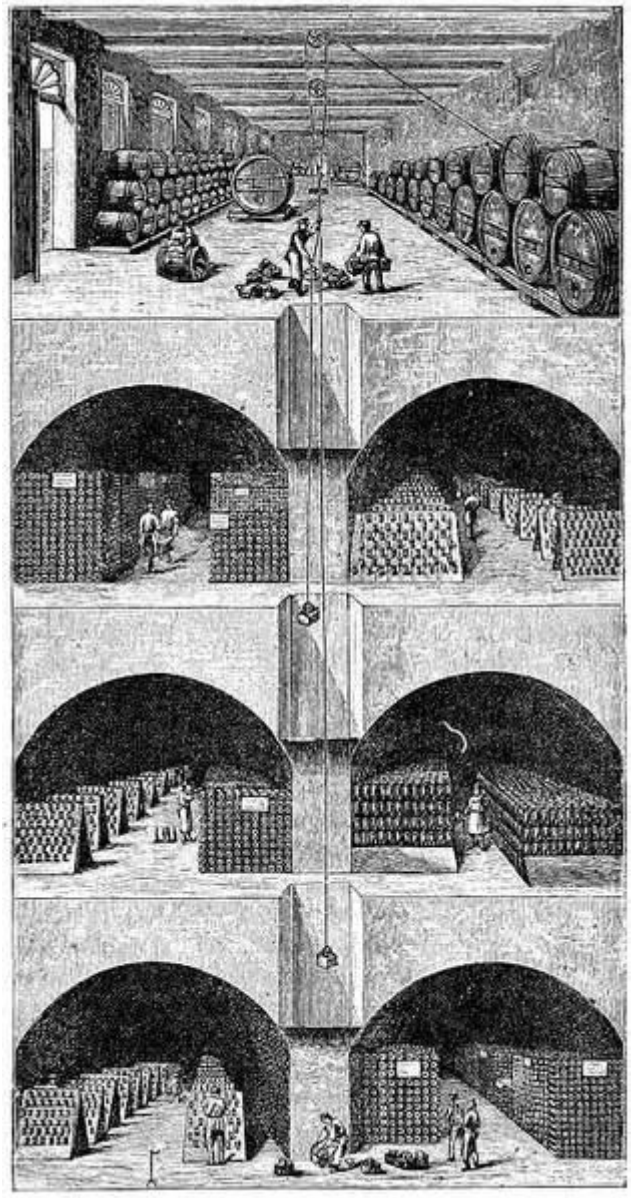
Sotto questo edificio ci sono tre piani di cantine - una cosa estremamente rara ovunque nella Champagne - tutte costruite in massiccia muratura su un piano uniforme, ciascuna delle quali comprende due ampie gallerie, parallele tra loro e collegate per mezzo di

passaggi trasversali. Nonostante la grande profondità a cui scendono queste cantine, sono perfettamente asciutte; anche la ventilazione è ottima; e le loro diverse temperature li rendono particolarmente adatti alla conservazione dello Champagne, la temperatura della cantina più bassa è di 6 ° Centigradi (43 ° Fahrenheit), o un grado Centigrado sotto la cantina immediatamente sopra, che a sua volta è di due gradi sotto la più alta di tutti. Il vantaggio di questo è che, quando il vino sviluppa un eccesso di effervescenza,

Le prime cantine in cui entriamo sono strettamente accatastate con il vino in bottiglia, che va via via diradandosi per formazione di un deposito; mentre in una cantina attigua allo stesso livello sono in corso le operazioni di sboccatura, liquefazione e tappatura. Alla fine di questa galleria si trova uno spazioso scomparto, dove è conservato un grande stock di cognac *Champagne puro* di grandi annate per l'uso in botti e liquori. Nelle cantine immediatamente sottostanti, bottiglie di vino riposano in pile massicce pronte per il *dégorgeur*; mentre altri riposano su graticci, in modo che possano subire il loro quotidiano scuotimento. Nelle cantine più basse viene conservato il vino in botte, poiché conserva al meglio la sua naturale freschezza e purezza in un luogo molto fresco. Tutta l'aria è accuratamente esclusa dalle botti; l'eventuale ullage viene immediatamente sostituito; e, poiché l'evaporazione è in corso, le botti vengono esaminate ogni quindici giorni, quando ogni carenza viene immediatamente reintegrata. Presso i signori Périnet et Fils, come in tutti gli stabilimenti di prim'ordine, il *vin brut* è un *mélange che* comprende i prodotti di alcuni dei migliori vigneti e gli viene prestata ogni possibile attenzione durante le sue fasi progressive di sviluppo.

[Pg 187]

Dal secondo livello di cantine dei signori Périnet et Fils una galleria si estende, sotto la Rue St. Hilaire, ad alcune ampie volte scavate sotto un edificio adiacente, in cui è installato il Club militare di Reims. Queste volte, disposte in due piani separati, sono in numero di otto, e in esse abbiamo trovato un quarto di milione di bottiglie di *vin brut* , riposte in pile massicce o *sur pointe* , queste ultime sottoposte al loro quotidiano scuotimento per adattarle per l'operazione di *dégorgement* . Nel complesso le cantine di Périnet et Fils, comprese le sei lunghe gallerie già descritte, bastano per lo stoccaggio di un milione di bottiglie di Champagne.



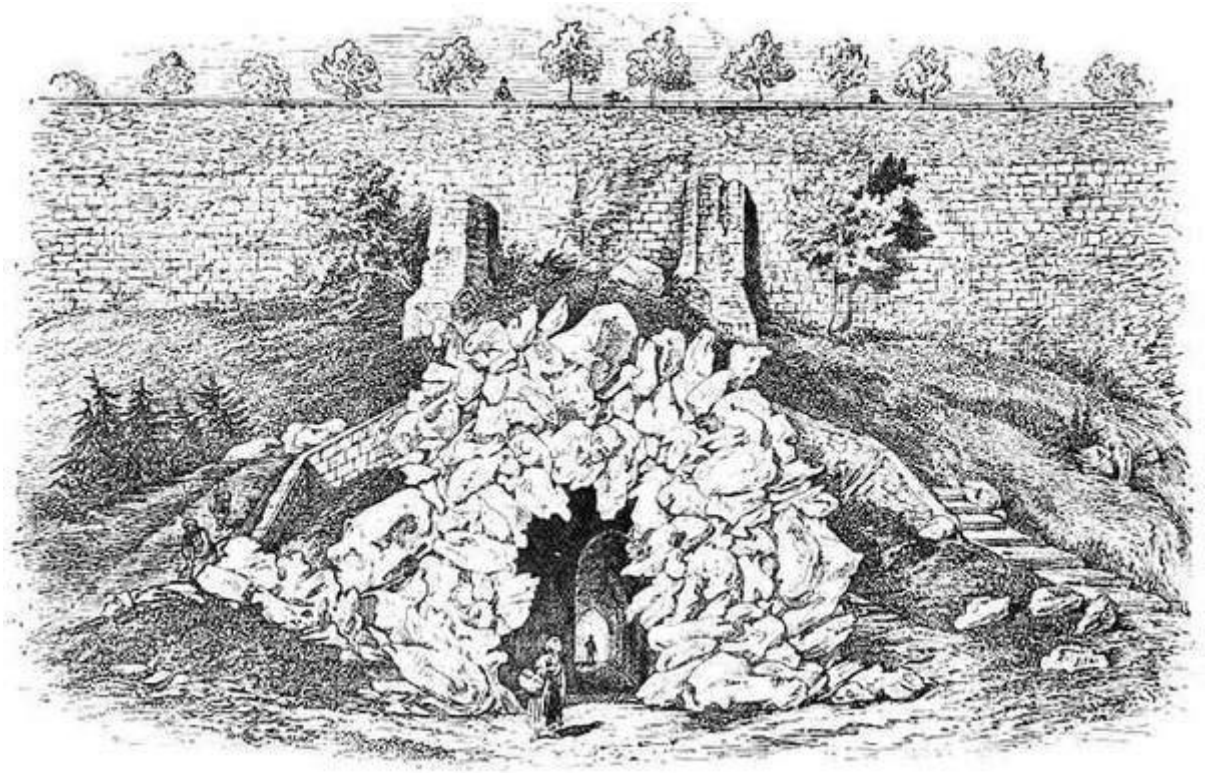
IL CELLIER E LE CANTINE DEI MESSRI. PÉRINET ET FILS.

Prima di lasciare lo stabilimento ci sono stati presentati champagne di diverse annate, tutti morbidi, leggeri e delicati, e con quel gusto fine e profumo pieno che esibiscono le migliori escrescenze della sola Marna. Tra le tante curiosità che ci sono state sottoposte c'era un fermo Verzenay dell'anno 1857, uno dei vini più delicati che sia mai stata la nostra fortuna degustare. Leggero nel corpo, ricco di colore, di un sapore singolarmente nuovo e raffinato, e con un bouquet magnifico ma indefinibile, il vino era perfetto sotto ogni aspetto. Non solo l'anno della vendemmia è stato grandioso, ma il vino deve essere stato prodotto con la massima cura possibile e dalle uve più perfette, perché una crescita così delicata abbia mantenuto il suo sapore in tale perfezione e conservato la sua brillantezza. colore rubino per un tempo così lungo.

Dai campioni mostrati a noi dello Champagne di Périnet et Fils, eravamo pronti a scoprire che in alcune recenti degustazioni a Londra, i cui dettagli sono stati resi

pubblici, il loro Extra Sec ha preso il primo posto in ciascuna delle tre severe competizioni a cui è stato sottoposto.

[Pg 188]



GROTTA SOTTO LE VECCHIE FORTIFICAZIONI DI REIMS.

VIII.

R EIMS E LA SUA C hampagne E STABLISHMENTS *(continua)* .

La Prison de Bonne Semaine - Maria Regina di Scozia a Reims - sigg. Uffici di Pommery e Greno — Una bella collezione di maiolica — La Rue des Anglais un ex rifugio di cattolici inglesi — Resti della vecchia Università di Reims — Antica torre e grotta — Il bel complesso di Pommery merlato — Lo spazioso cellier e le enormi cuvée intagliate— La discesa alle cantine - La loro grande estensione - Queste alte camere sotterranee originariamente cave, e successivamente luoghi di rifugio dei primi cristiani e protestanti - le splendide cuvée di Madame Pommery del 1868 e 1874 - i signori. Il nuovo stabilimento di de St. Marceaux & Co. nell'Avenue de Sillery - Il cortile del giardino e il pozzo circolare - Scena animata nella grande sala di imballaggio - Abbassamento del vino in bottiglia nelle cantine - Grande profondità ed estensione di queste cantine - Sig. de St. Marceaux & Co.

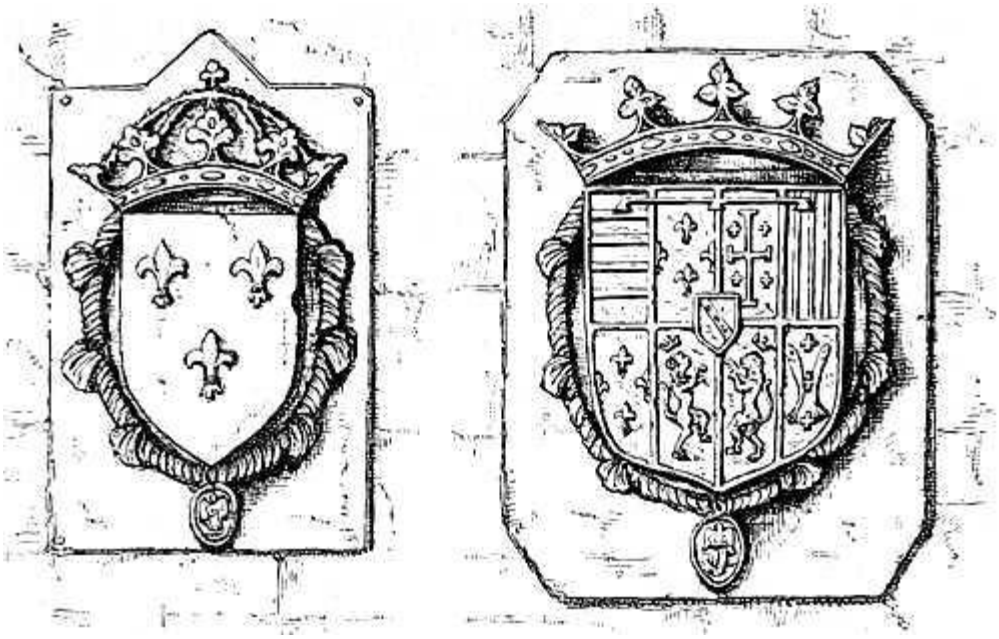


RESPONSABILE SORVEGLIANTE DI POMMERY E GRENO'S.

NIGHla cattedrale di Reims, e sul retro del palazzo arcivescovile, corre una stradina stretta nota come Rue Vauthier le Noir, e spesso citata in vecchi lavori relativi all'attuale capitale della Champagne. La scoperta di vari pilastri e statue, insieme a un bell'altare gallo-romano, mentre si scavano alcune fondamenta nel 1837, indica il fatto che un tempio pagano precedentemente occupava il sito. Tuttavia, si suppone che la strada abbia preso il nome da qualche celebre carceriere, perché in epoca medievale qui si trovava "la prigione di bonne semaine". Sul sito di questa prigione fu successivamente costruito un castello, che la tradizione ha erroneamente fissato come residenza della bella e sfortunata Maria Regina di Scozia, ai tempi in cui suo zio, il cardinale Charles de Lorraine, era lord arcivescovo di Reims. Tempio, prigione, [Pg 189]bel palazzo, la residenza di Madame Pommery, capo della nota azienda di Pommery & Greno. A sinistra del cortile, a cui si accede da un portale monumentale, si trovano alcuni edifici antichi, nei cui muri si trovano una coppia di stemmi scolpiti, quello comprendente lo stemma di Francia, e l'altro quelli del cardinale de Lorraine . Sul lato destro del cortile ci sono gli uffici di Pommery, insieme al santuario del direttore, pieno di curiosità artistiche, le pareti sono completamente ricoperte da notevoli esemplari di maiolica, tra cui Rouen, Gien, Palissy, Delft e maioliche, raccolti in la maggior parte dei casi di Madame Pommery nei villaggi intorno a Reims. Qui siamo stati ricevuti dal M. Vasnier, che subito si è offerto volontario per accompagnarci nelle cantine dell'azienda fuori città. I signori Pommery &

In prossimità di Rue Vauthier le Noir si trova la Rue des Anglais, così chiamata dai profughi cattolici inglesi, che, fuggiti dalle persecuzioni della nostra cosiddetta Good Queen Bess, qui si stabilirono e fondarono un college e un seminario . Acquisirono rapidamente una grande influenza a Reims e uno di loro, William Gifford, fu persino

eletto arcivescovo. Alla fine di questa strada, vicino a Madame Pommery, c'è una vecchia casa eretta alla fine del XV secolo, con una torre angolare e una finestra rinascimentale piuttosto bella, che un tempo apparteneva ad alcuni clero della cattedrale, e successivamente divenne il "Bureau Général de la Loterie de France", un'istituzione abolita dalla Convenzione nazionale nel 1793.



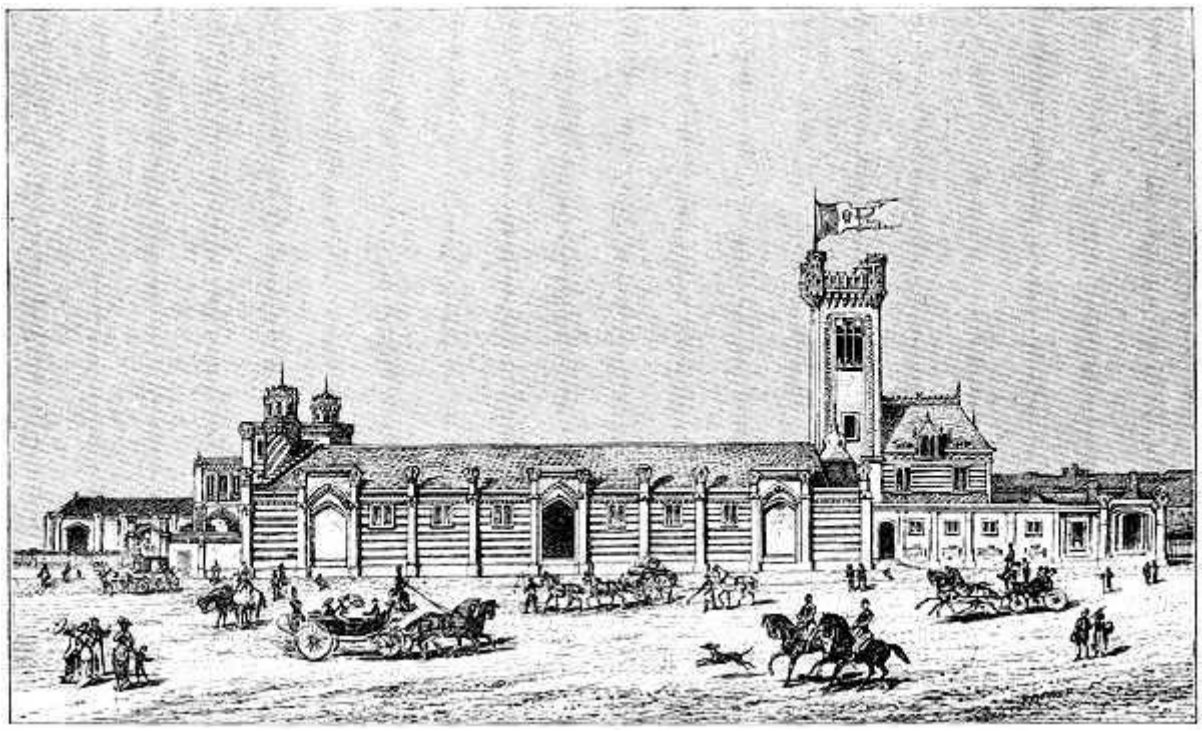
VECCHI MANICHETTE NEL CORTILE DELLA RESIDENZA DI MADAME POMMERY.



VECCHIA CASA NELLA RUE DES ANGLAIS, REIMS.

La Rue des Anglais conduce alla Rue de l'Université, dove alcuni resti della vecchia università, fondata dal cardinale Charles de Lorraine (1538-74), in precedenza attiravano l'attenzione, in particolare una torre d'angolo conica, gli ornamenti scolpiti a la cui base si era sbriciolata in polvere sotto il dente corroso del tempo.[423] Da Rue de l'Université il nostro percorso si snoda lungo il Boulevard du Temple fino alla Porte Gerbert, circa un miglio oltre la quale si innalza la curiosa struttura a castelli in cui [Pg 190]viene installato lo stabilimento Pommery, con le sue alte torri che dominano la vista dell'intera Reims e dei suoi dintorni. Mentre percorriamo l'Avenue Gerbert, scorgiamo sulla destra una torre isolata in rovina, un residuo delle antiche fortificazioni di Reims,[424]mentre a portata di mano, e sotto le antiche mura della città, c'è una grotta, alla quale è pure attribuita un'antica origine. In un altro minuto raggiungiamo i cancelli di ferro aperti dello stabilimento dei signori Pommery, affiancati da una pittoresca portineria; e procedendo per un ampio viale, ci fermiamo sotto un portico gotico all'ingresso dell'ampio e alto cellier. Travi di ferro sostengono il tetto di questa vasta sala, lunga 180 piedi e larga 90 piedi, senza l'ausilio di una sola colonna. Ad un'estremità si trova l'ufficio e la sala degustazione, dotati di apparato telegrafico e telefono, tramite il quale si comunica con gli uffici di Reims. Accatastati su ogni lato del cellier, e spesso in otto file quando vuoti, ci sono file su file di botti, 6000 di cui contengono vino della costosa annata del 1880 sufficiente per un milione e mezzo di bottiglie di Champagne. La temperatura di questa

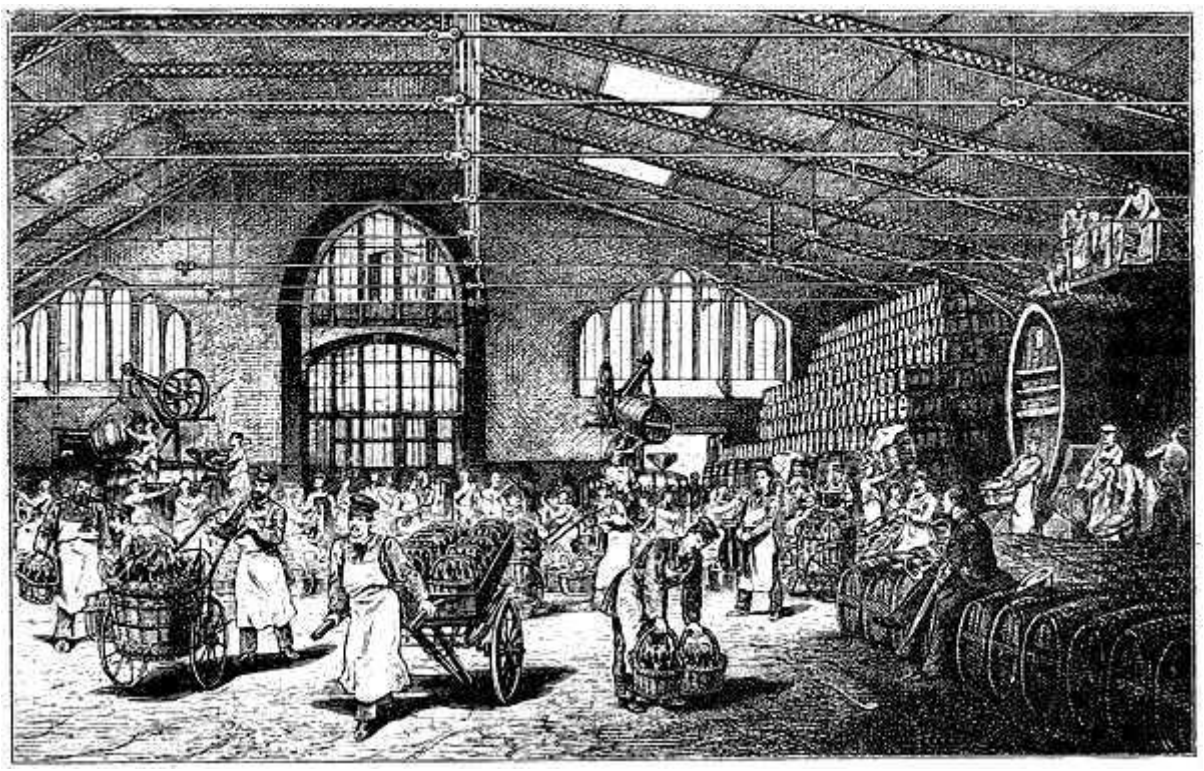
sala è accuratamente regolata; le finestre sono in alto vicino al tetto, ed i raggi del sole sono rigidamente esclusi, così che una piacevole frescura pervade l'edificio. Sul lato sinistro si trovano due enormi tuniche, con il monogramma P. e G., che sormontano le braccia di Reims, scolpite sulle loro teste. Questi sono in grado di contenere 5500 litri di vino, e in essi l'azienda fa la loro cuvée. Attorno a uno di questi gira una piattaforma, alla quale si accede da una scala in una navata laterale con il monogramma P. e G., che sormonta lo stemma di Reims, scolpito sulle loro teste. Questi sono in grado di contenere 5500 litri di vino, e in essi l'azienda fa la loro cuvée. Attorno a uno di questi gira una pedana, alla quale si accede da una scala in una navata laterale con il monogramma P. e G., che sormonta lo stemma di Reims, scolpito sulle loro teste. Questi sono in grado di contenere 5500 litri di vino, e in essi l'azienda fa la loro cuvée. Attorno a uno di questi gira una pedana, alla quale si accede da una scala in una navata laterale*foudres* ; e quando il vino, che è stato issato in botti e versato attraverso un trogolo metallico nella *foudre* , viene miscelato, i ragazzi stanno su questa piattaforma e, per mezzo di una maniglia sporgente sopra la botte, lavorano le ruote a pale poste all'interno , assicurando così la completa fusione del vino. Adiacenti sono le catene e gli ascensori azionati a vapore, per mezzo dei quali si alza e si cala il vino da e verso le cantine sottostanti, un ascensore solleva o abbassa otto botti, piene o vuote, nello spazio di un minuto.



LO STABILIMENTO DI POMMERY E GRENO NELLA PERIFERIA DI REIMS.

All'estremità più lontana della sala una porta gotica, decorata con elementi in ferro battuto ornamentale, conduce alla lunga e ampia scalinata, 116 in numero e quasi dodici piedi di larghezza, conducendo alla suite di alte camere sotterranee, dove bottiglie di *vin brut* riposano a centinaia di migliaia in [Pg 191]cremagliere inclinate o pali solidi, passando con calma attraverso quelle fasi di sviluppo necessarie per adattarle al *dégorgeur*. Complessivamente ci sono 130 grandi pozzi, 90 piedi di profondità e 60 piedi quadrati alla base, che in origine erano cave, e ora sono collegati da spaziose

gallerie. Questo lato di Reims abbonda di cave di gesso simili, comunemente credute per aver servito come luoghi di rifugio per i protestanti al tempo della Lega e dopo la revoca dell'Editto di Nantes; ed è anche ipotizzato che i primi cristiani - i seguaci di San Sisto e San Sinico - qui si nascondessero dai loro persecutori. Poiché le cantine all'interno della città non sono più sufficienti per lo stoccaggio delle immense scorte richieste dallo sviluppo del commercio dello Champagne, queste vaste gallerie sotterranee sono state utilizzate con successo da varie aziende. I signori Pommery, dopo aver riempito le camere sopra il livello dell'acqua, procedette a scavare le gallerie di collegamento, puntellare gli archi spaccati e riparare i difetti del gesso con la muratura, convertendo infine queste cave abbandonate in magnifiche cantine per lo stoccaggio dello Champagne. Non meno di 60.000 *l.* è stato speso per loro e per la struttura merlata fuori terra. Diversi milioni di bottiglie di Champagne possono essere conservati in questi capiente caveau, la cui superficie è di quasi 450.000 piedi quadrati.



INTERNI DEI SIGNORI. POMMERY E GRENO'S CELLIER.

Madame Pommery ha lasciato un grande segno con le sue splendide cuvée del 1868 e del 1874, il risultato è che il suo marchio è diventato molto popolare e che realizza invariabilmente prezzi eccezionalmente alti.

Lasciando i signori Pommery torniamo sui nostri passi lungo l'Avenue Gerbert, delimitato su entrambi i lati da filari di platani, fino a raggiungere l'Avenue de Sillery, senza alberi, dove si trova il nuovo e capiente stabilimento dei signori de St. Marceaux & Co. è installato. Semplice e senza pretese, lo stabilimento, che copre un'area di oltre 18.000 piedi, si distingue per la sua perfetta adeguatezza al settore per il quale è stato progettato. L'edificio principale è fiancheggiato da due ali avanzate che racchiudono un giardino-cortile, delimitato da fiori e arbusti, e dal cui centro si eleva un pozzo circolare,

rivestito di vetro, che immette luce e aria nelle cantine sottostanti. Nell'edificio a sinistra si riceve il vino al suo arrivo dalla vigna, [Pg 192]migliaia di bottiglie pronte per l'etichettatura sono accatastate in enormi pile all'estremità del capannone di confezionamento nell'ala corrispondente dello stabilimento. Anche qui una tribù di operai schiera le bottiglie con copricapi d'oro e d'argento e le veste di carta rosa, mentre altri riempiono, fissano, segnano e indirizzano le casse o ceste destinate a Hong Kong, San Francisco, Yokohama. , Bombay, Londra, New York, San Pietroburgo, Berlino o Parigi.



LA SALA IMBALLAGGIO DEI MESSRI. DE ST. MARCEAUX A REIMS.

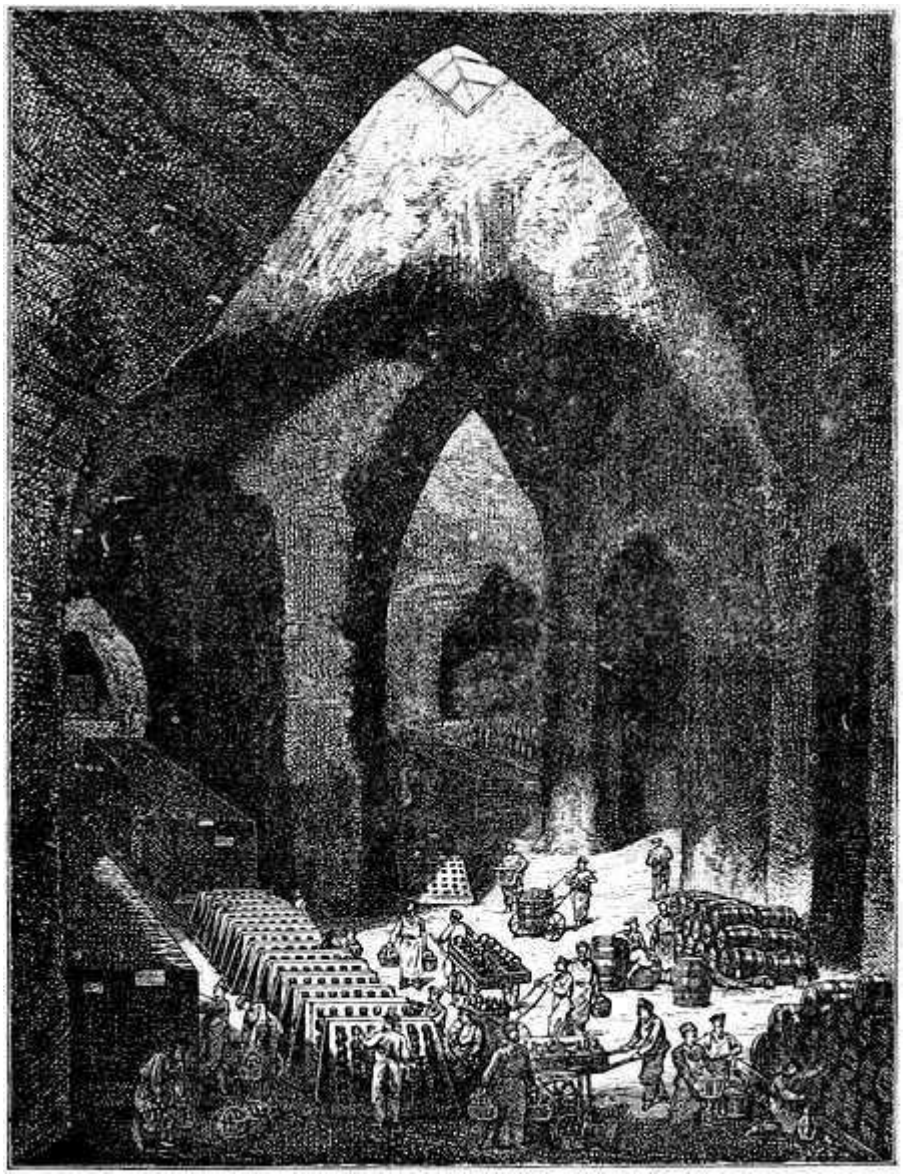
Il vino in botte, riposto nell'ala sinistra, dopo essere stato opportunamente miscelato in un enorme tino, viene travasato in bottiglie, che vengono poi calate in un pozzo al secondo ordine di cantine per mezzo di una catena senza fine, su a cui si agganciano rapidamente i cestini delle bottiglie. L'operaio addetto a questo compito, per proteggersi dalla caduta lungo il fusto, ha una cintura di cuoio legata intorno alla vita, per mezzo della quale è assicurato ad una colonna di ferro adiacente. Scendemmo nelle cantine inferiori scendendo una rampa di novantatre ampi gradini - una profondità pari all'altezza di una normale casa a sei piani - e trovammo non meno di ventiquattro gallerie scavate nel gesso, prive di supporti in muratura e contenente oltre un milione di bottiglie di Champagne. Queste gallerie variano in lunghezza, ma sono di larghezza uniforme,*sur pointe* , o pile di bottiglie, in quattro file su entrambi i lati, con ampio passaggio al centro.

La fascia superiore delle cantine comprende due grandi gallerie ad arco di notevole ampiezza, una delle quali contiene vino in legno e wine *sur pointe* , mentre l'altra è

rifornita di bottiglie di vino *capovolte* , pronte per essere consegnate nelle mani del *dégorgeur* .

MM. de St. Marceaux & Co. hanno l'onore di fornire al Re dei Belgi, al Presidente della Repubblica francese e a diversi potentati tedeschi uno Champagne estremamente delicato noto come Royal St. Marceaux. Lo stesso vino è popolare in Russia e in altre parti d'Europa, così come il Dry Royal dell'azienda è molto stimato negli Stati Uniti. Il marchio della casa più apprezzato in questo paese è il suo Carte d'Or, un vino molto secco, la qualità extra superiore dell'azienda, che si è assicurato il primo posto ad una recente competizione di Champagne in Inghilterra.

A poca distanza oltre i resti delle antiche fortificazioni di Reims, costeggiando la Butte de St.Nicaise, si trova la fondazione di Veuve Morelle & Co., successori di Veuve Max [Pg 193]Sutaine & Co. Questa casa fu fondata nel 1823 dal defunto M. Maxime Sutaine, che, come molti altri notabili nel commercio del vino di Reims, conosceva l'arte e la scienza quanto l'industria speciale a cui si era dedicato. Pittore dilettante di poca abilità, si è mostrato perfettamente a suo agio nelle note biografiche e critiche su artisti e arte nella sua provincia natale che ha prodotto. Il suo nome, tuttavia, è principalmente identificato in letteratura con il suo *Essai sur le Vin de Champagne* .[425] Questo lavoro può essere considerato come il primo tentativo di raccogliere i materiali sparsi relativi alla storia del vino Champagne, e di affrontarli con spirito critico. Sebbene necessariamente imperfetto, il suo valore è indubbiamente grande, ed è stato spesso citato nel presente volume. La famiglia di Sutaine mantenne a lungo una posizione d'onore a Reims, il nome di uno degli antenati immediati di M. Max Sutaine, che ricoprì la carica di luogotenente della città nel 1765, apparendo sulla lastra di bronzo alla base della statua di Luigi XV . in Place Royale, eretto durante quell'anno.



LE CANTINE DI MAX SUTAINE E CO. NELLA PROCESSIONE DI CHEMIN DE LA, REIMS.

Le cantine dell'azienda di Veuve Morelle & Co., successore di Max Sutaine & Co., sono molto ampie; e sebbene di aspetto più pittoresco del solito, sono sotto ogni aspetto mirabilmente adattati per l'allevamento e lo sviluppo dei delicati vini della Champagne. Queste cantine, scavate nel gesso, sono di grande profondità. L'azienda è stata attenta ad aderire alle buone tradizioni dei suoi predecessori nella composizione delle sue cuvée, e allo stesso tempo ad evitare quegli errori che l'esperienza e le risorse della scienza moderna hanno reso manifesti. La sua regola è solo quella di inviare vini di un buon cru, e mai prima che siano completamente maturati, evitando così la spedizione di vini giovani. I principali tipi che portano il marchio di Max Sutaine & Co. sono Vin Brut (di grandi anni), Extra Dry, Creaming Sillery e Bouzy per l'Inghilterra,

Va ricordato che negli ultimi anni le cave abbandonate, così numerose da questa parte della città, sono state largamente utilizzate dai produttori di Champagne di Reims come cantine per il [Pg 194]conservazione dei loro vini. Oltre alle ditte già accennate come titolari

di cantine in questa direzione, restano da enumerare i signori Kunkelmann & Co., Ruinart Père et Fils, i Goulets, Jules Champion, Théophile Roederer, ecc. Le cantine di alcune delle ultime citate sono immediatamente fuori Porte Dieu-Lumière, vicino alla quale si trova una casa seicentesca che ha lasciato in faccia un curioso bassorilievo, di data evidentemente molto precedente, il cui soggetto è stata una fonte di notevole perplessità per gli antiquari locali.

Una nuvola simile avvolge l'origine del nome di Dieu-Lumière, conferito alla porta fortificata che si trovava qui, e originariamente eretto durante il XIV secolo, quando il cerchio dei bastioni fu portato intorno al Bourg de St. Remi così come per unirla alla città vecchia fu murata la Porte St. Nicaise.[426] Come gli altri portali di Reims, non mancano associazioni storiche. Il suo tetto a volta risuonava del calpestio dei destrieri da guerra spinati quando, il 16 luglio 1429, Carlo il Vittorioso si riversò sotto di esso nella città, con Giovanna d'Arco al suo fianco e la cavalleria francese rivestita di acciaio alle sue spalle.[427] L'anno 1583 vide le sue chiavi consegnate al duca di Guisa, e sopra di esso fu issata la bandiera verde della Lega con il suo stemma "Auspice Christo"; e ventitré anni dopo, mentre Henri Quatre lo attraversava tra grida di benvenuto, l'osservazione scherzosa, "Non avevo idea di essere così amato a Reims", fu l'unico tentativo di vendetta compiuto dai tranquilli Béarnais su la popolazione che aveva così a lungo deriso la sua autorità. Ricostruita nel 1620, assistette al trionfante ritorno della cavalleria del nonno e della milizia Rémois, dopo la vittoria su Montal e dei suoi spagnoli a La Pompelle nel 1657, e al riuscito assalto del rinnegato Saint Priest, i cui cosacchi entrarono nelle mura a questo punto in 1814, e cedette il passo agli eccessi più brutali. Né si deve dimenticare che Marie Louise è passata da questo cancello *in rotta* per Parigi, nella quale occasione la sua sommità fu coronata da elaborati dispositivi allegorici sorretti da amorini che tessevano ghirlande di fiori; o che per diversi secoli le reliquie di San Timoteo e dei suoi compagni furono trasportate ogni anno il lunedì di Pentecoste dal clero di Reims, scortato da una processione di pellegrini, sul luogo del martirio di questi primi cristiani a La Pompelle.



BASSORILIEVO VICINO AL PORTE DIEU-LUMIÈRE.

[Pg 195]



IX.
E PERNAY .

è ispirato dallo Champagne a Epernay - Napoleone e la sua famiglia godono dell'ospitalità di Jean Remi Moët - la vera profezia di re Girolamo di Vestfalia riguardo ai russi e allo Champagne - Condotta vergognosa dei prussiani e dei russi a Epernay nel 1814 - Il sindaco offre loro il libera gestione delle sue cantine: Carlo X, Luigi Filippo e Napoleone III. accettare il "vin d'honneur" a Epernay, la città occupata dalle truppe tedesche durante la guerra del 1870–1.



IF Reims essere la capitale titolare della Champagne wine-commercio, Epernay può vantare di contenere gli stabilimenti di alcune delle maggior parte delle imprese eminenti ivi impegnati. Il suo legame con la produzione dei vini dello Champagne è dei più remoti. I vigneti che si estendono [Pg 196]per miglia intorno all'antica Sparnacum rivendica infatti un'antichità di gran lunga superiore a quella di qualsiasi porzione esistente della città stessa, che, nonostante la remota data della sua fondazione e il fatto che fosse un luogo di notevole importanza già nel 445, presenta un aspetto completamente moderno. A differenza di Reims, così ricca di resti dell'antichità, non possiede ricordi dei giorni in cui il suo signore Eulogius lo diede a San Remi,[428] e lui a sua volta lo lasciò in eredità alla Chiesa.

Il motivo è semplice, poiché la storia di Epernay può essere riassunta brevemente nelle parole: fuoco, pestilenza e saccheggio. Dai giorni in cui la sfortuna lo colse per la prima volta, dopo la divisione della monarchia franca alla morte di Clodoveo, è stato incendiato in una mezza dozzina di occasioni, più volte spopolato dalla peste, e catturato e saccheggiato volte fuori numero. I sovrani contendenti dell'Austrasia e della Neustria ne ottennero alternativamente il possesso forzato, ei conti rivali di Parigi e Vermandois lo strapparono ripetutamente dalla presa dell'altro, come cani affamati che si contendono un osso; mentre i Normanni, gli Ungari, i vassalli di Carlo di Lorena, ei seguaci di Otone di Germania aggiunsero la loro quota all'opera di distruzione durante il lungo periodo di anarchia che precede l'insediamento della razza Capetingia sul trono di Francia. Il fondatore di detta razza, Ugo il Grande, si distinse nel 947 saccheggiando la città di Epernay, devastando la campagna circostante e approfittando del fatto che era tempo di vendemmia per portare via tutto il vino del quartiere.[429]



Anche durante l'epoca di relativa tranquillità che prevalse fino all'invasione inglese, Epernay divenne di volta in volta preda di cavalieri rapinatori come Thomas de Marlé e di nobili ribelli come il conte Giovanni di Soissons; e all'inizio del tredicesimo secolo il conte Thibault di Champagne volle bruciarlo, per impedirgli di servire da luogo di riunione per i signori che si erano ribellati contro la regina Bianca e il figlio neonato Luigi IX. Dopo la battaglia di Poitiers fu saccheggiata dai partigiani di Carlo il Cattivo di Navarra; Edoardo il Principe Nero vi entrò due volte come conquistatore; e Giovanni di Gaunt ne esigeva un pesante tributo. Nelle lotte che seguirono la morte di Enrico V. d'Inghilterra fu di nuovo preso e ripreso, parzialmente bruciato e completamente distrutto,

Eppure, durante tutte queste devastazioni, le vigne che rivestono i pendii intorno alla città si svilupparono gradualmente, soprattutto grazie alle cure dei buoni padri dell'Abbazia di San Martino. Lo statuto di fondazione di questa abbazia, dotato nel 1032, fa menzione dei vigneti tra i suoi possedimenti, di cui si parla anche nella conferma delle donazioni e dei privilegi concessi da papa Eugenio III. nel 1145. Il conte Enrico di Champagne nel 1179 donò ai canonici dell'abbazia l'ospedale di Epernay, con i campi e le vigne ad esso appartenenti; e vent'anni dopo, l'abate Guy acquistò dall'Abate Noè, del monastero della Chapelle aux Planches, vicino a Troyes, i campi, i vigneti, la casa, il

fienile e il giardino adiacenti al "ruisseau du Cotheau" a Epernay per 110 lire. Nel 1203, Parchasius, canonico di Laon, ha lasciato per testamento all'abbazia le "vigne du Clozet", ancora celebrata per l'eccellenza dei suoi prodotti, a Epernay; e nel 1217 l'abate [Pg 197]Teodorico diede le «terres de la Croix Boson» a Mardeuil a diversi abitanti di quel villaggio, a condizione di piantare le viti e di pagare un affitto annuale di quattordici botti di vino che se ne ricavavano come vinificazione. Anche le decime di vino a Oger, Cuis, Cramant, Monthelon, ecc., E i vigneti di Genselin, Beaumont e Montfelix figurano tra i possedimenti dell'abbazia nel XIII secolo.[430]

Una certa parte delle decime dei "campi, prati e vigneti" di proprietà dell'abbazia di Epernay fu assegnata al priorato dipendente nel faubourg di Igny-le-Jard dall'abate Richard de Cuys nel 1365. La coltivazione dell'uva sembra che si siano svolti anche nel più lontano dei numerosi possedimenti dell'abbazia, che traeva "rentes de vin" da Chatillon e Dormans; e nel 1373 troviamo l'abate Gilles de Baronne che costringe uno sfortunato abitante di Romains, vicino a Fismes, a demolire immediatamente un torchio che aveva osato erigere a pregiudizio dei "droits seigneuriaux et bannaux" che l'abbazia aveva su quel villaggio. Anche gli ordini militari avevano la loro parte; per la Commenda del Tempio di Reims possedeva a Epernay all'inizio del XIV secolo una casa e alcuni vigneti, porta ancora il nome di "Les Tempières". Nel 1419 Philippe le Maître e sua moglie lasciarono al curato di Epernay una piccola vigna a Montebon per pagare una messa annuale; e in un secondo momento Isabelle la Linotte lasciò in eredità all'abbazia la vigna De la Ronce a Mardeuil.[431]



FRANCESCO I.
(da un ritratto dell'epoca).

In effetti, la storia di Epernay è più intimamente connessa con quella del suo vino, che figura in tutti i suoi record come una costante attrazione per amici e nemici. Dopo l'espulsione definitiva degli inglesi, la città riprese gradualmente la sua prosperità e divenne appannaggio dei duchi d'Orleans. All'inizio del sedicesimo secolo troviamo Francesco I. - al quale era tornato alla morte di Luisa di Savoia - presentandolo a Claudio, duca di Guisa, e gli eschevin che decidono nel 1544 che il loro nuovo signore dovrebbe essere offerto 'venti poinçons del miglior vino che si possa trovare nelle cantine della contrada, e che dopo la vendemmia gli saranno inviati altri venti del nuovo raccolto ».[432] Era già stato loro richiesto un prelievo di cento poinçons per il campo formato dal re a Rethel due anni prima; e le varie roccaforti della provincia erano state fornite gratuitamente del vino richiesto da Epernay dal duca di Longueville, luogotenente governatore della Champagne.



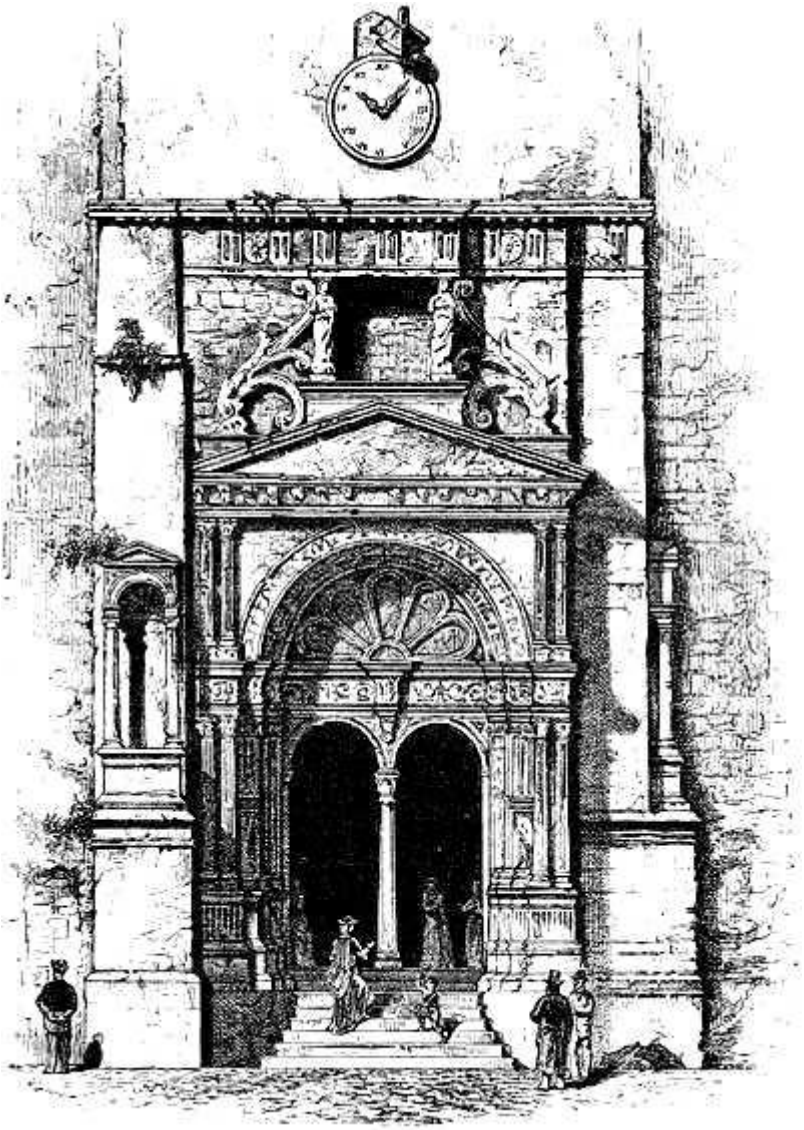
L'IMPERATORE CARLO V.
(Da un ritratto dell'epoca).



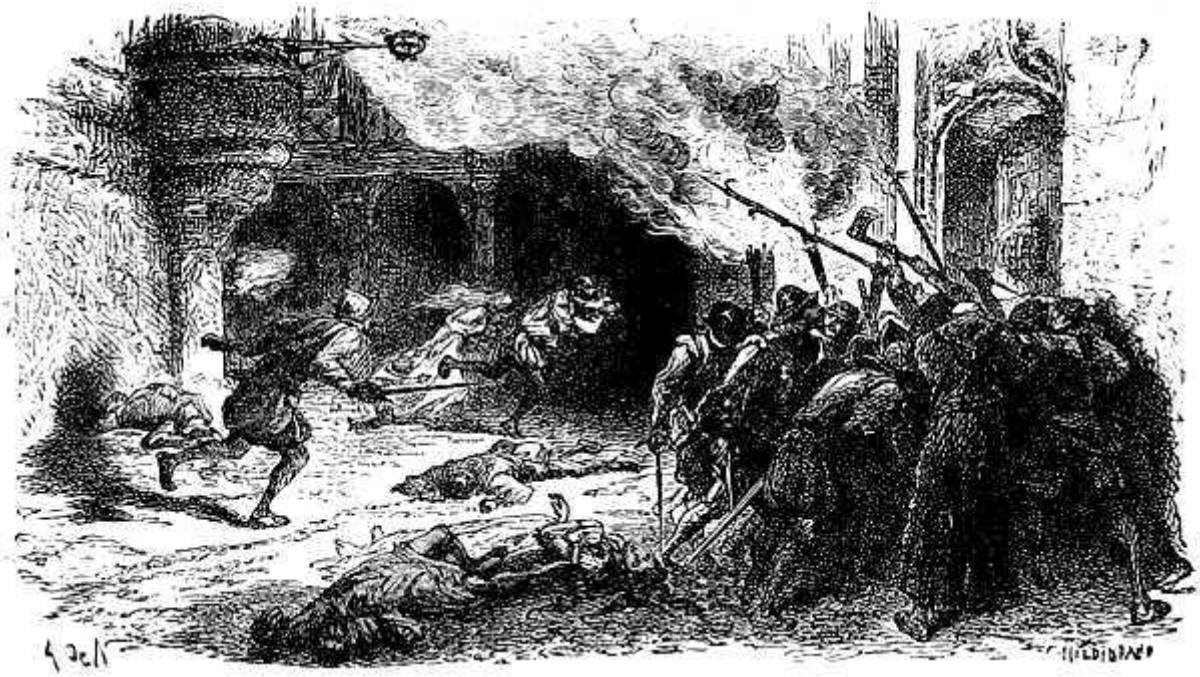
Sull'avanzata di Carlo V. nel 1544, il Delfino, poi Enrico II, seguendo l'esempio [Pg 198]ambientato con successo da Anne de Montmorency in Provenza, saccheggiò senza pietà l'intero distretto della Marna, affinché il nemico non trovasse nulla su cui vivere, e immagazzinò il prodotto, che comprendeva un'enorme quantità di vino, a Epernay. L'imperatore avanzò, incontrando poca opposizione, e avendo preso alloggio nell'abbazia di Avenay, si divertì a costruire il vendangeoir noto come Charles-Fontaine sul pendio adiacente, a testimonianza della sua intenzione di fare, se possibile, un soggiorno permanente in una provincia, i cui prodotti vinosi da lui tanto stimati.[433] Ma mentre l'illustre mecenate di Tiziano ei suoi 'scuri comandanti delle tombe' stavano comodamente bevendo le migliori annate contenute nelle cantine dell'abbazia, ei suoi seguaci accampati fuori Epernay aspettavano l'ora in cui avrebbero dovuto dilettarsi con il vino immagazzinato in città , le loro speranze sono svanite letteralmente in fumo. Perché Francis, temendo che la città non potesse resistere, aveva mandato a dire al capitano Sery di bruciarlo e di distruggere il deposito di provviste accumulato, al fine di evitare che cadessero nelle mani del nemico. Ciò fu fatto di conseguenza il 3 settembre, e tra i beni consumati c'erano gli immensi locali dell'Abbazia di San Martino. In questa conflagrazione anche la chiesa di Epernay fu senza dubbio distrutta, come il bel portale rinascimentale - l'unica porzione antica dell'edificio esistente - fu evidentemente eretto nella seconda metà del XVI secolo. Le disgrazie del paese non cessarono con questa calamità, perché una grande pestilenza sembra aver segnato il ritorno degli abitanti alle loro dimore diroccate all'epoca della vendemmia successiva.[434] [Pg 199]Cinque anni dopo, sei arpenti delle "terre de siege" dove gli spagnoli si erano accampati furono piantati a vite dal conte di Nanteuil-le-Haudouin e ricevettero il nome di Vineyard de la Plante.[435]



MARIE STUART, REGINA DI SCOT.



PORTA RINASCIMENTALE DELLA CHIESA DI EPERNAY.



ATTACCO AGLI HUGUENOT A EPERNAY.



Naturalmente, il destino sfortunato della città lo perseguì durante le guerre di religione del XVI secolo. Nel 1567 gli Ugonotti, sotto Condé, si impadronirono di Epernay - allora una parte dell'appannaggio della sfortunata Marie Stuart di Scozia - e pretesero un riscatto di 10.500 lire, verso cui l'Abbazia di San Martino contribuì con 3451 lire, in parte in denaro e in parte nel vino, calcolato a non più di undici lire di coda. Un prezzo più alto sembra aver decretato la riconquista della città da parte del Duca di Guisa lo stesso anno, quando il prelievo effettuato consisteva in 500 pièces di vino, stimati in ventiquattro lire di coda.[436] Guise fu scacciata dagli abitanti nel 1588; ma dopo uno [Pg

200]infruttuoso assalto, i leghisti sotto Rosné riuscirono a ottenere il possesso forzato di Epernay quattro anni dopo.

Quando Henri Quatre assediò a sua volta Epernay nel 1592, i vigneti intorno alla città furono di nuovo letteralmente innaffiati di sangue. Un episodio notevole di questo assedio fu la morte di Maréchal Biron, la più devota dei seguaci di Henri. Il 27 luglio il re e Biron stavano tornando a cavallo da Damery al campo. Mentre avanzavano lungo la strada che portava da Mardeuil al faubourg di Igny, il vento soffiò via dal cappello di Henri, adornato dal famoso pennacchio bianco, e Biron, raccogliendolo, lo mise scherzosamente sulla sua testa. In quel momento il pennacchio bianco catturò sfortunatamente lo sguardo di Petit, il maestro artigliere di Epernay, che gli puntò subito contro un cannone dalla Tour Saint Antoine. "Per i Béarnais!" esclamò mentre sparava; e la palla portò via la testa del Maréchal, a cui Henri stava parlando, e sulla cui spalla poggiava effettivamente la mano del re. "Ah, mordieu, il cane ha morso i Béarnais!" gridò il cannoniere esultante, credendo che fosse il re che era caduto, e alludendo al nome del cannone, che era noto come il 'Cane d'Orleans,' per essere stato catturato dagli inglesi durante l'assedio di quella città, e recante sulla culatta la figura di un cane.[437]



HENRI QUATRE PRIMA DI EPERNAY.

La morte di Maréchal Biron, e il fatto che Henri stesse dedicando alla sua 'belle hôtesse' a Damery, la bella Presidente Anne du Puy, tanto quanto all'assedio, incoraggiarono San Paolo, che comandava a Reims la Lega, per inviare un forte corpo di picchieri e moschettieri valloni in soccorso della città assediata. Si sono avvicinati dalla strada vuota che porta dal Faubourg des Ponts Neufs al pendio delle Vignes des Capinets, e passando tra i vigneti Dure Epine e Gouttes d'Or. Attaccati dai realisti, si schierarono in buon ordine in quest'ultimo punto e si prepararono a difendersi con tutto il coraggio ostinato della loro razza, la loro fitta schiera di lucci irti tra le foglie verde brillante, perché era la fine dell'estate, e le viti erano in tutta la gloria del loro fogliame rigoglioso. A lungo invano i realisti li assalirono. Attacco dopo attacco fu respinto, finché le "gocce d'oro" non furono trasformate in gocce di sangue; e fu solo quando il pennacchio bianco del re Henri si precipitò in prima linea nella sua eletta cavalleria che i

Valloni furono finalmente spezzati e messi in rotta, dopo aver inflitto ai loro assalitori una perdita di gran lunga maggiore di quella [Pg 201]essi stessi sostenevano. La vigna così battezzata nel sangue era da allora nota come Vigne des Sièges.[438]





Sebbene possano mancare i dati per collegare direttamente il "bon Roi Henri" con il vino di Epernay, non c'è dubbio che il sovrano il cui triplice talento per bere, combattere e fare l'amore ci è stato tramandato in una canzone[439] trovarono una buona opportunità di esercitare tutti e tre questi attributi durante l'assedio. Di combattimenti, come abbiamo visto, ne aveva in abbondanza e, come Anacreon, sembra aver mescolato insieme amore e vino.[440] Colui che, quando un bambino appena nato, aveva le labbra bagnate nel vecchio castello di Pau dal robusto Antoine de Bourbon con una coppa del generoso vino del Sud, e che si gloriava del titolo di Sieur d ' Sì, non era probabile che trascurasse il nettare vinificato sui pendii intorno a Epernay. E probabilmente il ricordo delle contadine Bernais dai capelli corvini, dagli occhi neri e dalla pelle bronzea, che la tradizione giura che era solito corteggiare quando, al primo flusso della giovinezza virile, sotto i tralicci di Jurançon e Gan, serviva in contrasto con esaltare il fascino più bello della bionda Anne du Puy, in onore della quale si dice abbia cantato:

'Mattina luminosa,
La tua pura luce
Mi rallegro quando vedo;
La bella colomba
Chi amo
Così è roseo come te.

Lei è giusta
Nessuno così raro,
Con una vita eguagliata da nessuno;
Per mano mia
È attraversato,
E gli occhi luminosi come il sole.

Bagnato con il nuovo
Rugiada caduta,
La rosa brilla meno luminosa;
Più libero dallo spot
Ermine no,
Né il giglio è più bianco.

Fair Dupuis,
Tutti d'accordo,
Sull'ambrosia viene nutrita;
Dal suo labbro
Quando sorseggio
Il profumo di nettare è sparso.[441]

All'inizio del diciassettesimo secolo Epernay ebbe la sua piena partecipazione ai problemi che segnarono la prima parte del regno di Luigi XIII, essendo preso a sua volta da Condé, dal conte de Soissons, che agiva per i nobili scontenti che si schierarono contro Richelieu in 1634 e dalle forze del re l'anno successivo. Il pacifico [Pg 202]le registrazioni sono, tuttavia, abbondanti e interessanti. Nel 1631 troviamo il consiglio comunale che decide di presentare "sei caques di vino bianco, il migliore che si possa

trovare", a M. de Vignolles, e lo stesso a M. d'Elbenne; e due anni dopo protestando contro i "tesorieri di Francia" la loro incapacità di pagare 70.000 lire, chiesta per il mantenimento dell'esercito, a causa del fallimento quasi totale del raccolto di vino. I consiglieri erano pienamente consapevoli dei pregi della loro annata e dei vantaggi di attirare il cuore attraverso lo stomaco. Sei 'feuillettes' del miglior vino furono ordinate per essere inviate nel settembre 1636 a M. de Vaubecourt, e una al suo segretario, 'per mantenere la loro buona volontà verso la città', e indurre il primo a usare la sua influenza con un comitato nominato dal Re per il rimborso di prestiti e anticipazioni, e anche per sbarazzarsi della guarnigione. Poco dopo il marchese di Senneterre ricevette una coda di vino per ritirare le sue truppe dalla città. Il Maréchal de Chatillon, il signor de Vaubecourt, il signor de Belfonds e il conte d'Estaing ricevevano spesso tali doni; ed è degno di nota il fatto che tra loro figurano "due caques di vino in bottiglia", inviate per prime a ciascuna delle due a Sainte Ménéhoulde nel 1639.[442]



Gli sforzi riusciti di Turenne contro il suo grande rivale Condé durante le guerre della Fronda furono incoraggiati dai frequenti regali del vino di Epernay. Come fratello del duca di Bouillon, a cui era stata data la città di Epernay nel 1643 in cambio di Sedan, e come protettore del distretto contro gli spagnoli, ricevette numerosi segni della buona volontà dei cittadini. Nel settembre 1652 gli furono inviate dodici calici di vino, con il risultato che ordinò subito ai suoi soldati di riparare il ponte rotto sulla Marna. Nel gennaio successivo gli furono offerti uno chevreuil e due caques, e in giugno vino, pollame e selvaggina. Nel giugno 1654 fu deciso di inviare una deputazione all'incoronazione di Luigi XIV. a Reims, "per rendere l'omaggio dovuto al re", e per presentare "un calice di vino in bottiglia" a M. de Turenne,

La stessa leva sociale fu applicata nel 1660 al "traitant général" del cosiddetto "don gratuit" richiesto in occasione del matrimonio del re, offrendogli due feuillettes per indurlo a ridurre la valutazione. Rappresentazioni fatte a un eschevin di Parigi, spedite a Epernay nel 1662 per vedere se c'era qualche riserva di grano nella città che poteva essere venduta a beneficio dei poveri affamati della capitale, con la conseguenza che il distretto era un viticoltore e non un paese di grano; e l'invio di una deputazione nell'agosto del 1666 a Louvois, per richiedere che la guarnigione potesse essere ritirata

per consentire la raccolta della vendemmia - gli abitanti del paese circostante essendo fuggiti per evitare di dare riparo ai soldati, - meritano di mostrare l'importanza del Epernay commercio di vino. Nel 1671, al passaggio del Duca e della Duchessa d'Orleans da Châlons, frutta e dolci furono presentati loro, e vino ai signori del loro seguito, al costo di 211 lire 7 sol; e due anni dopo, Luigi XIV. ha partecipato alla vendemmia locale durante il suo soggiorno presso la "maison abbatiale", quando si recava all'esercito del Reno.

Verso la fine di questo secolo il vino crebbe in fama, ed era molto ricercato. Nel novembre 1677 due caques furono inviate a "una persona che gode di un certo credito" e che era disposta ad accordare la sua protezione alla città in materia di acquartieramento delle truppe su di essa; e il gennaio successivo altri dodici caques furono spediti a questo "sconosciuto", che poteva essere lo stesso Louvois. Quanto a Roger Brulart, marchese de Puisieux et de Sillery e governatore di Epernay, un gioioso compagno, se possiamo dare credito a St. Simon, il suo apprezzamento per l'annata locale è ampiamente testimoniato. Nel 1677 il consiglio comunale gli inviò sei caques dei "migliori"; ma nel 1691 deve essersi abituato a offerte più grandi, poiché in settembre gli fu indirizzata una lettera di mendicità [Pg 203]lui di accontentarsi della cifra simile, in quanto "gli abitanti non potevano farne di più" e poteva solo promettere, riguardo a tre caques ancora dovute, che si sarebbero "sforzati" per rifornirle l'anno successivo. Sapienti nella loro generazione, mandarono contemporaneamente "dodici bottiglie del miglior vino" al suo intendente, e un regalo simile alla sua segretaria; ma l'anno successivo furono costretti a scrivere di nuovo che sarebbe stato impossibile fornire il vino promesso se non avesse ottenuto il permesso di riscuoterlo.[443]

Il vecchio pretendente, o, come viene definito nei registri locali, "Jacques Stuart III., Roy d'Angleterre", arrivò a Epernay nel settembre 1712 e gli fu presentato "ventiquattro bottiglie delle migliori"; mentre il marchese de Puisieux, che lo accompagnava, si accontentava di niente di meno che di un "carteau", o quarto di botte. E quando quest'ultimo annunciò la sua intenzione di fare una visita nell'autunno del 1719 al Maître Adam Bertin du Rocheret, conseiller du Roy ed ex presidente del Grenier-à-sel a Epernay, fu approvata una risoluzione per offrirgli arrivo, e di inviare "cento *fiaschi* dei migliori" al suo castello di Sillery. L'uso della parola "flaçons" implica chiaramente che le scoperte di Dom Perignon erano in atto a Epernay e che il dono in questione era uno spumante.



JAMES EDWARD FRANCIS STUART, IL VECCHIO PRETENDORE.

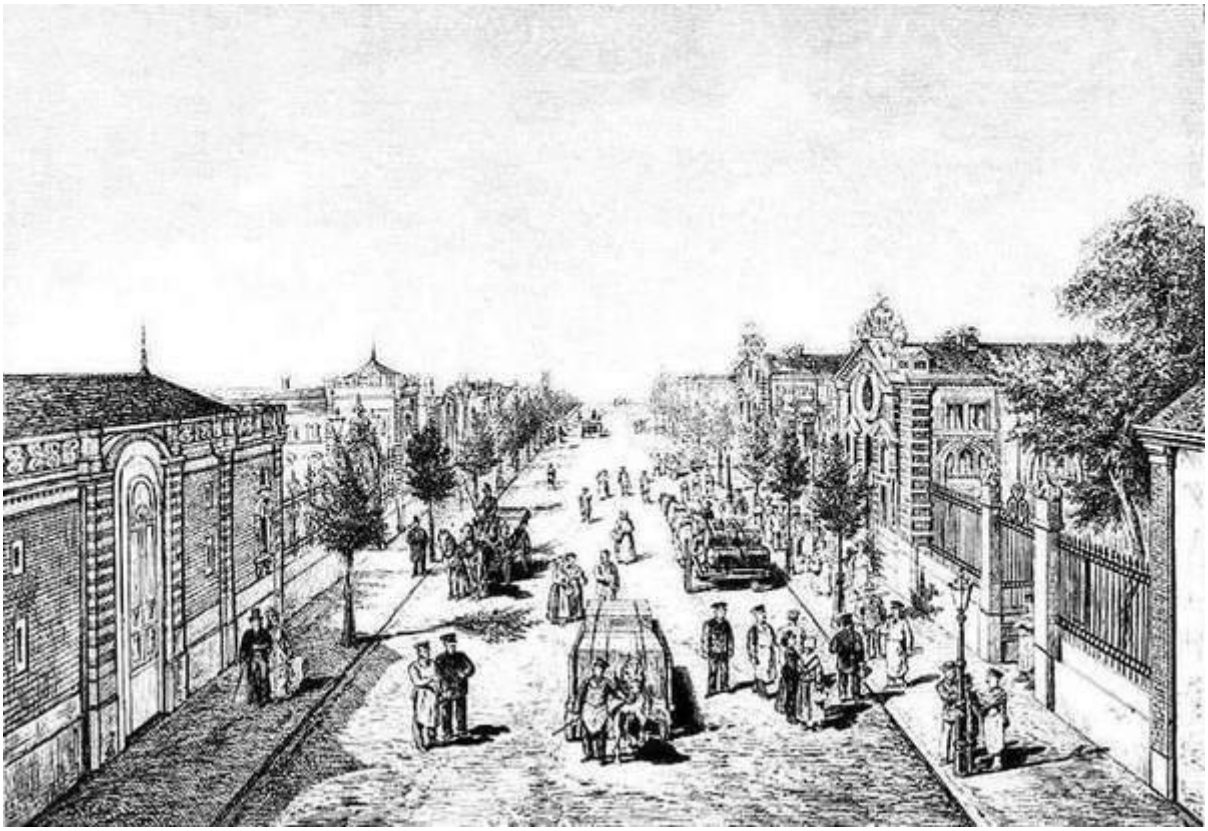
Nel giugno 1722 i Sieurs Quatresous e Chertemps, inviati per congratularsi con il nipote e successore del marchese, Louis Philogène Brulart, per la sua nomina al governatore della città e il suo matrimonio con Mademoiselle de Souvré, nipote di Louvois, portarono con loro un'offerta simile. All'incoronazione di Luigi XV, in ottobre, i deputati furono inviati per complimentarsi con il principe de Turenne, rappresentante di suo padre, il duca di Bouillon, seigneur d'Epernay, e per offrirgli 'selvaggina, trote e altri pesci', e "un cesto di cento fiaschi dei migliori". Nell'agosto 1725 i borghesi furono schierati sotto le armi, e quattro dozzine di bottiglie furono preparate, al passaggio per la città del duca d'Orleans, figlio del defunto reggente, in viaggio per sposare, come procura del re, Marie Leczinska . Questo è stato però un anno triste per i viticoltori, per dieci mesi di pioggia incessante, a partire da aprile, non solo ha rovinato del tutto il promettente raccolto iniziale, ma ha causato inondazioni che hanno provocato un po 'di scompiglio. La terribile grandinata del 1730, che ha devastato i vigneti di Reims, ha fortunatamente risparmiato quelli di Epernay; ma una gelata dell'ottobre 1740 distrusse

la vendemmia e portò a una carenza di provviste che premeva anche sui più abbienti.[444]

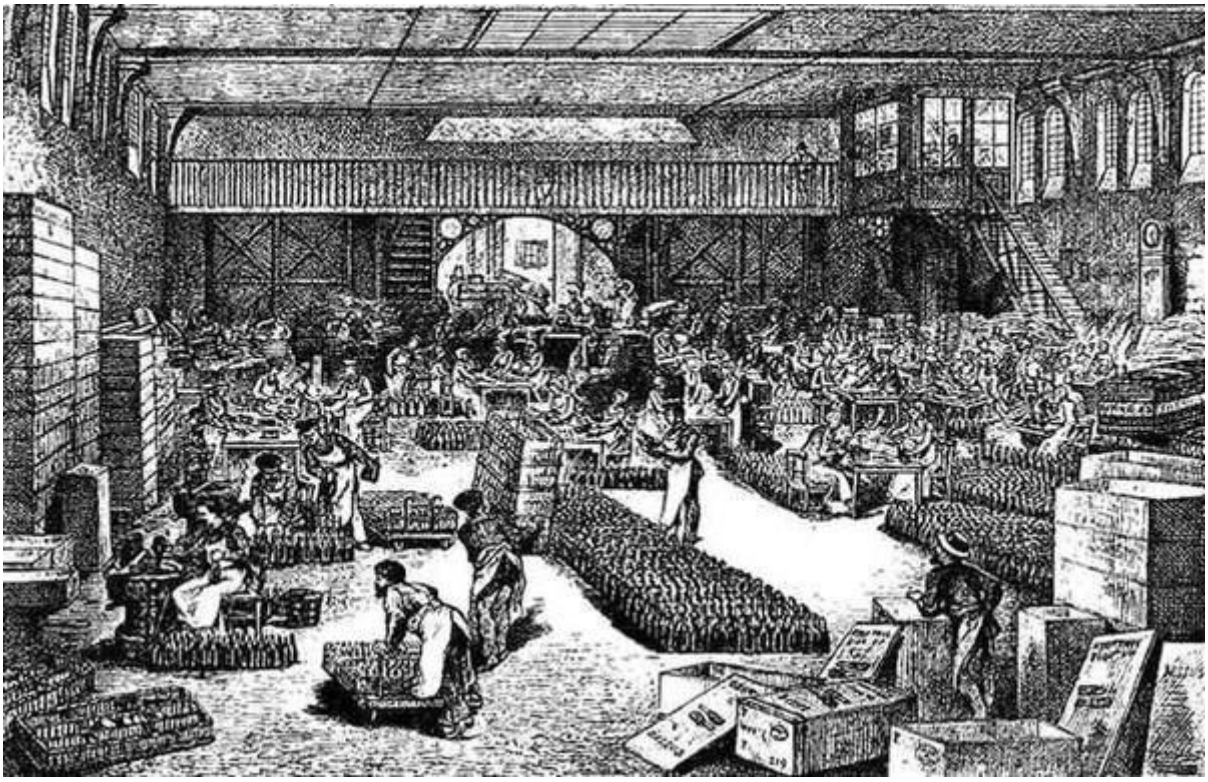
Per i successivi tre quarti di secolo Epernay continuò tranquillamente a trarre profitto dalla resa dei `` pendii carichi di viti che producono i vini più prelibati d'Europa '', per citare l'espressione di Stapart, che nel 1749 nota l'importanza del commercio di vino portato avanti, non solo con Parigi, ma [Pg 204]con l'estero; sebbene allo stesso tempo si lamentasse della diminuzione delle dimensioni della città e del fatto che i vigneti fossero piantati dove prima c'erano le case.[445] Gli unici eventi importanti erano di volta in volta un raccolto insolitamente buono o insolitamente cattivo, o - poiché la produzione del *vin mousseux* inghiottiva gradualmente quella del vino fermo - una *casse* disastrosa , come quella memorabile del 1776, variava da una visita reale occasionale o giù di lì. Nel 1780, Max Sutaine nota che un singolo produttore produrrebbe da cinque a seimila bottiglie di champagne frizzante, ed esulta per il fatto che sette anni dopo un'impresa intraprendente rischiò un *tiraggio* di cinquantamila, sebbene le persone all'epoca lo considerassero come qualcosa di prodigioso e si chiedeva dove sarebbe stato trovato uno sbocco.[446] Molto probabilmente una bottiglia di questo identico *tiraggio* era "l'ottimo *vin mousseux* " con cui Arthur Young si intrattenne, al costo di quaranta soldi, il 7 luglio dello stesso anno, in quella "ottima locanda" l'Hôtel de Rohan, a Epernay.[447] In questa stessa locanda lo sfortunato Luigi XVI. si fermò a cenare al suo ritorno dal volo intercettato per Varennes; e quando ricordiamo la sua natura timida, possiamo ragionevolmente supporre che sia stato lo Champagne a ispirarlo, tra gli insulti della folla, a ricordare alle autorità che il suo antenato, Henri Quatre, era entrato in città in modo molto diverso, e da implicazioni per affermare che potrebbe ancora fare lo stesso.[448]

L'imperatore Napoleone, l'imperatrice Giuseppina, il re di Vestfalia e gli altri membri della dinastia Bonaparte, che di tanto in tanto visitarono Epernay e parteciparono all'ospitalità di Jean Remi Moët, mostrarono un sano apprezzamento per la sua annata. Infatti re Girolamo, nel dare un ordine per seimila bottiglie *premier cru*, fece notare con una strana preveggenza che ne avrebbe prese di più, solo che aveva paura che dopotutto sarebbero stati i russi a venire a berla. Sicuramente l'anno movimentato 1814 vide l'arrivo a Epernay di una schiera di ospiti autoinvitati, tutti ugualmente riconoscenti per i meriti dello Champagne e dotati di una potenza di consumo quasi illimitata, ma divertenti obiezioni insuperabili a pagare per ciò che consumavano. Prussiani e russi che vennero qui in febbraio e marzo si comportarono male in modo molto triste, bruciando e saccheggiando case, insultando e maltrattando gli abitanti, requisendo tutto il vino su cui potevano mettere le mani e bevendo in un modo che ricorda le gesta bacchiche di Gargantua e Pantagruel. Il sindaco, Jean Remi Moët, commosso dallo stato delle cose, offrì agli invasori la libera corsa delle sue cantine piuttosto che saccheggiare quelle degli altri, senza dubbio con l'idea che la reputazione che la sua casa avrebbe così acquisito all'estero gli avrebbe presto permesso di recuperare la perdita temporanea - una condizione felicemente e ampiamente realizzata. Al di là del fatto che Epernay ha beneficiato, e continua a trarre profitto, dallo sviluppo sempre maggiore del gusto per lo spumante; che Carlo X, Luigi Filippo e Napoleone III. lo hanno successivamente favorito con la loro presenza e accettato il dal sempre maggiore sviluppo del gusto per lo spumante; che Carlo X, Luigi Filippo e Napoleone III. l'hanno successivamente favorito

con la loro presenza e accettato il dal sempre maggiore sviluppo del gusto per lo spumante; che Carlo X, Luigi Filippo e Napoleone III. lo hanno successivamente favorito con la loro presenza e accettato il*vin d'honneur* offerto in tali occasioni; e che durante la guerra del 1870-1 la città, in comune con il resto della provincia della Champagne, fu occupata dall'esercito invasore tedesco, non c'è altro da dire riguardo alla sua storia.



LA RUE DU COMMERCE (FAUBOURG DE LA FOLIE), EPERNAY.



LA SALA IMBALLAGGIO DEI MESSRI. MOËT E CHANDON'S, EPERNAY.

X.

T HE C hampagne E STABLISHMENTS DI E PERNAY E P IERRY .

I primi documenti della famiglia Moët a Reims ed Epernay - Jean Remi Moët, il fondatore del commercio dei vini dello Champagne - Estratti da vecchi libri contabili dei Moëts - Jean Remi Moët riceve l'imperatore Napoleone, l'imperatrice Giuseppina e il re di Vestfalia — Costituì la ditta Moët & Chandon — La loro sede in Rue du Commerce — La consegna e il lavaggio di nuove bottiglie — I numerosi vigneti e venditori dell'azienda — La loro cuvée prodotta in tini da 12.000 galloni — L'imbottigliamento del vino— Una città sotterranea, con chilometri di strade, incroci, spazi aperti, tram e stazioni - L'antico ingresso a queste volte - Tavoletta commemorativa della visita di Napoleone I. - Le volte originali conosciute come Siberia - Scena nell'imballaggio- hall: i sigg. Il grande e completo staff di Moët & Chandon, il famoso marchio "Star" dell'azienda, il castello di Perrier-Jouët,*Le Diable Amoureux* , e ghigliottinato per aver progettato la fuga di Luigi XVI. dalla Francia, residente a Pierry - La sua gara con l'abate di Hautvillers in riferimento alle decime del vino dell'abbazia - Il castello di Pierry - Il suo proprietario chiede di farlo cercare per dimostrare che non è un anticipatore del mais - I vigneti e Stabilimento di Champagne di Gé-Dufaut & Co. — Le riserve di vini antichi nelle cantine di questa azienda — Lodi garantite da loro a Vienna e Parigi.



Imagnati T HOSE del commercio dello Champagne, i signori Moët & Chandon, il cui famoso marchio "Star" è familiare in ogni parte del globo civilizzato, e le cui mezza ventina di miglia di cantine contengono tanti milioni di bottiglie di Champagne quanti sono milioni di abitanti nella maggior parte degli Stati europei secondari, hanno il loro quartier generale a Epernay in uno spazioso castello - in quella strada di castelli chiamata Rue du Commerce, ma comunemente nota come Faubourg de la Folie - a cui si accede attraverso bei cancelli di ferro, e ha bellissimi giardini nella parte posteriore che si estendono in direzione del fiume Marna. L'azienda esistente risale all'anno 1833, ma la famiglia di Moët - che si ipotizza fosse originaria dei Paesi Bassi - era già stata [Pg 206]associato al commercio del vino dello Champagne da quasi un secolo prima. Se i Moët provenivano dall'Olanda devono essersi stabiliti nella Champagne molto presto, poiché gli annali di Reims registrano che nel XIV secolo Jehan Moët de Mennemont, *escuier* , tenne un feudo ad Attigny dall'arcivescovo Richard Pique, e che nel secolo successivo Jean e Nicolas Moët erano *échevins*della città. A Moët era presente in tale veste all'incoronazione di Carlo VII. nel 1429, quando Giovanna d'Arco stava eretta presso l'altare maggiore della cattedrale con il suo vessillo sacro in mano; e per aver contribuito a respingere un tentativo da parte degli inglesi di impedire l'ingresso del partito reale in città, i Moët furono successivamente nobilitati dallo stesso monarca. Una tavoletta murale nella chiesa di San Remi registra la morte di DG Moët, Gran Priore, nel 1554; e nove anni dopo troviamo Nicol Moët che reclama l'esenzione a Epernay per il pagamento di *tailles* sulla base del suo essere un nobile.

Un vecchio libro commerciale conservato negli archivi di famiglia mostra che nel 1743, all'epoca in cui l'avventatezza del duca di Grammont salvò l'esercito inglese sotto Giorgio II. dall'essere fatto a pezzi a Dettingen: un discendente di quanto precede, un certo Claude Louis Nicolas Moët, che possedeva una considerevole proprietà di vigneti nelle vicinanze di Epernay, decise di intraprendere il commercio del vino. È suo figlio, tuttavia, Jean Remi Moët, nato nel 1758, che può essere considerato il vero fondatore dell'attuale commercio di vini di Champagne, che, grazie ai suoi sforzi, ricevette un meraviglioso impulso, così che invece del consumo delle annate della Marna essendo fino ad allora limitate a pochi privilegiati, si diffuse in tutto il mondo civilizzato.



JEAN REMI MOËT.

Presso i signori Moët & Chandon abbiamo avuto l'opportunità di visionare alcuni dei vecchi libri contabili della società, e più particolarmente quelli che registravano le transazioni di Jean Remi Moët e di suo padre. Le prime vendite di spumante, il 23 maggio 1743, comprendevano 301 bottiglie dell'annata 1741 a Pierre Joly, commerciante di vini, *bon des douze chez le Roi* , qualunque cosa ciò significhi, a Parigi; 120 bottiglie a Pierre Gabriel Baudoin, anche lui *bon des douze*, a Parigi; e una quantità simile al Sieur Compoin, che conserva l '"hotellerie ditte la pestitte Escurie", Rue du Port-Maillart, a Nantes in Bretagna. La voce specifica che il vino per Nantes deve essere lasciato a Choisy-le-Roi e portato via terra a Orleans dai carrettieri di quella città, che si trovano all'Ecu d'Orléans, Porte St. Michel, Parigi , la carrozza fino a Choisy essendo 4 lire 10 denari (circa 4 franchi) per i due mezzi canestri, ea Parigi 3 lire 15 denari il canestro.

Tra il 1750 e il '60 pacchi di vino furono spediti a Varsavia, Vienna, Berlino, Königsberg, Dantzig, Stettino, Bruxelles e Amsterdam; ma non si trovò alcuna menzione di alcuna vendita in Inghilterra fino all'anno 1788, quando i clienti dell'azienda includevano "Milord" Farnham, di Londra, e i signori Felix Calvert e Sylvin, che avevano un paio di bottiglie di campioni inviate loro, per il quale sono stati addebitati cinque scellini. Nello stesso anno i signori Carbonnell, Moody e Walker (predecessori della nota azienda esistente di Carbonnell & Co.) scrivevano in francese per due cesti, di dieci dozzine ciascuno, di *vin de Champagne*"di buon corpo, non troppo carico di

liquore, ma di ottimo gusto, e per niente frizzante." Lo Chevalier Colebrook, scrivendo da Bath, chiede inoltre che siano inviate 72 bottiglie di Champagne all'amico on. John Butler, Molesworth-street, Dublino, "che, se si accontenta del vino, diventerà un buon cliente, essendo ricco, mantenendo una buona casa e ricevendo molti amatori di *vin de Champagne* ." Poco dopo lo stesso Chevalier riceve [Pg 207]50 bottiglie di vino fermo, annata 1783. Nel 1789 120 bottiglie di Champagne, annata 1788, vengono fornite a 'Milord' Findlater, di Londra; e nel 1790 i clienti della casa includono Power & Michel, di 44 Lamb-street, Londra, e Manning, della St. Alban Tavern, quest'ultima viene rifornita il 30 marzo con 130 bottiglie di Champagne a tre lire, oppure due "scellini" per bottiglia; mentre un mese dopo il signor Lockart, banchiere, di 36 Pall Mall, viene addebitato con 360 bottiglie, annata 1788, a tre scellini.

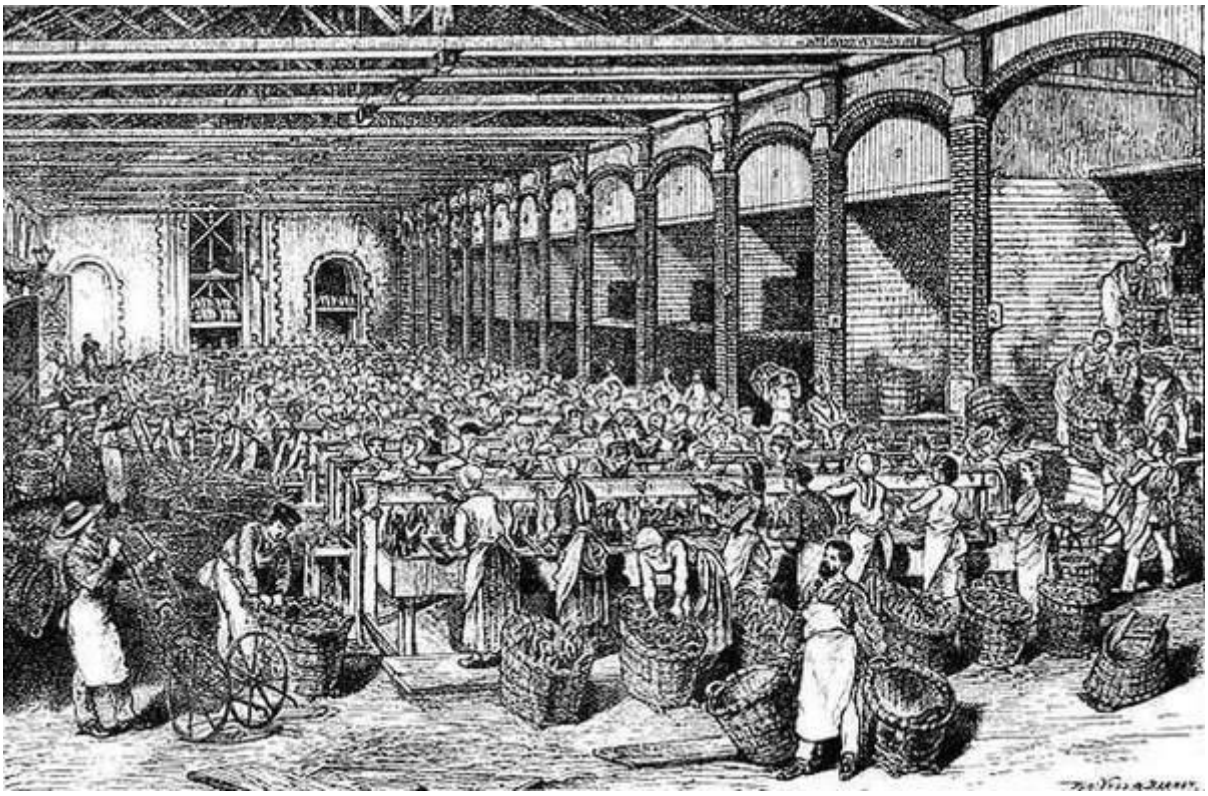
Nello stesso anno M. Moët spedisce in Inghilterra un viaggiatore di nome Jeanson, e le sue lettere, circa duecento, sono tutte conservate negli archivi della casa. Il 17 maggio 1790 scrive da Londra quanto segue: «Finora ho solo svolto commissioni preparatorie e spesso inutili. Ho distribuito campioni di cui non ho notizie. La pazienza è necessaria e mi sforzo di provvedere a me stessa. Come è cambiato il gusto di questo Paese da dieci anni! Quasi ovunque chiedono vino secco, ma allo stesso tempo lo richiedono così vinoso e così forte che non c'è altro che il vino di Sillery che possa soddisfarli ... Domani pranzerò a cinque miglia da qui, a M. Macnamara's. Stapperemo quattro bottiglie del nostro vino, che probabilmente andrà bene ». Nel maggio 1792 Jean Remi Moët è sposato, e da quel momento assume la piena gestione della casa. Il 20 dicembre dell'anno successivo, quando il Regno del Terrore fu praticamente inaugurato, troviamo i conti nel libro mastro aperti a questa o all'altra "città". La formula repubblicana ortodossa, tuttavia, non durò a lungo, e "sieur" e "monsieur" ripresero i loro posti abituali, dimostrando che Jean Remi Moët non aveva simpatia per la fazione giacobina del giorno. Nel 1805 divenne sindaco di Epernay e tra questo periodo e la caduta dell'Impero ricevette più volte Napoleone nella sua residenza, l'imperatrice Giuseppina e il re di Vestfalia. L'Imperatore, dopo aver riconquistato Reims dagli Alleati, arrivò a Epernay, in quella occasione donò a M. Moët la Croce della Legion d'Onore. Nel 1830 quest'ultimo fu arbitrariamente destituito dal suo sindaco da Carlo X., ma fu rapidamente reintegrato da Luigi Filippo, sebbene non mantenne il suo ufficio per molto tempo, la sua età avanzata lo costrinse a ritirarsi dalla vita attiva nel corso del 1833. A quest'epoca la ditta, che dal 1807 era conosciuta come Moët & Co ., è stato ristrutturato sotto lo stile di Moët & Chandon, i due soci erano M. Victor Moët, figlio del partner uscente, e MPG Chandon, il discendente di un'antica famiglia nobilitata dei Mâconnais, che aveva sposato M. Jean Remi Moët figlia più grande. I discendenti di questi signori sono oggi (1880) a capo dell'azienda, i soci sono, da un lato, M. Victor Moët-Romont e MCJV Auban Moët-Romont; e dall'altro, MM. Paul e Raoul Chandon de Briailles. la sua età avanzata lo costrinse a ritirarsi dalla vita attiva nel corso del 1833. In quest'epoca l'azienda, che dal 1807 era conosciuta come Moët & Co., fu ristrutturata sotto lo stile di Moët & Chandon, i due soci erano M. Victor Moët, figlio del partner uscente, e MPG Chandon, discendente di un'antica famiglia nobilitata dei Mâconnais, che aveva sposato la figlia maggiore di M. Jean Remi Moët. I discendenti di questi signori sono oggi (1880) a capo dell'azienda, i soci sono, da un lato, M. Victor Moët-Romont e MCJV Auban Moët-Romont; e dall'altro, MM. Paul e Raoul Chandon de Briailles. la sua età

avanzata lo costrinse a ritirarsi dalla vita attiva nel corso del 1833. A quest'epoca l'azienda, che dal 1807 era conosciuta come Moët & Co., fu ristrutturata sotto lo stile di Moët & Chandon, i due soci erano M. Victor Moët, figlio del partner uscente, e MPG Chandon, discendente di un'antica famiglia nobilitata dei Mâconnais, che aveva sposato la figlia maggiore di M. Jean Remi Moët. I discendenti di questi signori sono oggi (1880) a capo dell'azienda, i soci sono, da un lato, M. Victor Moët-Romont e MCJV Auban Moët-Romont; e dall'altro, MM. Paul e Raoul Chandon de Briailles. Victor Moët, figlio del partner uscente, e MPG Chandon, discendente di un'antica famiglia nobilitata dei Mâconnais, che aveva sposato la figlia maggiore di M. Jean Remi Moët. I discendenti di questi signori sono oggi (1880) a capo dell'azienda, i soci sono, da un lato, M. Victor Moët-Romont e MCJV Auban Moët-Romont; e dall'altro, MM. Paul e Raoul Chandon de Briailles. Victor Moët, figlio del partner uscente, e MPG Chandon, discendente di un'antica famiglia nobilitata dei Mâconnais, che aveva sposato la figlia maggiore di M. Jean Remi Moët. I discendenti di questi signori sono oggi (1880) a capo dell'azienda, i soci sono, da un lato, M. Victor Moët-Romont e MCJV Auban Moët-Romont; e dall'altro, MM. Paul e Raoul Chandon de Briailles.

Di fronte agli uffici dei signori Moët & Chandon a Epernay si trova una serie di edifici relativamente nuovi, con la sua facciata bianca ornata dal famoso monogramma M. & C., sormontata dalla familiare stella. È qui che si svolge l'attività di assemblaggio e imbottigliamento del vino. Passando per il portale ad arco, si accede ad un ampio cortile, dove i carri carichi di bottiglie vengono rapidamente alleggeriti del loro fragile contenuto dalle mani indaffarate di numerosi operai. Un altro portale sulla sinistra immette nell'ampio lavatoio, che da metà maggio a metà luglio presenta uno scenario di straordinaria animazione. Gli apparecchi per il lavaggio delle bottiglie, alimentati da un motore a vapore con 20.000 litri d'acqua al giorno, sono disposti su quindici file lungo l'intera lunghezza di questo corridoio, e quasi 200 donne si sforzano di eccellere a vicenda per diligenza e rapidità nella gestione, un lavaggio delle mani praticato da 900 a 1000 bottiglie nel corso della giornata. A destra di questo*salle de rinçage* , com'è disegnata, le bottiglie sono impilate a decine di migliaia, e ragazzi forniti di tumuli, noti come *diables* , si affrettano avanti e indietro, trasportandoli alle lavatrici o rimuovendo le bottiglie pulite nel cortile adiacente, dove vengono lasciati sgocciolare prima di essere portati nella *salle de tirage* o imbottigliamento.

Prima, tuttavia, che inizi il lavaggio delle bottiglie su questa scala gigantesca, il "matrimonio" o la miscelazione del vino viene compiuto in un vasto appartamento, lungo 250 piedi e largo 100 piedi, all'inizio della primavera. Le botti di vino di nuova vendemmia, che sono state riposte durante i mesi invernali nella vasta gamma di cantine scavate nel gesso sottostante Epernay, [Pg 208]dove hanno fermentato lentamente, vengono mescolati insieme in debita proporzione in enormi tini, ciascuno della capacità di 12.000 galloni. Parte di questo vino è la crescita dei vigneti dei sigg. Moët & Chandon, di cui possiedono fino a 900 acri (dando occupazione costante a 800 operai e vignaioli) ad Ay, Avenay, Bouzy, Cramant, Champillon, Chouilly, Dizy, Epernay, Grauves, Hautvillers, Le Mesnil, Moussy, Pierry, Saran, St. Martin, Verzy e Verzenay e il costo medio annuale di coltivazione che è di circa £ 40 per acro. Ad Ay l'azienda possiede 210 acri di vigneti; a Cramant e Chouilly, quasi 180 acri; a Verzy e Verzenay, 120 acri; a Pierry e Grauves, oltre 100 acri; a Hautvillers, 90 acri; a Le Mesnil, 80 acri; a Epernay, quasi 60

acri; ea Bouzy, 55 acri. I sigg. Moët & Chandon, inoltre, possiedono vendangeoir, o case di pressatura, ad Ay, Bouzy, Cramant, Epernay, Hautvillers, Le Mesnil, Pierry, Saran e Verzenay, in cui sono installate il gran numero di 40 presse. In questi venditori vengono prodotte annualmente non meno di 5450 pièces di buon vino bianco, sufficienti per 1.360.000 bottiglie di Champagne, ovvero 1200 pièces ad Ay, 1100 a Cramant e Saran, 800 a Verzy e Verzenay e quantità minori al restante stabilimenti. Tutti questi stabilimenti hanno le loro cantine e le loro cantine, insieme a rustici per l'alloggio dei numerosi vignaioli alle dipendenze dell'azienda. sufficienti per 1.360.000 bottiglie di Champagne, vengono prodotte annualmente, ovvero 1200 pièces ad Ay, 1100 a Cramant e Saran, 800 a Verzy e Verzenay e quantità minori nei restanti stabilimenti. Tutti questi stabilimenti hanno le loro cantine e le loro cantine, insieme a rustici per l'alloggio dei numerosi vignaioli alle dipendenze dell'azienda. sufficienti per 1.360.000 bottiglie di Champagne, vengono prodotte annualmente, ovvero 1200 pièces ad Ay, 1100 a Cramant e Saran, 800 a Verzy e Verzenay e quantità minori nei restanti stabilimenti. Tutti questi stabilimenti hanno le loro cantine e le loro cantine, insieme a rustici per l'alloggio dei numerosi vignaioli alle dipendenze dell'azienda.

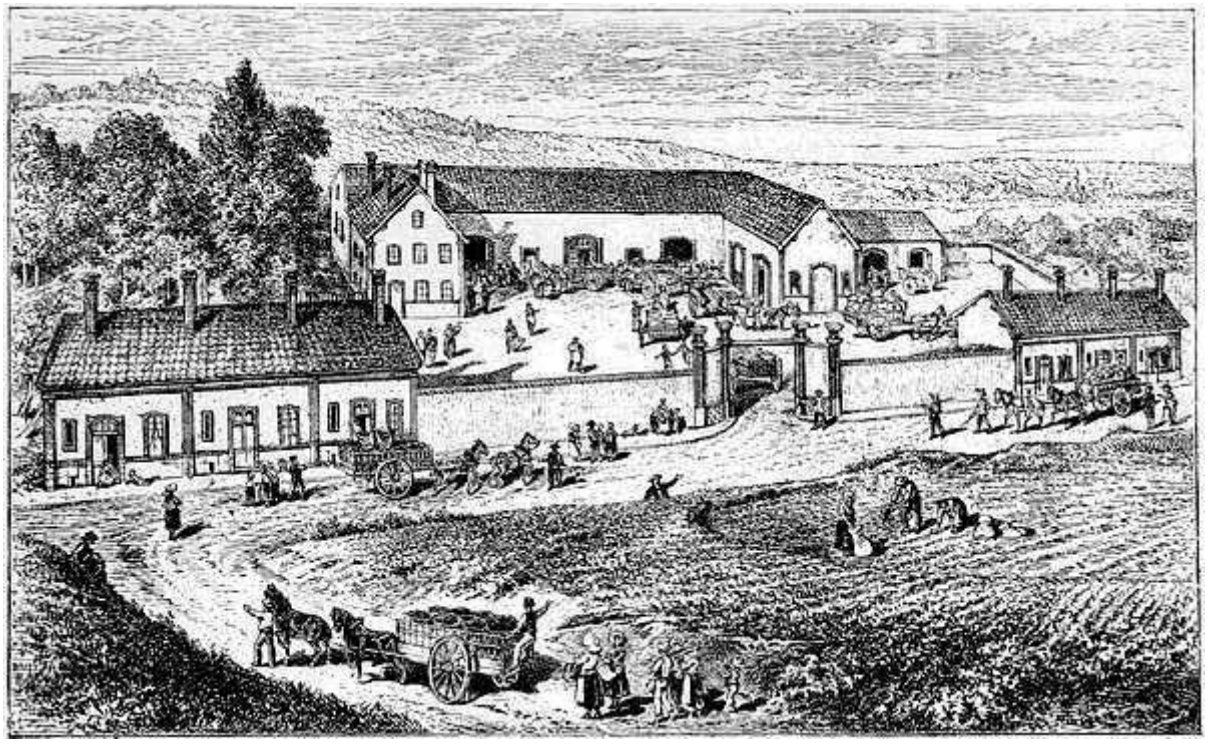


BOTTIGLIE DI LAVAGGIO AI MESSRI. MOËT E CHANDON'S, EPERNAY.

Estesi come sono i vigneti di proprietà dei sigg. Moët & Chandon, la loro resa è del tutto inadeguata all'enorme domanda che la grande azienda Epernay è chiamata ogni anno a fornire, e grandi acquisti devono essere effettuati dai loro agenti dai coltivatori in tutto lo Champagne. Il vino così assicurato, così come quello coltivato dall'azienda, viene debitamente miscelato insieme in proporzioni tali da assicurare leggerezza con la necessaria vinosità e fragranza combinata con l'effervescenza, una completa fusione essendo effettuata mescolando il vino con lunghi pali forniti con estremità a

ventaglio. Se l'annata è di qualità indifferente, l'azienda dispone di decine di enormi tini riempiti con la resa delle stagioni più favorite su cui ricorrere per assicurare eventuali carenze di carattere e sapore che vengono fornite.

[Pg 209]



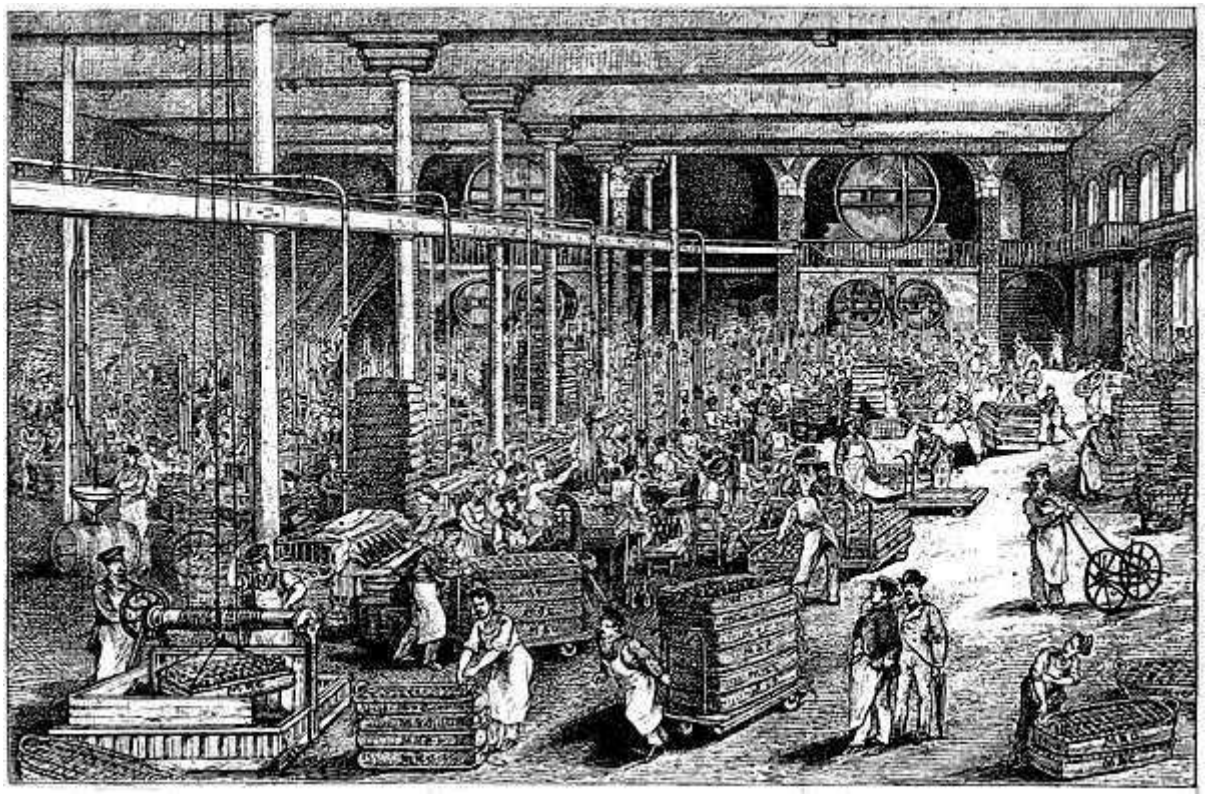
SIGNORI. IL VENDANGEOIR DI MOËT E CHANDON DA BOUZY.

Le botti di vino da miscelare vengono sollevate dalle cantine, una mezza dozzina alla volta, per mezzo di un ascensore provvisto di una catena infinita, e lavorate dalla macchina a vapore di cui abbiamo già parlato. Vengono svuotati, attraverso trappole nel pavimento della stanza soprastante, nelle enormi tini che, in piedi su una piattaforma rialzata, arrivano quasi al soffitto. Da queste vasche il fluido viene lasciato fluire attraverso il tubo flessibile in file di botti stazionate sotto. Prima di essere imbottigliato il vino riposa per un certo tempo; viene successivamente debitamente travasato e nuovamente miscelato; ed è infine convogliato attraverso tubi argentati in serbatoi oblunghi, ciascuno dotato di una dozzina di sifoni-rubinetti, disposti in modo tale che direttamente la bottiglia scivolata su uno di essi si riempia il vino cessa di scorrere.

Più di 200 operai sono impiegati nella *salle de tirage dei* signori Moët & Chandon's, che, mentre è in corso l'operazione di imbottigliamento, presenta uno scenario di attività sconcertante. Uomini e ragazzi sono raccolti intorno ai rubinetti del sifone, rimuovendo rapidamente le bottiglie man mano che si riempiono e le sostituiscono con altre vuote. Altri ragazzi si affrettano a trasportare le bottiglie piene sui camion alle tappatrici, le cui cosiddette macchine "a ghigliottina" spediscono i tappi a casa con un tonfo improvviso. I tappi essendo fissati con *agrafes* , le bottiglie sono poste in grandi cesti piatti chiamati *manettes*, e spinto via su camion, i quarti vengono depositati nelle cantine per mezzo di ascensori, mentre le pinte scivolano su un piano inclinato con l'ausilio di una catena senza fine, che solleva i camion con i cesti vuoti contemporaneamente a

quelli pieni fanno la loro discesa nelle cantine. Che cosa con il tonfo incessante delle macchine tappatrici, il continuo rotolare di camion con ruote di ferro sul pavimento di cemento, il tintinnio e lo scricchiolio dei macchinari che azionano gli ascensori, l'occasionale rumore acuto di una bottiglia che scoppia e dei capisquadra, che manifestano la parzialità nazionale per fare rumore alla perfezione, il frastuono diventa a volte quasi insopportabile. Il numero di bottiglie riempite nel corso della giornata varia naturalmente, tuttavia i Signori Moët & Chandon stimano che durante il mese di giugno una media giornaliera di 100,*salle de rinçage* , lavate, asciugate, riempite, tappate, cablate, calate nelle cantine e disposte con cura in ordine simmetrico. Ciò rappresenta un totale di due milioni e mezzo di bottiglie solo durante quel mese.

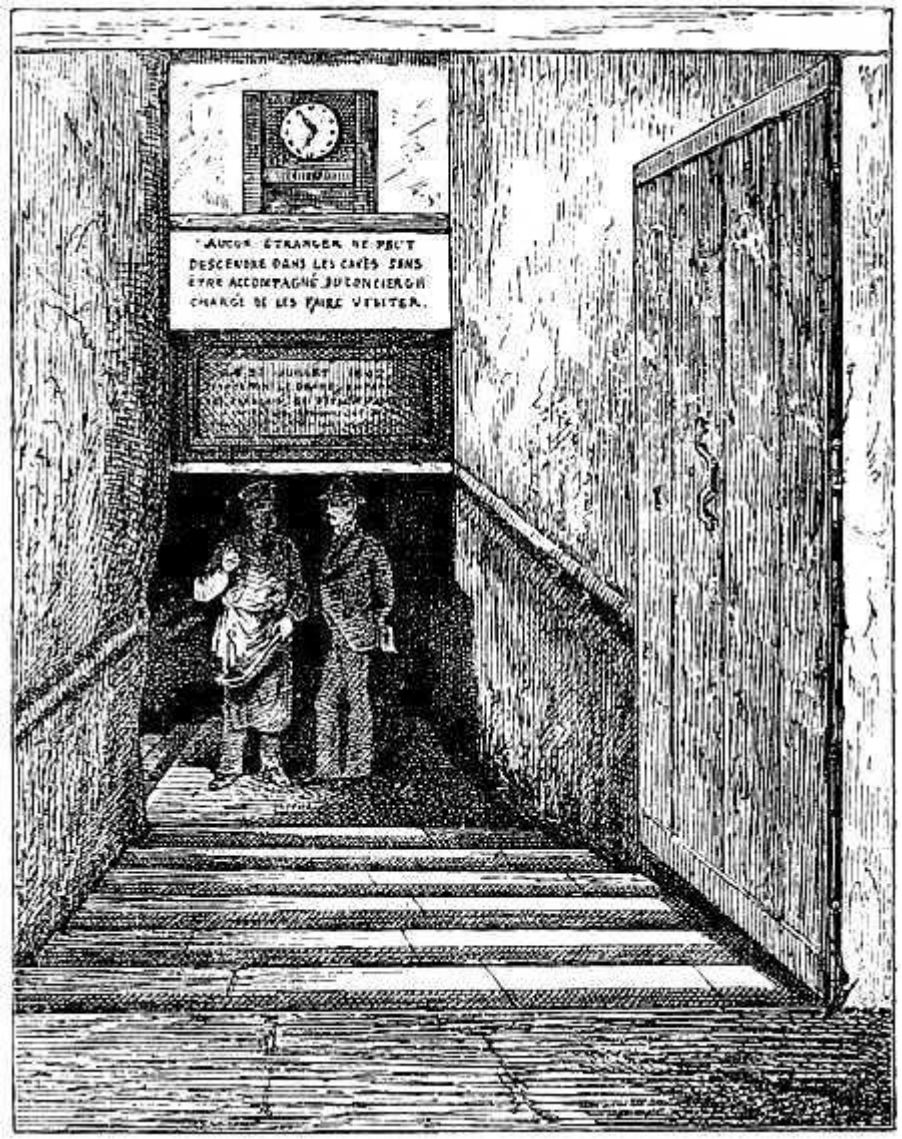
Le bottiglie quando vengono calate nelle cantine, sia tramite la salita che tramite gli ascensori, lo sono [Pg 210]poste in posizione orizzontale e, con la parte superiore imbrattata di gesso bianco, sono accatastate in strati da due a mezza dozzina di bottiglie di profondità, con strette listelli di rovere in mezzo. Le pile sono generalmente alte circa 6 o 7 piedi e lunghe 100 piedi e oltre. Mentre il vino riposa così a una temperatura di circa 55 ° Fahrenheit, inizia la fermentazione e il mese successivo è di grande ansia. Grazie, tuttavia, alle cure accordate, la perdita annuale dei sigg. Moët & Chandon a causa dello scoppio di bottiglie raramente supera il tre per cento, sebbene quindici una volta fosse considerata una media rispettabile e soddisfacente. Il vetro rotto è un pregio degli operai, il denaro derivante dalla sua vendita, che all'ultima distribuzione ammontava a non meno di 20.000 franchi, essendo diviso tra loro ogni due anni.



IMBOTTIGLIAMENTO CHAMPAGNE DA MESSRS. MOËT E CHANDON'S, EPERNAY.

Il solito ingresso alle cantine Epernay dei sigg. Moët & Chandon - che, scavate in tutte le direzioni, hanno una lunghezza complessiva di quasi sette miglia e hanno solitamente tra

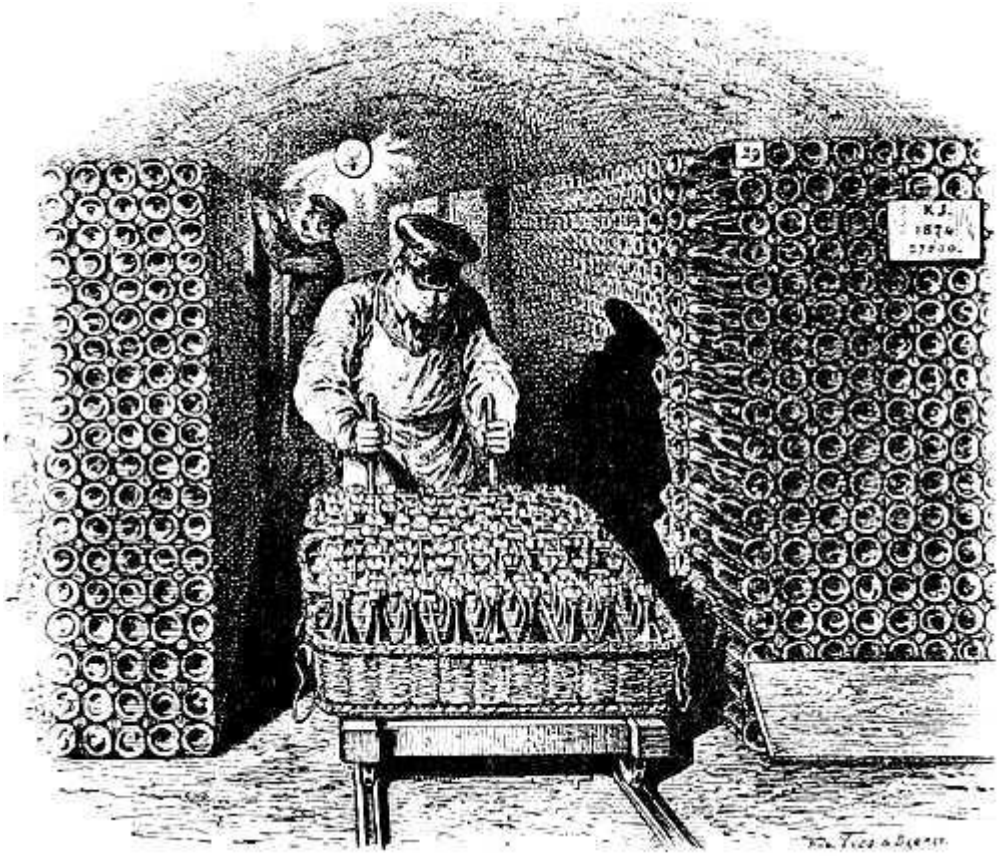
10.000.000 e 12.000.000 di bottiglie e 20.000 botti di vino conservate al loro interno - è attraverso un ampio e imponente portale, e giù per una lunga e ampia scalinata. Tuttavia, è dall'ingresso antico e meno imponente, attraverso il quale è passata più di una testa coronata, che abbiamo intrapreso il nostro lungo tour attraverso queste intricate gallerie sotterranee: questa città sotterranea, con i suoi chilometri di strade, attraversa -strade, spazi aperti, tram e stazioni dedicate esclusivamente alla Champagne. Un'iscrizione dorata su una tavoletta di marmo nero testimonia che `` il 26 luglio 1807 Napoleone il Grande, imperatore dei francesi, re d'Italia, e protettore della Confederazione del Reno, hanno onorato il commercio visitando le cantine di Jean Remi Moët, sindaco di Epernay, presidente del cantone e membro del consiglio generale del dipartimento, 'entro tre settimane dalla firma del trattato di Tilsit. Scendendo la rampa di ripidi gradini scivolosi attraversati dal vincitore di Eylau e Jena, si accede alla gamma superiore di volte, brillantemente illuminata dal bagliore del gas, o debolmente illuminata dalla fiamma tremolante di candele di sego, fino a 60.000 lb. di cui vengono consumati annualmente. Qui si incontrano gruppo dopo gruppo del piccolo esercito di 350 operai impiegati in queste gallerie sotterranee, impegnati nel processo di trasformazione del e membro del consiglio generale del dipartimento, "entro tre settimane dalla firma del trattato di Tilsit. Scendendo la rampa di ripidi gradini scivolosi attraversati dal vincitore di Eylau e Jena, si accede alla gamma superiore di volte, brillantemente illuminata dal bagliore del gas, o debolmente illuminata dalla fiamma tremolante delle candele di sego, fino a 60.000 lb. di cui vengono consumati annualmente. Qui si incontrano gruppi dopo gruppi del piccolo esercito di 350 operai impiegati in queste gallerie sotterranee, impegnati nel processo di trasformazione del e membro del consiglio generale del dipartimento, "entro tre settimane dalla firma del trattato di Tilsit. Scendendo la rampa di ripidi gradini scivolosi attraversati dal vincitore di Eylau e Jena, si accede alla gamma superiore di volte, brillantemente illuminata dal bagliore del gas, o debolmente illuminata dalla fiamma tremolante delle candele di sego, fino a 60.000 lb. di cui vengono consumati annualmente. Qui si incontrano gruppo dopo gruppo del piccolo esercito di 350 operai impiegati in queste gallerie sotterranee, impegnati nel processo di trasformazione del o illuminata debolmente dalla fiamma tremolante di candele di sego, di cui vengono consumate annualmente più di 60.000 libbre. Qui si incontrano gruppo dopo gruppo del piccolo esercito di 350 operai impiegati in queste gallerie sotterranee, impegnati nel processo di trasformazione del o illuminata debolmente dalla fiamma tremolante delle candele di sego, di cui vengono consumate annualmente più di 60.000 libbre. Qui si incontrano gruppo dopo gruppo del piccolo esercito di 350 operai impiegati in queste gallerie sotterranee, impegnati nel processo di trasformazione del*vin brut* into [Pg 211]Champagne. Presso i signori Moët & Chandon, l'importantissima operazione di liquefazione del vino viene effettuata con l'ausilio di macchine di ultima costruzione, che regolano con la massima delicatezza la quantità somministrata. I tappi vengono marchiati mediante pressatura contro trafile in acciaio riscaldate a gas dalle donne, che ne possono produrre 3000 al giorno ciascuna, la quantità di spago utilizzata per fissarli ammonta a quasi dieci tonnellate nel corso dell'anno.



TAVOLETTA COMMEMORATIVA DELLA VISITA DI NAPOLEONE I.

C'è un'altra cantina, più bassa, da esplorare, alla quale si accede da botole nel pavimento, attraverso le quali si sollevano e abbassano le botti e le ceste di vino, e da rampe di scale. Ai piedi di quest'ultimo si estende un panorama infinito di passaggi alti e spaziosi scavati nel gesso, le cui pareti, lisce come muratura finita, sono rivestite da migliaia di botti di vino crudo, variate a intervalli da giganteschi tini. Chilometri di gallerie lunghe, marrone scuro e dall'aspetto umido si estendono a destra ea sinistra, prive dei pittoreschi festoni di funghi che decorano le volte del London Dock, ma che mostrano un grado sufficiente di muffa per dare loro un'aria di rispettabile antichità. Queste innumerevoli gallerie, illuminate da lampade a petrolio, sono per lo più rivestite di vino in bottiglie impilate in masse compatte fino a un'altezza di sei o sette piedi, lasciando solo lo spazio sufficiente per il passaggio di una sola persona. Milioni di bottiglie vengono così disposte, la maggior parte su un fianco, in enormi pile, con tavolette appese a ciascuna pila per annotarne l'età e la qualità; e il resto, che subisce evoluzioni quotidiane per mano del tornado, in cremagliere a vari angoli di inclinazione. Queste cantine contengono quasi 11.000 scaffali e ogni giorno vengono attorcigliate fino a 600.000

bottiglie. in cremagliere a vari angoli di inclinazione. Queste cantine contengono quasi 11.000 scaffali e ogni giorno vengono attorcigliate fino a 600.000 bottiglie. in cremagliere a vari angoli di inclinazione. Queste cantine contengono quasi 11.000 scaffali e ogni giorno vengono attorcigliate fino a 600.000 bottiglie.



La strada scorre tra reggimenti di bottiglie della stessa dimensione e forma, salvo dove a intervalli le pinte prendono il posto dei quarti; e il visitatore, guardando nelle profondità nere dei passaggi trasversali a destra ea sinistra, si rende conto della sensazione che se la sua guida lo abbandonasse all'improvviso, si sentirebbe disperatamente perso come nelle catacombe di Roma. Ci sono due gallerie, ciascuna di 200 piedi di lunghezza, contenente circa 650.000 bottiglie e collegate [Pg 212]da 32 gallerie trasversali, con una lunghezza complessiva di 4000 piedi, in cui sono immagazzinate quasi 1.500.000 bottiglie. Vi sono inoltre otto gallerie, ciascuna di 500 piedi di lunghezza e proporzionalmente rifornite; anche le ampie volte nuove, scavate circa cinque o sei anni fa, sul retro del sotterraneo allora esistente, e un numero considerevole di volte più piccole. Le diverse profondità e diversi gradi di umidità consentono una scelta di temperatura di cui i proprietari esperti sanno come sfruttare. Le volte originali, in cui più di un secolo fa venivano riposte le prime bottiglie di Champagne prodotte dalla neonata azienda, portano il nome di Siberia, a causa della loro estrema freddezza. Questa sezione è costituita da diverse gallerie a bassa e sinuosa scavate grossolanamente, che assomigliano a caverne naturali e offrono un sorprendente contrasto con l'ampio, alto,

Quando arriva il momento opportuno affinché le bottiglie emergano ancora una volta nell'aria superiore, vengono convogliate nel ripostiglio, un ampio corridoio lungo 180 piedi e largo 60 piedi. Davanti ai suoi tre grandi vagoni a doppia porta sono disposti pronti a ricevere i loro carichi. I 70 uomini e donne impiegati qui facilmente sventolano,

etichettano, avvolgono e imballano circa 10.000 bottiglie al giorno. Casse e cestini sono accatastati in diversi punti di questa vasta sala, a un'estremità della quale sono ammucchiati numerose capriate di paglia utilizzate per l'imballaggio. Sedute ai tavoli disposti lungo un lato dell'appartamento le donne sono indaffarate ad incollare etichette o ad incassare il collo delle bottiglie in fogli d'oro o d'argento, mentre altrove gli uomini, seduti su sgabelli a tre gambe davanti a calderoni fumanti di ceralacca fusa. di una tonalità verde intenso, stanno rivestendo il collo di altre bottiglie immergendole nel liquido bollente. Quando etichettate e decorate con cera o carta stagnola, le bottiglie passano ad altre donne, che le avvolgono in carta velina rosa e le mettono da parte per i confezionatori, dai quali, dopo essere state abilmente avvolte con paglia, vengono consegnate a ceste o casi, per assicurare che durano non meno di 10.000 libbre di chiodi vengono utilizzati ogni anno. L'Inghilterra e la Russia amano la lamina d'oro, la carta rosa e le casse di legno che contengono una dozzina o un paio di dozzine di bottiglie del fluido esilarante, mentre altre nazioni preferiscono il collo cerato, disdegnano la carta rosa e insistono per essere fornite in cesti di vimini contenenti cinquanta bottiglie ciascuno. che li avvolge in carta velina rosa e li mette da parte per i confezionatori, dai quali, dopo essere stati abilmente avvolti con paglia, vengono consegnati a ceste o casse, per fissare che durano non meno di 10.000 libbre di chiodi vengono utilizzati annualmente . L'Inghilterra e la Russia hanno un debole per la lamina d'oro, la carta rosa e le casse di legno che contengono una dozzina o un paio di dozzine di bottiglie del fluido esilarante, mentre altre nazioni preferiscono il collo cerato, disdegnano la carta rosa e insistono per essere fornite in cesti di vimini contenenti cinquanta bottiglie ciascuno. che li avvolge in carta velina rosa e li mette da parte per i confezionatori, dai quali, dopo essere stati abilmente avvolti con paglia, vengono consegnati a ceste o casse, per fissare che durano non meno di 10.000 libbre di chiodi vengono utilizzati annualmente . L'Inghilterra e la Russia hanno un debole per la lamina d'oro, la carta rosa e le casse di legno che contengono una dozzina o un paio di dozzine di bottiglie del fluido esilarante, mentre altre nazioni preferiscono il collo cerato, disdegnano la carta rosa e insistono per essere fornite in cesti di vimini contenenti cinquanta bottiglie ciascuno.

Qualche idea del carattere complesso di un locale così vasto come quello dei signori Moët & Chandon può essere ricavato da una semplice enumerazione del loro personale, che, oltre a venti impiegati e 350 cantinieri veri e propri, comprende numerosi produttori di agrafe e tagliatori di sughero, imballatori e carrettieri, carradori e sellai, falegnami, muratori, piastrellisti e piastrellisti, lattai, vigili del fuoco, ricamatrici, ecc., mentre l'inventario degli oggetti usati da questa formidabile schiera di operai comprende non meno di 1500 teste distinte. Un medico addetto allo stabilimento dà consulenza gratuita a tutti gli impiegati e un farmacista distribuisce gratuitamente farmaci e medicinali. Mentre soffrono di malattia, gli uomini ricevono la metà della retribuzione, ma in caso di licenziamento a causa di un infortunio avvenuto nel corso del loro lavoro viene loro immancabilmente riconosciuto l'intero stipendio.

Inutile precisare i vini dei signori Moët & Chandon, che sono familiari a tutti i bevitori di Champagne. Tuttavia si può ricordare che la grande azienda Epernay, con l'obiettivo di soddisfare le esigenze del tempo, ha recentemente iniziato a spedire un *vin brut di* alta classe , o Champagne naturale, dotato di grande vinosità, combinato con una notevole

delicatezza di sapore. A questo vino secco pregiato il nome di "Brut Impérial" è stato dato dalla casa. Il famoso marchio "Star" di Moët & Chandon è conosciuto in tutte le società, figura allo stesso modo nei club e nelle mense, nelle feste in giardino e nei picnic, nelle cene e nelle *serate* , e ha il suo posto nei *cartes degli* hoteltutto il mondo. Una delle migliori prove della popolarità universale del vino si trova nella circostanza che fino a mille visitatori da tutte le parti del mondo vengono ogni anno a Epernay e fanno il giro delle spaziose cantine dei signori Moët & Chandon.

Un po 'oltre i signori Moët & Chandon, nell'ampia Rue du Commerce, incontriamo un castello pesante, ornato e dall'aspetto pretenzioso, la residenza del defunto M. Perrier-Jouët, che presenta un sorprendente contrasto con i locali dall'aspetto quasi meschino opposto, dove si trova l'attività dell'azienda [Pg 213]Essere portato avanti. Sul lato sinistro di un cortile circondato da edifici bassi, che servono come celle, magazzini, magazzini e simili, sono gli uffici; e da un cortile interno, dove si accatastano pile di bottiglie sotto tettoie aperte, si accede alle cantine stesse. Prima di scendere in questi siamo passati attraverso i vari edifici, in uno dei quali un gruppo di uomini era impegnato nello sboccamento e nella preparazione del vino per la spedizione. In un'altra abbiamo notato una di quelle presse a trave pesante per la pigiatura dell'uva che i produttori più intelligenti considerano obsoleta, mentre in una terza c'era la tinozza delle cuvée, che non poteva contenere più di 2200 galloni. Nella preparazione della cuvée l'azienda mescola comunemente una parte di vino vecchio con tre parti di vino nuovo. Un'annata indifferente, tuttavia, richiede l'aggiunta di una proporzione maggiore della crescita più vecchia. Le cantine, come tutte le più antiche di Epernay, sono un po 'disordinate e irregolari; tuttavia sono notevolmente fresche, e anche al piano inferiore notevolmente umide. Ciò, tuttavia, non sembra essere uno svantaggio, poiché si calcola che la rottura in essi non superi mai il 2 ½%.

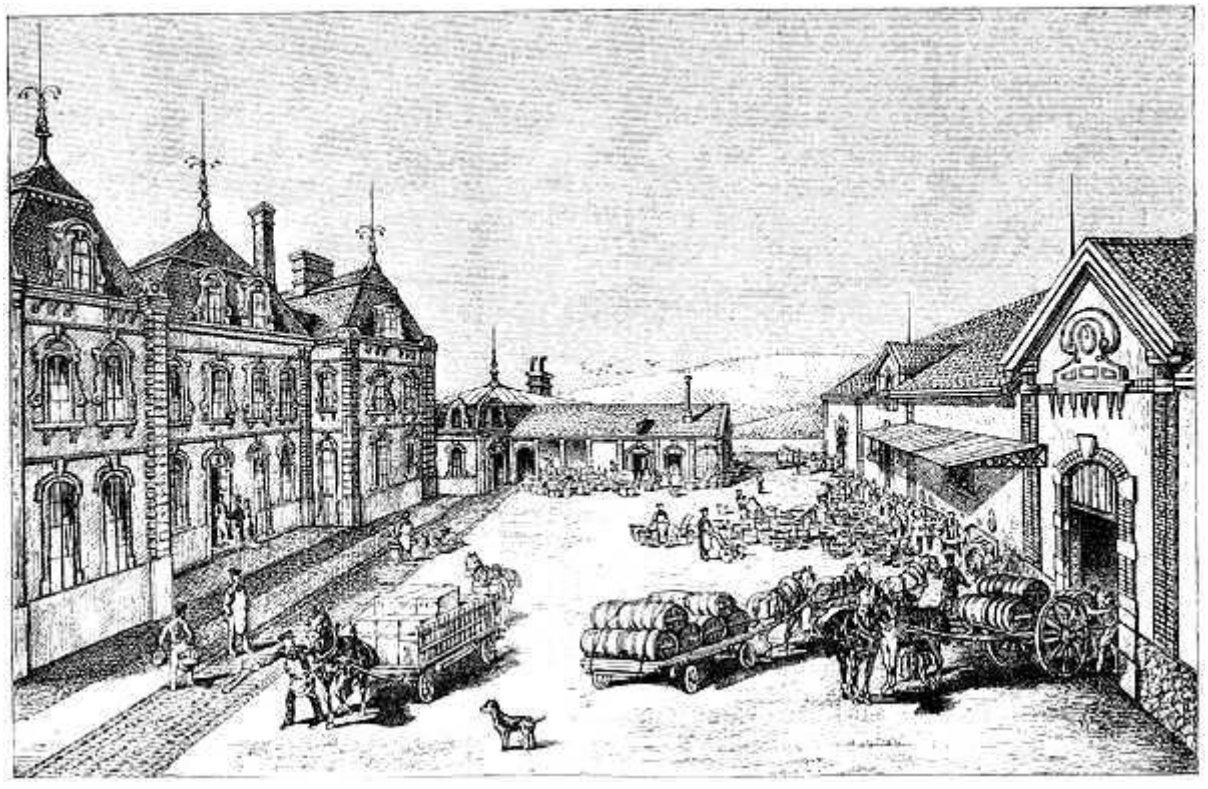
L'azienda possiede non meno di cinque qualità di vino, e in uno dei recenti concorsi di champagne a Londra, dove gli esperti impegnati non hanno avuto modo di identificare i marchi sottoposti al loro giudizio, la First Quality dei signori Perrier-Jouët è stata classificata al di sotto di un prezzo più basso vino dei loro vicini, i signori Pol Roger & Co., e notevolmente al di sotto dell'Extra Sec dei signori Périnet et fils, e persino inferiore a un vino di De Venoge, il grande produttore Epernay di Champagne di classe comune.

Stabilimenti di champagne, combinati con le belle residenze dei produttori, fiancheggiano entrambi i lati della lunga e imponente Rue du Commerce a Epernay. Sulla sinistra c'è una successione di bei castelli, a cominciare da uno appartenente a M. Auban Moët, i cui giardini terrazzati si affacciano sulla valle della Marna, e godono di una vista sulle alture ricoperte di vigneti di Cumières, Hautvillers, Ay e Mareuil, e le pendici più lontane di Ambonnay e Bouzy; mentre dall'altra parte della famosa strada di Epernay incontriamo, oltre gli stabilimenti dei signori Moët & Chandon e Perrier-Jouët, la facciata monumentale ornata che la ditta Piper & Co. - di cui sono oggi i signori Kunkelmann & Co. i successori - allevarono alcuni anni prima delle loro ampie cantine. In una strada laterale all'estremità più lontana di Rue du Commerce si trova un castello di mattoni rossi, si affaccia da un lato su un ampio giardino di delizie, dall'altro su un ampio cortile, delimitato da casseri, scuderie e ripostigli, tutti di moderna

costruzione e su scala vastissima. Questi costituiscono lo stabilimento dei signori Pol Roger & Co., stabilitisi per molti anni a Epernay, e noti in tutta la Champagne per i loro grandi acquisti all'epoca della vendemmia. Dalla conoscenza che possiedono dei migliori cru, e dai loro rapporti con i principali proprietari di vigneti, sono abilitati ogni volta che il vino è buono ad acquistarne grandi scorte. Dopo aver imbottigliato una quantità considerevole del buon vino del 1874, decisero di trarre profitto dall'eccezionale qualità di questa annata per iniziare la spedizione di Champagne in Inghilterra, dove i loro agenti, i signori Reuss, Lauteren, & Co., hanno introdotto con successo il nuovo marchio .

Passando per un grande portone aperto, entriamo nel vasto cortile dello stabilimento, che con i carri in arrivo e in partenza - i primi carichi di vino in botte o di bottiglie nuove, e gli altri di casse di Champagne - presenta una scena piuttosto animata. Sotto un tetto che sporge dal muro del vasto cellier sulla destra una tribù di "Sparnaciennes" - come vengono chiamate le donne abitanti di Epernay - è occupata a lavare le bottiglie in vista del prossimo tiraggio. Gli edifici circostanti, la maggior parte sostanzialmente costruiti, non sono privi di pretese architettoniche.

L'ampio cellier, la cui superficie è di 23.589 piedi quadrati, è considerato la più grande costruzione singola del genere nel distretto della Champagne. Costruito interamente in ferro, pietra e mattoni, la sua struttura è una perfetta meraviglia di leggerezza. Il tetto, costituito da file di archi in mattoni, è ricoperto superiormente da uno strato di cemento Portland, al fine di mantenerlo fresco d'estate e proteggerlo dal freddo invernale, due oggetti più desiderabili in relazione alla manipolazione dello Champagne. Qui una catena senza fine di un nuovo schema consente di calare e sollevare il vino in bottiglia con grande rapidità da o verso le cantine sottostanti: scavi alti e capienti di due piani, quello inferiore dei quali è raggiunto da un volo di non meno di 170 passi.



CORTILE DEI SIGNORI. STABILIMENTO DI POL ROGER E CO. A EPERNAY.

A meno di un paio di miglia a sud di Epernay, sulla strada maestra per Troyes, c'è il villaggio di Pierry, che, a differenza della maggior parte dei villaggi della Champagne, è uno di quei luoghi felici con poca o nessuna storia. Fino alla fine del Seicento era un borgo insignificante; ma a quell'epoca - quando la scoperta di Dom Perignon diede un tale impulso all'industria viticola della Marna - la terra desolata che la circondava era frantumata e coltivata a vigne, e un certo numero di ricchi stranieri, principalmente da Epernay, si costruirono case e vendangeoirs qui, e ha contribuito all'erezione della chiesa. I benedettini di Saint-Pierre-aux-Monts a Châlons, che continuarono ad essere i signori titolari di Pierry fino al periodo della rivoluzione, non erano in ritardo nell'attenzione alle loro viti,[449]

Durante il diciottesimo secolo Pierry continuò ad essere una residenza preferita dei ricchi proprietari terrieri,[450] e fu ulteriormente abbellito dalla costruzione di numerosi bei castelli, il più interessante, dal punto di vista storico, essendo quello già appartenente a Cazotte.[451] Fu qui che l'ex commissario generale della marina compose la maggior parte delle sue opere, ed elaborò quel futile schema per la fuga di Luigi XVI. dopo Varennes, che doveva condurre il suo autore al patibolo.[452]

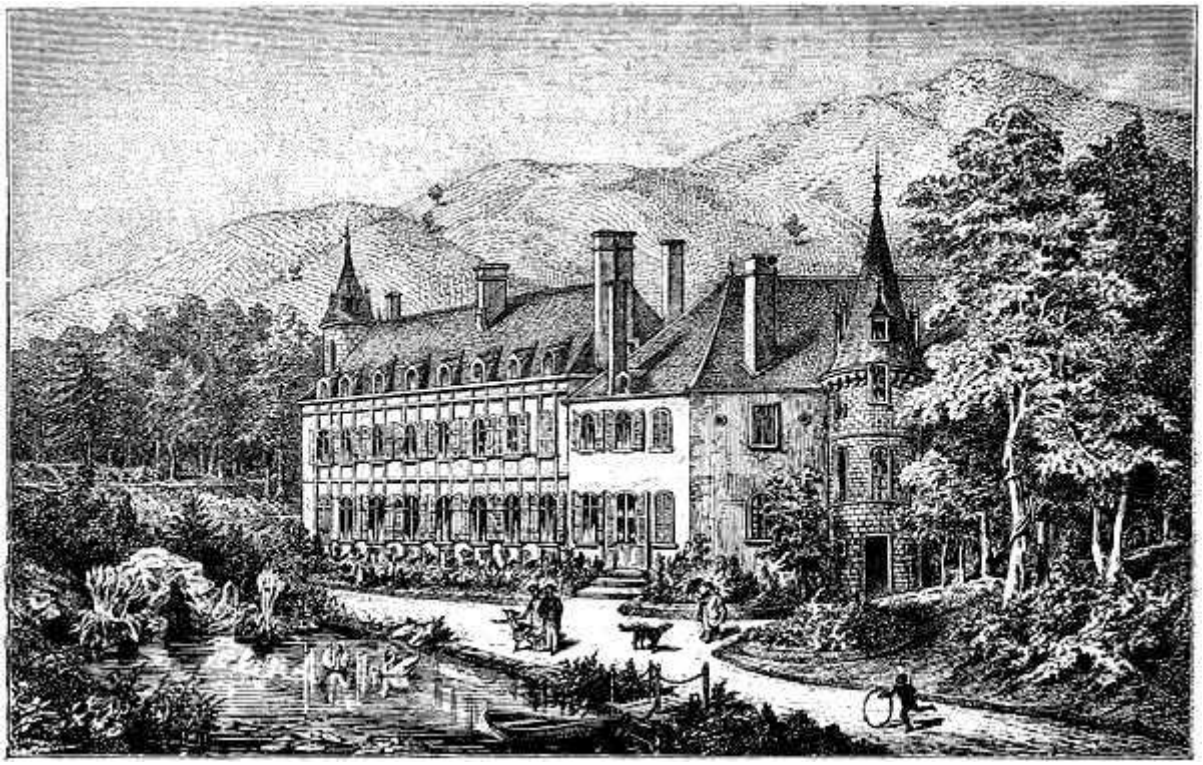
[Pg 215]

Il visionario sognatore, a cui dobbiamo il *Diable Amoureux* , appare a Pierry nel triplice carattere di un pratico viticoltore, un villaggio Hampden che resiste con petto impavido a quel piccolo tiranno dei vigneti circostanti: l'abate di Hautvillers,[453] e un legislatore locale avanzato nell'interesse di proprietà allo scoppio di quella rivoluzione[454] che sembra aver previsto, se non di aver profetizzato direttamente, come gli è stato attribuito.[455]

Tra i più imponenti dei restanti castelli di Pierry c'è quello situato in quella parte del villaggio conosciuta come Corrigot, e ora occupata dai signori Gé-Dufaut & Co. Il suo aspetto grandioso, vari cortili, giardino incantevole, alberi pregiati, e il lago chiaro giustificano questa azienda nell'adottare, in combinazione con un'ancora, il titolo Château de Pierry come marchio del loro vino. Prima della Rivoluzione il castello apparteneva a M. de Papillon de Sannois, un fermier-général di quel periodo. I registri comunali di Pierry contengono una petizione da lui indirizzata alle autorità nel 1791, in un momento in cui prevaleva il panico nei confronti dei guardiani del mais, pregandoli di avviare una perquisizione formale in tutta la sua residenza, al fine di smentire le voci accusandolo di aver acquistato e immagazzinato una notevole quantità di grano.

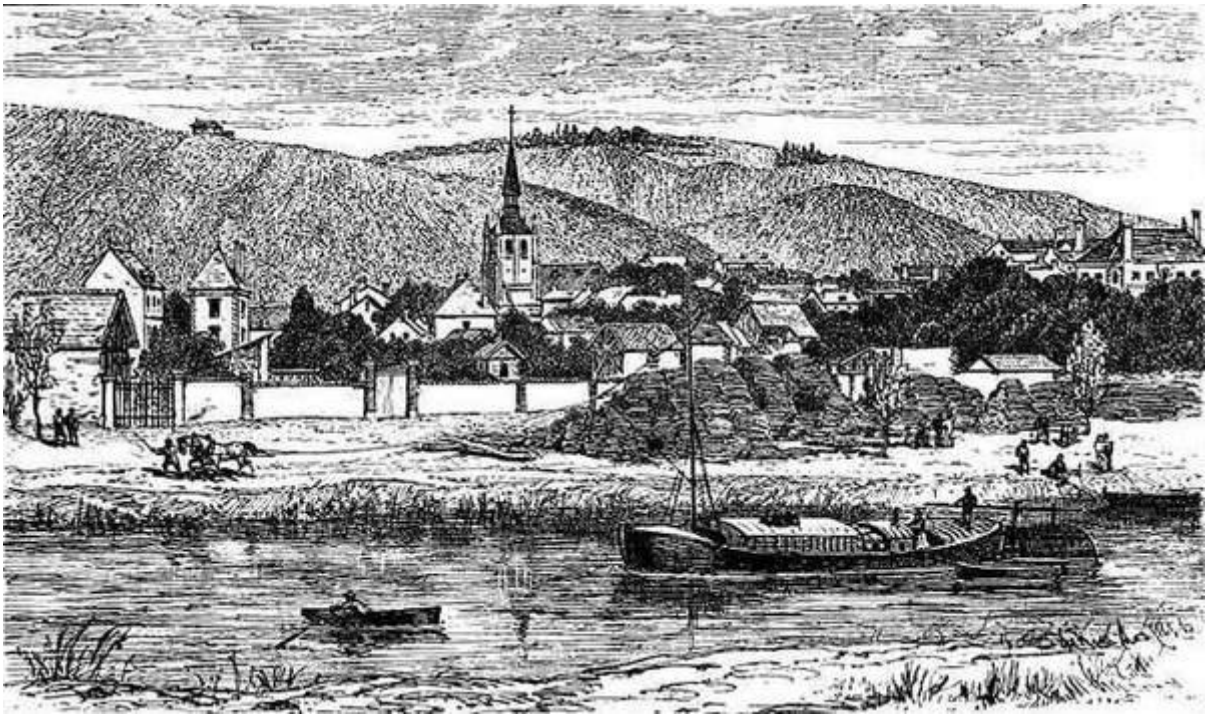
I sigg. Gé-Dufaut & Co. sono proprietari di vigneti sia a Pierry che nelle zone limitrofe, e da oltre trent'anni l'azienda si occupa della preparazione e spedizione degli Champagne. [Pg 216]Le loro cantine, scavate nella mescolanza di pietra, gesso e terra che formano il terreno prevalente del distretto, si estendono sotto i vigneti che appartengono all'azienda e sono murate e coperte a volta. La circostanza che si trovino su un unico livello, leggermente al di sotto delle celle dello stabilimento, è una grande comodità per quanto riguarda le varie manipolazioni che il vino deve subire. In questi caveau sono conservate notevoli riserve di vini antichi delle migliori annate. La coltivazione dei vigneti di proprietà dell'azienda, la pigiatura, la maturazione e la gestione generale della

cantina dei loro vini sono sotto la supervisione personale dei vari soci, con un risultato molto soddisfacente, come testimonia la medaglia di prim'ordine assicurata da la ditta all'Esposizione di Vienna del 1873 e la medaglia d'oro assegnata loro all'Esposizione di Parigi del 1878. I sigg. Gé-Dufaut & Co. spediscono i loro vini in Europa, America e India, e soprattutto in Inghilterra, dove il loro Champagne secco, naturale e non alcolico ha acquisito una meritata reputazione. L'azienda, inoltre, è fornitrice di Champagne ufficialmente nominata presso le Corti di Italia e Spagna.



CHÂTEAU DI PIERRY, PROPRIETA 'DEI SIGNORI. GÉ-DUFAUT E CO.





VISTA DI AY DALLE BANCHE DEL CANALE DI MARNA.

XI.
S OME C HAMPAGNE E STABILIMENTI A YE M AREUIL .

La *bourgade*di Ay e il suo castello settecentesco - Propensione al gioco di un ex proprietario, Balthazar Constance Dangé-Dorçay - Apprezzamento del vintage di Ay di Sigismondo di Boemia, Leone X, Carlo V., Francesco I. e Enrico VIII. - Bertin du Rocheret celebra questa parzialità in triolets - Stima del vino Ay durante i regni di Carlo IX. e Henri III. - È una bevanda preferita dai capi della Lega, e da Henri IV., Catherine de Medicis e i cortigiani di quell'epoca - Il 'Vendangeoir d'Henri Quatre' ad Ay - L'orgoglio del re nel suo titolo di Seigneur d'Ay e Gonesse - Dominicus Baudius suggerisce in modo punitivo che il "Vin d'Ay" dovrebbe essere chiamato "Vinum Dei" - I meriti del vino cantati dai poeti ed esaltati dall'ingegno - Il vino Ay ai suoi bei giorni evidentemente no scintillante — La visita di Arthur Young ad Ay nel 1787 — La fondazione di Deutz & Geldermann — Prelievo della cuvée lì — Modalità di scavo delle cantine nello Champagne — Le nuove cantine, i vigneti e il distributore dell'azienda — M. Cantine e vini di Duminy - La casa fondata nel 1814 - Il nuovo modello di stabilimento Duminy - Vecchia casa pittoresca ad Ay - I sigg. Le cantine di Pfungst Frères & Co. - I loro champagne secchi finemente maturati - La vecchia chiesa di Ay e le sue numerose decorazioni di uva e pampini - La figura scolpita sopra il portale rinascimentale - Lo stabilimento di Montebello a Mareuil - Il castello un tempo proprietà dei duchi d'Orleans - Una ditta di champagne intitolata - La brillante carriera del maresciallo Lannes - Una passeggiata attraverso lo stabilimento di Montebello - La sala stampa, la cuvée-tino, la sala imballaggi, gli uffici e le cantine - reliquie al castello: la fondazione di Bruch-Foucher & Co.



**FIGURA SOPRA LA PORTA
DI AY CHIESA.**

THE storico *bourgade* di Ay si trova a pochi passi della stazione sulla linea della ferrovia che collega Epernay con Reims. La strada attraversa il ponte leggero che attraversa il canale della Marna, gli alberi ad alto fusto che orlano nascondono per un po 'le case raggruppate; ancora scorgiamo il campanile dell'antica chiesa, sollevato da uno sfondo di pendii ricoperti di viti, e un castello settecentesco che sovrasta un ammasso di fogliame. Arroccato a metà del pendio, coperto di "piante d'oro", che sorge nella parte posteriore del [Pg 218]villaggio, il castello, con la sua lunga facciata di finestre, domina per chilometri la valle della Marna; e dal sentiero a terrazze signorili, piantumato con tigli secolari, ritagliato geometricamente alla moda del secolo scorso, si ottiene una splendida vista dei lontani vigneti di Avize, Cramant, Epernay e Chouilly. Il castello formava uno di un quartetto di residenze signorili che, all'inizio del presente secolo, apparteneva a Balthazar Constance Dangé-Dorçay, i cui antenati erano stati signori di Chouilly sotto il *ancien régime*. Dorçay aveva ereditato da una zia i castelli di Ay, Mareuil, Boursault e Chouilly, insieme a un grande patrimonio in terra e denaro; ma una mania per il gioco d'azzardo lo portò alla rovina totale, e si privò di denaro, terre e castelli in successione, e fu ridotto, nella sua vecchiaia, a guadagnare una misera miseria come violinista all'Opera di Parigi . Il vecchio castello di Boursault, che ancora esiste attiguo al maestoso edificio eretto da Madame Clicquot sulla sommità della collina, fu rischiato e perso in una sola partita a carte da questo pertinace giocatore, le cui pressanti difficoltà pecuniarie lo costrinsero a vendere il rimanente castelli uno per uno. Quella di Ay fu acquistata da M. Froc de la Boulaye e da lui lasciata in eredità a suo cugino il Conte de Mareuil, il cui figlio è oggi socio nella casa di Champagne di Ayala & Co.

Il vino di Ay, sin dai tempi antichi, ha trovato uguale favore agli occhi di poeti e principi. Eustache Deschamps ne cantò le lodi nel XIV secolo, e cento anni dopo fu ripreso dall'anonimo autore *dell'Eglogue sur le Retour de Bacchus* .[456] Sigismondo di

Boemia, il traditore di Giovanni Huss, in visita in Francia nel 1410, volle passare per Ay per degustare il vino nel luogo di produzione.[457] Leone X, Carlo V., Francesco III e il nostro Enrico VIII avevano ciascuno una casa ad Ay o nelle vicinanze; "poiché tra tutti i grandi affari di stato che questi principi dovevano sbrogliare, rifornirsi di questa vendemmia non era l'ultima delle loro preoccupazioni."[458] Lingue maligne hanno affermato di essere alquanto sospettose dell'onestà dei viticoltori del distretto e, per assicurarsi un articolo autentico, hanno ritenuto necessario avere un commissario o un agente residente sul posto, per sovrintendere la vinificazione del vino destinato al proprio consumo.[459] La tradizione indica ancora, sulla destra della strada da Dizy ad Ay, un vigneto chiamato Le Léon, come quello da cui il Papa ricavava il suo vino, sebbene non rimangano tracce del vendangeoir costruito dall'imperatore in un bosco ceduo soprastante Sì durante l'assedio di Epernay nel 1544 e ancora in piedi nel 1727.[460] Il presidente Bertin du Rocheret ha celebrato la parzialità di un paio di questi potentati per il vino di Ay in alcuni trioletti indirizzati a M. de Senécé, e pubblicati sul *Mercure* nel 1728:

'Ay produce il miglior vino ...
Chiamo il mondo a testimoniarlo;
Sebbene tu possa, per Reims, opine,
Ay produce il miglior vino.
È il primo e il più bello
St. Evremond ha detto di sì.
Ay produce il miglior vino—
Chiamo il mondo a testimoniarlo.

Carlo Quinto lo sapeva bene
Di questo ... molto meglio del suo amico
Adriano sulla cattedra papale;
Carlo Quinto lo sapeva bene
Di questo, e così, per ottenere la sua parte,
Ha cercato in Francia che i suoi giorni finissero.
Carlo Quinto lo sapeva bene
Di questo ... molto meglio del suo amico.

Per timore che qualche frode il succo si mescoli
E la sua tavola così disonore,
Avrebbe la sua riparazione vintage,
Per evitare che qualche frode il succo si mescoli
Leone, temendo simili trucchi,
Acquistato in Ay un luogo urgente,
Per timore che qualche frode il succo si mescoli
E la sua tavola è così disonorevole.[461]

[Pg 219]

Il vino di Ay classificato alla corte di Carlo IX. come "un vino molto piacevole e nobile;"[462] e anche quel bigotto sradicatore di viti ed eresia aveva un vendemmiatore

in questa roccaforte del protestantesimo,[463] contro cui marciarono i cattolici della Champagne cantando:

«Parpaillot d'Ay,
T'es bien misérable,
T'as quitté ton Di
Pour servir le diable;
Tu n'auras ni chien, ni chat,
Pour te chanter Libera,
Et tu mourras mau-chrétien,
Toi qu'a maudit Saint Trézain.[464]



HENRI III.
(Da un dipinto del periodo).

Durante il regno di Enrico III. i vini di Ay - "chiari e giallastri, sottili, fini e di gusto molto gradevoli al palato, ... eppure tali vini come i greci chiamano Oligophora, e che non ammettono la miscela di molta acqua"[465]: erano 'ardentemente ricercati per l'uso

di re, principi e grandi signori'.[466] In un'epoca in cui la maggior parte della vendemmia della Borgogna veniva denunciata come aspra, aspra e aspra; e quello di Bordeaux stigmatizzato come spesso e nero; e quando fu permesso agli anni buoni e cattivi di avere un'influenza considerevole sulle crescite dell'isola di Francia, dell'Orleannais e dell'Angiò, fu ammesso che `` i vini di Ay occupano, per la maggior parte, il primo e principale posto , ... e, in tutti gli anni buoni e cattivi, si trovano migliori di tutti gli altri. '[467] I re e i principi del giorno fecero dei vini di Ay la loro bevanda ordinaria.[468] Scorrevano liberamente nelle scandalose orge con cui il francese Heliogabalus ei suoi *mignon* alternavano le loro pie flagellazioni e solenni processioni, e si ammantano nelle coppe sulle quali sedevano i capi della Lega in oscuro e solenne conclave; furono bevuti dai Bernai agli occhi lucenti della bella De Saulve, e allietarono le veglie notturne di Caterina de Medici e Ruggieri; [Pg 220]acuirono l'arguzia pungente di Chicot e stimolarono lo spirito complottista di Francesco d'Angiò. Guise e Crillon, Joyeuse e D'Epernon, Mayenne e D'Aubigné hanno fatto causa comune nel riconoscere i loro meriti; Quelus e Maugiron potrebbero aver bevuto un calice prima di partire per il loro viaggio fatale alla Barrière Saint Antoine; e una tazza, riempita dalle belle mani della duchessa di Montpensier, potrebbe aver acceso il cervello e innervosito il braccio del regicida Jacques Clément.



VECCHIA CASA AD AY, NOTO COME IL VENDANGEOIR DI HENRI QUATRE.

Henri Quatre vantava i meriti della sua vigna a Prepaton, vicino a Vendôme, quando era solo re di Navarra,[469] e si dilettò del vino di Arbois.[470] Ad Ay, a pochi metri dalla chiesa, c'è una vecchia e pittoresca casa in legno tradizionalmente conosciuta come "vendangeoir d'Henri Quatre", con stemmi scolpiti obliterati sui pilastri della sua porta. In questa struttura fatiscente ma interessante abbiamo una muta ma certa testimonianza dell'apprezzamento del re per il vino di Ay, se non una conferma della verità dell'affermazione che Henri era orgoglioso del suo titolo di Seigneur d'Ay quanto di quello di Re di Francia.[471] Dando udienza all'ambasciatore spagnolo, e irritato per il lungo elenco di titoli apposto dal puntiglioso hidalgo al nome del suo padrone reale, esclamò: "Dirai a sua altezza Filippo, re di Spagna e delle Indie, Castiglia , Leon, Arragon, Murcia e le Isole Baleari, quel Henri, Sieur di Ay e di Gonesse ..., "essendo i luoghi che producono il miglior vino e il pane più bianco di Francia.[472] Quando si accampò a Damery, durante l'assedio di Epernay, questa bevanda preferita, ei sorrisi della bella Anne Dudey, Présidente du Puy, contribuirono ad alleviare il tedio della campagna; perché, come ha cantato Bertin du Rocheret,

'Il nostro grande Enrico, re benigno,
Con esso ha acclamato la sua "belle hôtesse".
Quando a Damery pranzava,
Il nostro grande Enrico, re benigno,
Lo ha scelto per il suo vino preferito;
E per il pane, quello di Gonesse
Il nostro grande Enrico, re benigno,
Con esso ha applaudito la sua "belle hôtesse".[473]

Con l'annata di Ay in tale stima universale, non c'è da meravigliarsi che Dominicus Baudius, professore di eloquenza all'Università di Leida e storiografo negli Stati dei Paesi Bassi, nella pienezza della sua ammirazione, abbia dichiarato a il suo amico Président du Thou che invece di *vin d'Ay* dovrebbe chiamarsi *vinum Dei* .[474]

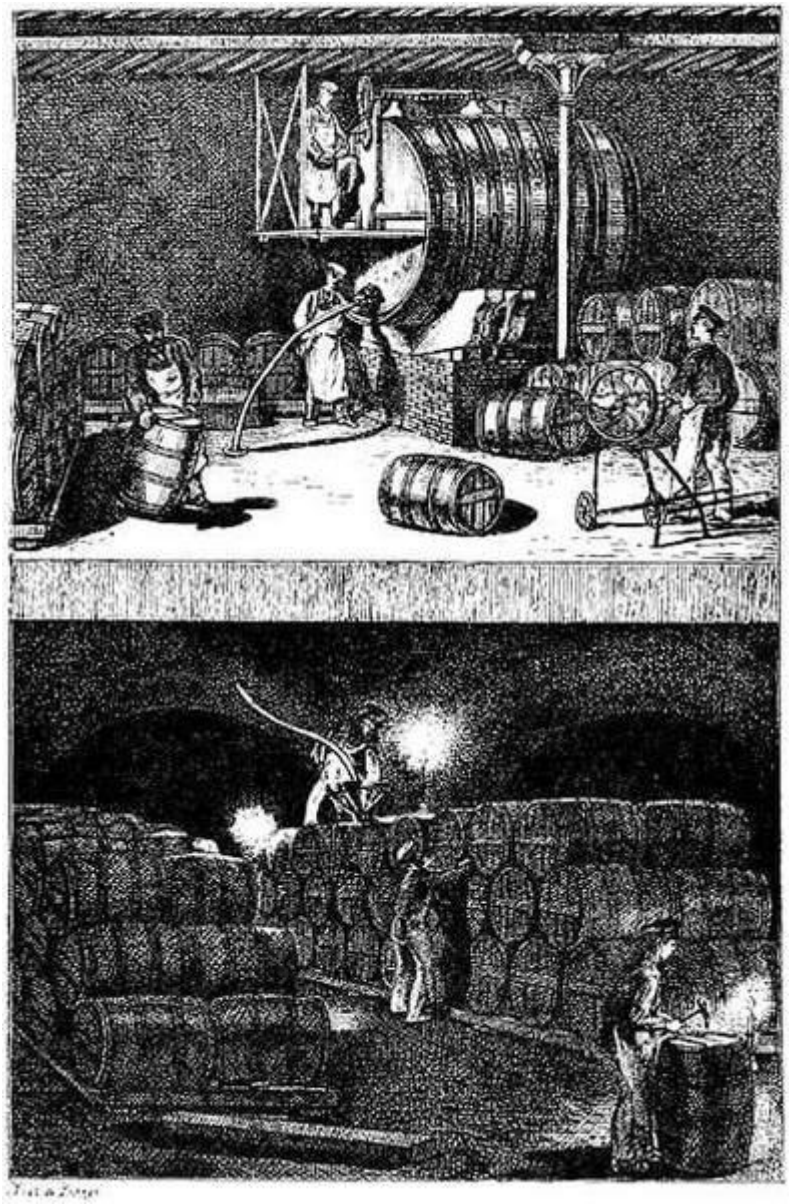
Olivier de Serres, il francese Tusser, loda questo liquore divino.[475] L'anonimo autore *dell'Hercule Guepin* , una poesia scritta all'inizio del XVII secolo in onore del vino d'Orleans, è costretto a riconoscere i meriti di quello di Ay;[476] e quell'infaticabile commentatore, l'Abbé de Marolles, in una nota alla sua edizione di Martial, classifica le crescite di Ay, Avenay ed Epernay tra le migliori prodotte dalla Francia. "Vive le bon vin d'Ay!" esclama Guy Patin con entusiasmo; e quello strano composto di arguzia e filosofo, St. Evremond, ha esaltato le sue qualità in prosa e in versi.[477] "Se mi chiedi quale vino di tutti gli altri preferisco", scrive da Londra al conte d'Olonne, verso il 1671, "senza cedere ai gusti presentati da gente di finta delicatezza, risponderò a quel buon vino di Ay è il più naturale di tutti i vini, il più sano, il meglio purificato da ogni terra; di un fascino squisito, per il sapore di pesca che le è peculiare; ed è, a mio parere, il più raffinato di tutti i sapori.[478]

È improbabile che il vino di Ay di Francesco I., o di Henri Quatre, fosse *mousseux* , perché se fosse stato così la storia lo avrebbe menzionato. Negli anni buoni il vino fermo di Ay ha un bouquet e un profumo sufficienti a giustificare la sua antica reputazione. Nemmeno il vino che St. Evremond preferiva spumante, sebbene il suo

riferimento al gusto introdotto dai *buongustai* fasulli indichi probabilmente l'abitudine di bere il vino prima che la sua fermentazione fosse completata, oppure la pratica della glassatura. Quando una volta, tuttavia, l'introduzione del *vin mousseux* ha aggiunto un nuovo fascino ai piaceri della tavola, i poeti che hanno cantato le lodi del nettare spumeggiante sembrano tutti averlo celebrato come il 'pétillant Ay', e aver scelto, forse per ragioni eufonistiche, quel luogo come suo luogo di nascita.[479] I risultati materiali furono ugualmente soddisfacenti; perché Arthur Young menziona che quando, l'8 luglio 1787, visitò "Ay, un villaggio non lontano sulla strada per Reims molto famoso per i suoi vini", gli fu fornita una lettera per M. Lasnier, che aveva 60.000 bottiglie nella sua cantina, mentre M. Dorsé ne aveva da 30.000 a 40.000.[480]

Un secolo fa le precedenti erano senza dubbio considerate grandi scorte, ma oggi la più piccola delle ditte Ay si riterrebbe scarsamente fornita se le sue cantine contenessero meno di quattro volte questa quantità. Il più grande stabilimento di champagne ad Ay è quello dei signori Deutz & Geldermann, i cui champagne extra dry 'Gold Lack' e 'Cabinet' sono stati a lungo conosciuti in Inghilterra, grazie agli sforzi energici dei loro agenti, i signori JR Parkington & Co. , di Crutched Friars. Lo studio Ay ha i suoi uffici in una massiccia casa d'angolo all'estremità più lontana della città, in direzione delle ripide colline che la riparano a nord. Questo costituisce il loro stabilimento centrale, e qui ci sono spaziose celle per la sboccatura e la finitura del vino, una grande sala d'imballaggio,

Proseguendo, troviamo un elegante castello con un incantevole giardino terrazzato, adagiato proprio ai piedi dei pendii ricoperti di vigneti, e sul lato opposto della strada alcune grandi cantine dove viene conservato il vino in legno, e dove le cuvée di le aziende, costituite solitamente da oltre 50.000 galloni ciascuna, sono realizzate in una vasca di proporzioni gigantesche, dotata di una piattaforma rialzata ad un'estremità per l'alloggio dell'operaio che agita le tradizionali pale. Quando il vino è completamente assemblato viene travasato in botti appositamente disposte nella cantina sottostante, come si evince dall'incisione allegata, e dopo essere stato affinato riposa per circa un mese a schiarirsi. A ciascuno di [Pg 222]a queste botti di vino appena assemblato viene aggiunta separatamente una porzione di vino vecchio, e al momento dell'imbottigliamento il tutto viene nuovamente amalgamato.



TIRARE LA CUVÉE DA DEUTZ E GELDERMANN, AY.

Attiguo al castello di M. Deutz è l'ingresso principale alle ampie cantine dell'azienda, alle quali, in occasione della nostra visita nel 1877, furono apportate notevoli aggiunte. Scavando queste cantine nel gesso si persegue un sistema uniforme. Gli operai iniziano con l'arrotondamento del tetto del ballatoio, quindi procedono a lavorare gradualmente verso il basso, estraendo il gesso, quando possibile, in blocchi idonei all'edilizia, che, valendo da tre a quattro scellini il cortile quadrato, contribuiscono a ridurre il costo dello scavo. Quando dei difetti gravi si presentano ai lati o sul tetto delle gallerie, sono invariabilmente riparati con la muratura.

Questa splendida gamma di cantine comprende ora otto gallerie lunghe e alte non meno di diciassette piedi di larghezza e lo stesso numero di piedi di altezza e della lunghezza complessiva di 2200 iarde. Queste ampie volte, che corrono parallele tra loro e comunicano per mezzo di passaggi trasversali, sono alla base della strada, del castello, del giardino e dei pendii della vigna e possiedono il grande vantaggio di essere sempre

asciutti. Sono in grado, ci è stato detto, di contenere diversi milioni di bottiglie di Champagne, oltre a una grande quantità di vino in botte.

I signori Deutz & Geldermann possiedono vigneti ad Ay e possiedono un grande magazzino a Verzenay, dove nelle annate buone di solito spremono 500 pezzi di vino. Inoltre, fanno grandi acquisti di uva a Bouzy, Cramant, Le Mesnil, Pierry, ecc., E invariabilmente li fanno pressare sotto la loro stessa soprintendenza. Al di là delle grandi spedizioni in Inghilterra, dove il loro vino è meritatamente tenuto in alta stima, i signori Deutz & Geldermann intrattengono notevoli affari con altri paesi, e in particolare con la Germania, paese in cui il loro marchio è da anni uno dei più apprezzati, mentre oggi è il preferito di numerose mense del reggimento e dei principali alberghi.

A un centinaio di metri dallo spazio aperto, circondato da case di epoche diverse e notevole diversità di design, dove si trova il mercato coperto di Ay, e in una di quelle strade strette e tortuose comuni alla città, uno stemma, con un grappolo d'uva poiché il dispositivo, sormontando un alto portale, attira l'attenzione. Al di là, un cortile curato, circondato da alberi d'arancio in un verde brillante [Pg 223]scatole, e ritagliate in modo ortodosso, consentono l'accesso alla bella residenza e agli uffici di M. Duminy, ben noto in Inghilterra e in America come spedizioniere di champagne di alta classe, e la cui connessione parigina è ampia. Sul lato destro del cortile si trova il ripostiglio; e attraverso le cantine, che qui hanno un ingresso, si accede alle cantine in una strada adiacente, dove si fa la cuvée e si effettua l'imbottigliamento del vino.

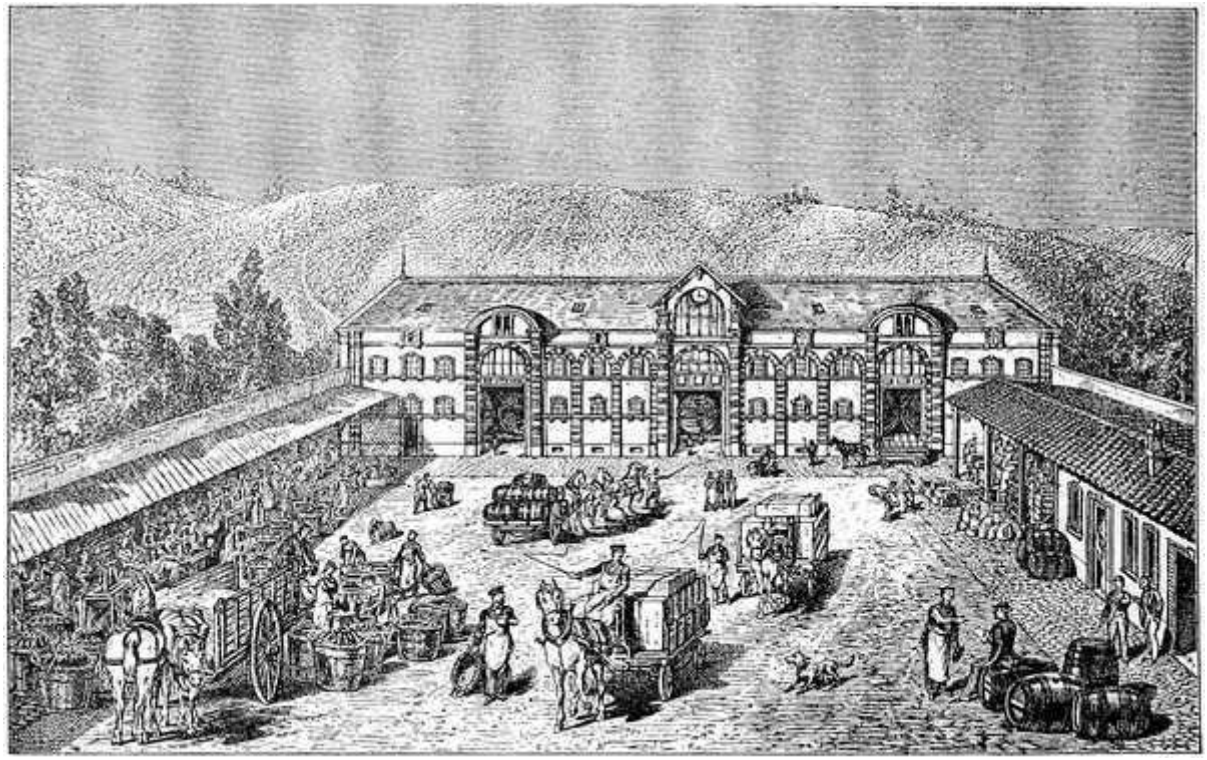


LO SCAVO DELLE NUOVE CANTINE DI DEUTZ E GELDERMANN AD AY.



Le cantine di M. Duminy sono notevolmente antiche, e di conseguenza di costruzione alquanto irregolare, essendo a volte piuttosto basse e strette, oltre che su diversi livelli. Oltre, tuttavia, a queste venerabili volte, piene di vini del 1874 e del '78, M. Duminy ha un nuovo e ampio stabilimento alla periferia di Ay, oltre a vari annessi sotterranei nella città stessa. Questo nuovo stabilimento, che si trova sotto il pendio del vigneto, a pochi passi dalla linea ferroviaria per Reims, è costituito da un grande edificio ornamentale che si affaccia su un ampio cortile normalmente animato da lavoratori indaffarati. Si prevede, oltre al padiglione già eretto, di costruirne uno di simile disegno, e di collegarli con una torre monumentale. Il terreno necessario è già stato acquistato, vengono preparati i progetti architettonici,

Entrando nel cortile di cui abbiamo parlato, notiamo sulla sinistra i nuovi uffici della ditta e, lungo il muro, si estende un lungo capannone con il tetto di zinco, gremito di ceste piene di bottiglie di Champagne appena acquistate. Sul lato opposto del cortile si trova un edificio in cui viene svolta l'operazione di lavaggio delle bottiglie. Il padiglione sul retro del cortile è di proporzioni alquanto monumentali ed è decorato con rivestimenti di pietra bianca e mattoni rossi. Entrando dal portone principale, ci troviamo in un vasto cellier, dove si svolgono le operazioni di confezionamento, e dove si trovano un paio di enormi tini in cui vengono fatte le cuvée della casa. Una scala in pietra conduce a un cellier superiore, dove diverse centinaia di botti di *vin brut*sono immagazzinati e per il cui sollevamento o abbassamento sono previsti sollevamenti a distanze dichiarate. In un appartamento [Pg 224]sopra questo secondo cellier sono conservate buste di paglia per bottiglie e altri accessori impiegati nel commercio.



IL NUOVO STABILIMENTO DI M. DUMINY IN AY.

Le cantine si estendono non solo al di sotto di questo grande edificio e del cortile antistante, ma corrono sotto l'adiacente pendio della montagna. Comprendono quattro gallerie sullo stesso livello, a volta e rivestite in mattoni o pietra, ciascuna delle quali misura circa 500 piedi di lunghezza e verso l'alto di dodici piedi di larghezza e altezza. Otto passaggi trasversali collegano queste gallerie tra loro e numerosi ascensori comunicano con il cassero e il cortile soprastante. Le gallerie che corrono sotto il pendio del vigneto sono ventilate da pozzi alti non meno di 120 piedi. M. Duminy ha già fornito spazio qui per un milione di bottiglie di spumante; e si stima che, a stabilimento ultimato, qui potranno essere conservati due milioni e mezzo di bottiglie oltre alle scorte contenute nelle vecchie cantine possedute da M. Duminy in paese. Durante i suoi due terzi di secolo di esistenza, la casa si è invariabilmente limitata a vini di prima classe, con particolare orgoglio nella spedizione di crescite completamente mature. Oltre alla sua grande riserva di questi, detiene notevoli scorte da tempo smaltite, e ora si limita ad attendere gli ordini degli acquirenti per essere spedite.

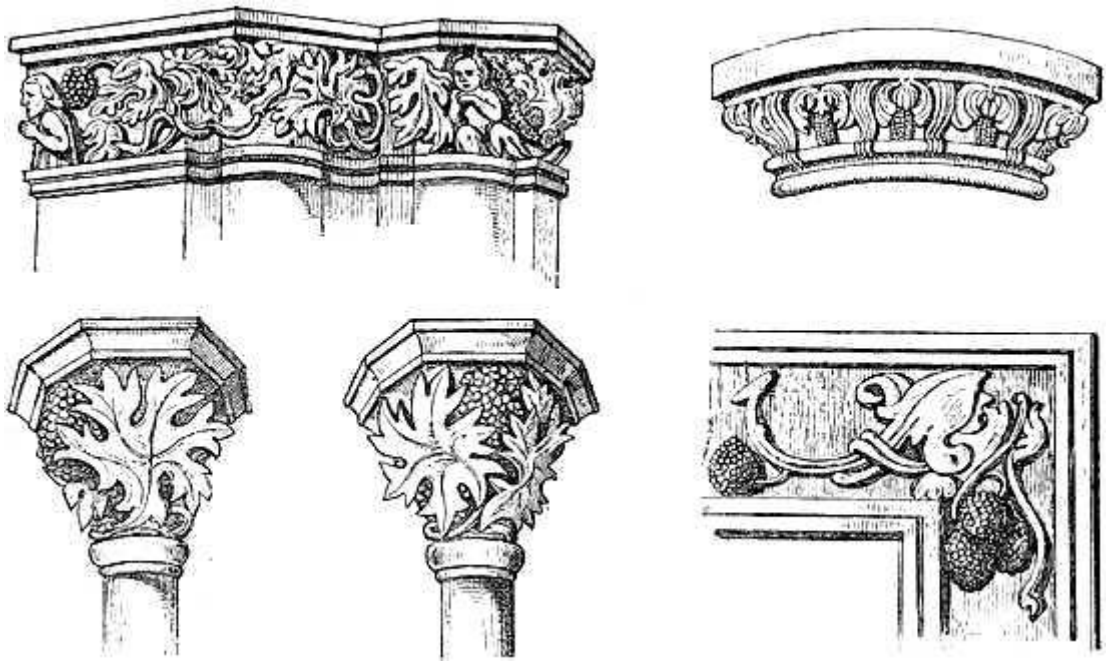


Qualche passo dopo M. Duminy ci imbattiamo in una vecchia casa in legno dall'aspetto decrepito, con il suo antico timpano sporgente come se le robuste mensole di quercia su cui poggia fossero finalmente stanche di sostenere il loro ingombrante fardello. A giudicare dai pittoreschi dispositivi scolpiti sulle travi nelle parti inferiori di questo edificio, si può immaginare che fosse la residenza di un individuo di una certa importanza nei giorni in cui i principali potentati europei avevano i loro commissari installati ad Ay per assicurare loro il annate migliori. La casa risale evidentemente a questa o ad un'epoca precedente.



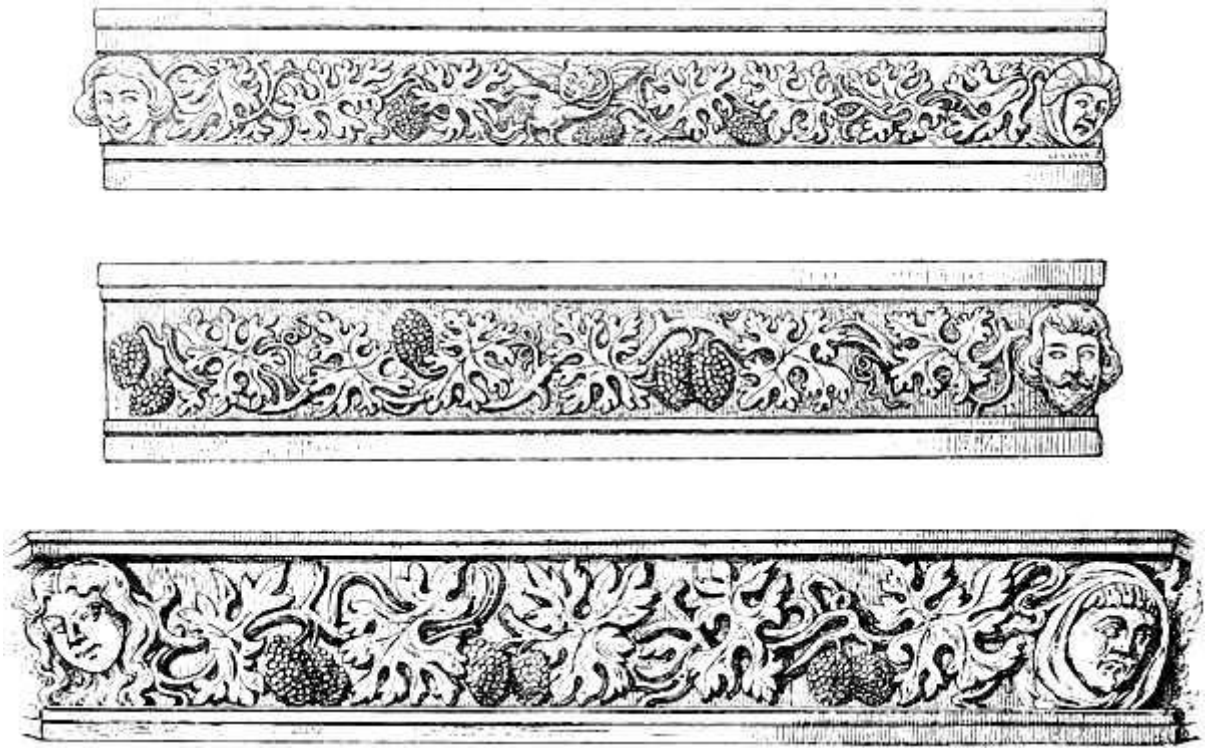
ANTICA CASA DI LEGNO AD AY.

Le cantine dei signori Pfungst Frères et Cie. Sono situate a poca distanza dal vigneto di loro proprietà ad Ay. L'azienda si propone esclusivamente per la spedizione di Champagne di alta classe e le eccellenti crescite di questo distretto formano necessariamente un elemento importante nelle loro cuvée accuratamente composte. Una parte considerevole delle loro scorte è costituita da riserve di vino vecchio di grandi anni; e una varietà di campioni di Champagne finemente maturati sono stati sottoposti al nostro giudizio. Tutti questi vini erano di qualità superiore, combinando delicatezza e fragranza con la secchezza, quest'ultima è la loro caratteristica speciale. Oltre ai loro affari con l'Inghilterra, dove il marchio dell'azienda sta rapidamente aumentando di popolarità tra gli intenditori di vini maturi, i sigg. Pfungst Frères spediscono principalmente in India e negli Stati Uniti.



CAPITALI E MODANATURE IN UNA CHIESA.

Sul lato settentrionale della città si trova la bella chiesa gotica di Ay, risalente a circa la metà del XV secolo. L'edificio esistente ha sostituito l'edificio eretto circa duecento anni prima, di cui si possono ancora vedere le tracce nell'attuale transetto. La torre in pietra, in forte contrasto con le altre porzioni della struttura, reca la data 1541 sul fronte occidentale. Questa torre e l'interno della chiesa furono gravemente danneggiati dall'incendio, tradizionalmente attribuito a un fulmine, avvenuto alla fine del XVI secolo, e [Pg 226]il primo dovette essere rafforzato riempiendo le finestre ad arco e con l'aggiunta di contrafforti. La campana, il cui terribile tocsin avvertiva i buoni cittadini che la *patria* era in pericolo nei giorni della Rivoluzione, quando la chiesa fu trasformata in un Tempio della Ragione, aveva precedentemente oscillato nell'abbazia di Hautvillers e potrebbe aver convocato i vignaioli lavorare così come i fedeli alla preghiera. Dal 1867 al 1877 estese riparazioni e restauri interni, fino a un costo di 6000 *l.*, trasformò notevolmente l'interno della chiesa. Tuttavia, si è prestata attenzione a preservare i numerosi frammenti di scultura medievale e rinascimentale con cui erano tempestati sia l'interno che l'esterno dell'edificio. In molte modanature ornamentali, oltre che nei capitelli delle colonne, erano stati liberamente introdotti tralci carichi d'uva, quasi a indicare l'onore in cui la vite, fonte materiale di tutta la prosperità di cui godeva la cittadina , fu tenuto sia da architetti medievali che successivi; e questi sembrano essere stati tutti scrupolosamente restaurati. Una delle decorazioni più caratteristiche di questo personaggio è la figura scolpita di un ragazzo che porta in testa un cesto d'uva, che sormonta il bel portale rinascimentale.



MODANATURE DA UNA CHIESA.

A mezz'ora di cammino da Ay, in direzione est, si trova il villaggio di Mareuil, una lunga strada diritta di case disordinate, delimitata da alberi e orti, con colline ricoperte di viti che si innalzano bruscamente dietro su un lato, e il Il canale della Marna scorre placido dall'altro. La chiesa arcaica, un misto di romanico e primo gotico, si trova all'estremità più lontana del villaggio e, a poca distanza da questo lato, è un edificio settecentesco dall'aspetto massiccio, abbastanza spazioso da ospitare un reggimento di cavalli, ma dall'aspetto conventuale piuttosto che da caserma, per la scarsità di finestre che si affacciano sulla strada. Un'ampia porta conduce in un ampio cortile, a sinistra del quale si trova un grande castello; mentre a destra si innalza una ornata torre rotonda di tre piani, dalla galleria sulla sommità della quale si ha una bella vista sulla valle della Marna. Gli edifici, che racchiudono la corte su tre lati, comprendono torchi, celle e magazzini, un'antiquata meridiana che segna l'ora sullo spazio vuoto sopra le vigne che si arrampicano accanto al portale d'ingresso. Il più antico di questi caseggiati costituiva il vendangeoir dei duchi d'Orleans al tempo in cui possedevano il castello di Mareuil, acquistato [Pg 227]1830 dal duca di Montebello, figlio del famoso maresciallo Lannes, ministro e ambasciatore di Luigi Filippo e Napoleone III.

L'acquisizione di questa proprietà, alla quale erano annessi alcuni importanti vigneti, portò, alcuni anni dopo, alla fondazione del duca, insieme ai suoi fratelli, marchesi e conte generale de Montebello, un'azienda di Champagne, il cui marchio acquisì rapidamente una notevole popolarità . Oggi l'attività è portata avanti dai loro figli ed eredi, poiché tutti i soci originari della casa hanno seguito il loro valoroso padre nella tomba. Colpito da una palla di cannone austriaca all'apice della sua fama, la carriera del maresciallo Lannes, per quanto breve, fornisce una delle pagine più brillanti degli annali militari francesi. Entrato come volontario nell'esercito italiano nel 1796, fu nominato

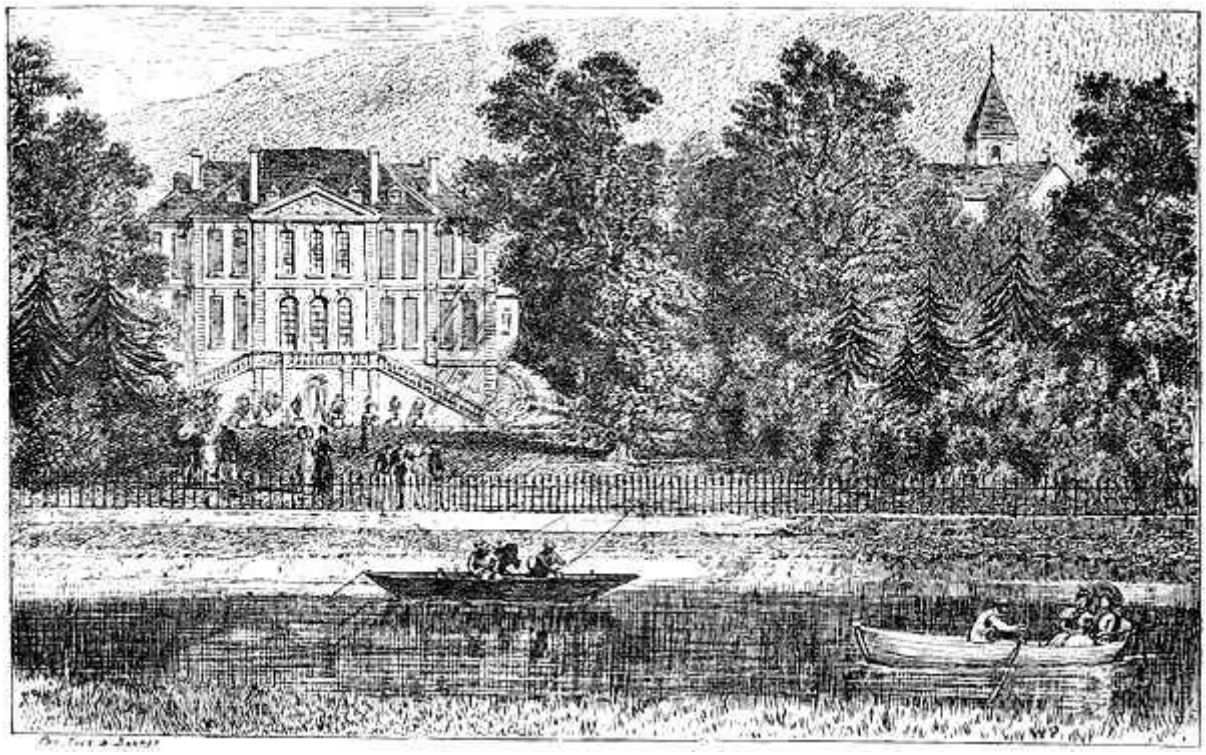
colonnello sul campo di battaglia nelle gole di Millesimo, quando l'audace avanzata di Augereau aprì il Piemonte ai francesi. Ha combattuto a Bassano e Lodi, prese parte all'assalto di Pavia e all'assedio di Mantova, e ad Arcola, quando Napoleone tracciò la bandiera in mano sul ponte, Lannes fu gravemente ferito mentre proteggeva il suo generale dal pericolo. Successivamente si distinse in Egitto e guidò il furgone dell'esercito francese attraverso le Alpi, mostrando il suo abituale coraggio sia a Montebello che a Marengo. Ad Austerlitz, dove comandava l'ala destra dell'esercito, contribuì molto alla vittoria; ea Jena, Friedland e Eylau il suo valore era di nuovo evidente. Inviato in Spagna, sconfisse gli spagnoli a Tudela e prese parte alle operazioni contro Saragozza. Ferito nella battaglia di Essling, quando l'arciduca Carlo inflisse a Napoleone I. il primo grave respingimento che aveva incontrato sul campo di battaglia, il valoroso Lannes morì pochi giorni dopo tra le braccia dell'Imperatore.



LO STABILIMENTO DI MONTEBELLO A MAREUIL.

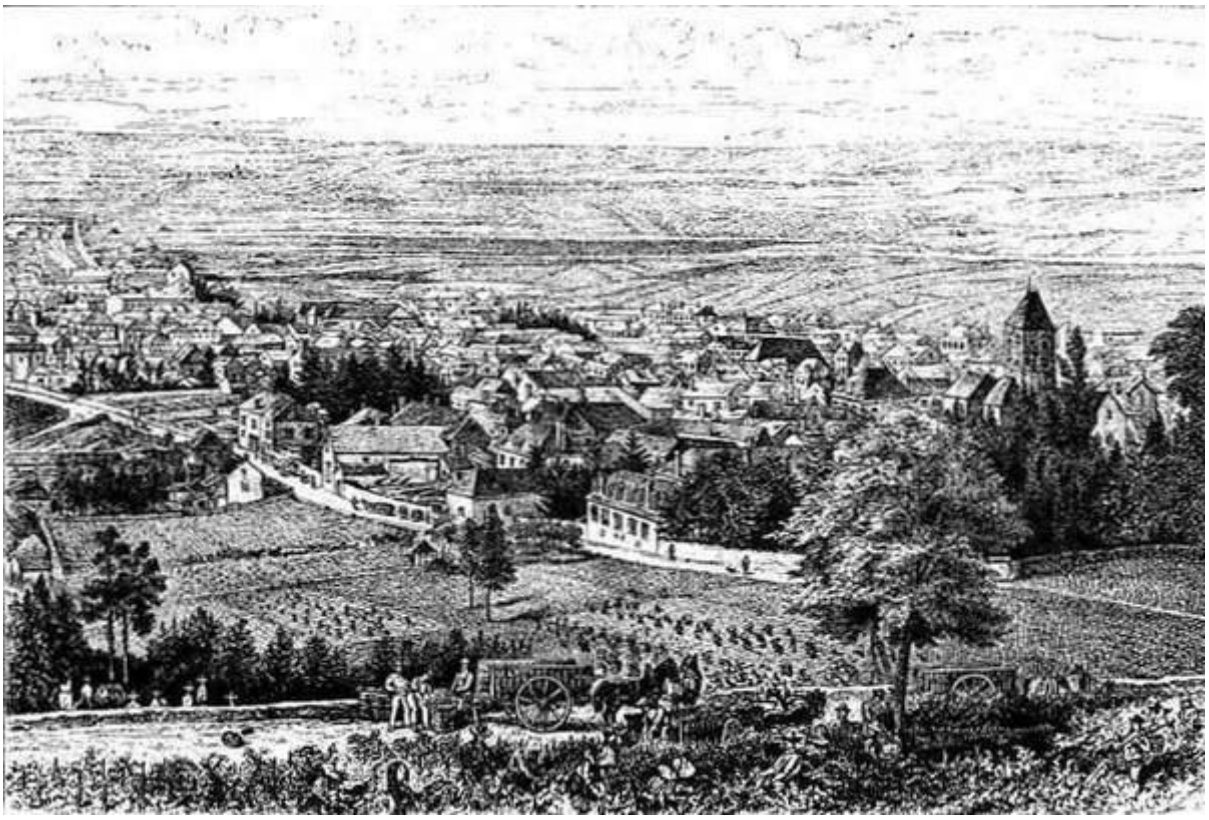
Siamo stati accolti a Mareuil, in occasione della nostra visita, dal conte Alfred Ferdinand de Montebello, l'attuale direttore della casa, e da lui guidati nello stabilimento. Nel torchio, a sinistra del cortile, c'erano due dei poderosi torchi usati nello Champagne, perché, come tutte le altre grandi aziende, la casa produce il proprio vino. Le uve coltivate nei vigneti di Mareuil arrivano qui in ceste appese al dorso di muli, munite di museruola, in modo che in attesa del carico possano [Pg 228]non divorare il frutto a portata di mano. In un cellier attiguo al torchio si trova un grande tino, capace di contenere cinquanta pièces di vino, con accanto una gru per il traino delle botti al momento della preparazione della cuvée. Anche qui avviene il tiraggio; e nella serie di edifici coperti di vetro, sul retro della torre, il vino imbottigliato è etichettato, tappato con carta stagnola e imballato in casse per essere trasmesso a Parigi, in Inghilterra e in altri luoghi all'estero.

Una doppia scalinata, decorata con lampade e vasi, conduce ai bei uffici dell'azienda, situati al primo piano della torre; mentre in alto è un appartamento con soffitto a cassettoni, graziosamente decorato con gruppi di Amorini impegnati nella vendemmia e nelle varie operazioni cui subiscono i celebri vini della Montagna e del Fiume durante la loro conversione in Champagne. Al pianterreno della torre un basso portale conduce alle ampie cantine che, per la vicinanza della Marna, sono tutte allo stesso livello oltre che realizzate in muratura. Le volte più antiche, dove il marchese de Pange, un ex proprietario del castello, immagazzinava il vino che vendeva ai produttori di Champagne, sono piuttosto basse e tortuose rispetto alle gallerie ampie e alte di data più recente, che sono stati costruiti poiché il crescente legame dell'azienda li obbligava ad aumentare le loro scorte. Nonostante le numerose aggiunte, parte delle loro riserve devono essere conservate in altre cantine di Mareuil. Si stanno preparando per la sboccatura notevoli scorte di ciascuna delle quattro qualità di vino fornite dall'azienda, tra cui Cartes Noires e Bleues, con la raffinata Carte Blanche e il delicato Crêmant, che sfidano il confronto con marchi di altissima fama.



CHÂTEAU DI MAREUIL, APPARTENENTE AL DUCA DI MONTEBELLO.

Nell'adiacente castello, i cui giardini degradano verso il canale della Marna, ci sono vari ritratti interessanti, con una o due reliquie dell'illustre fondatore della famiglia Montebello, in particolare le bardature di velluto ricamate in oro del maresciallo Lannes, il suo ritratto e quello del maresciallo Gerard, così come uno di Napoleone I., di David, con un bell'orologio e candelabri di design egiziano, un busto di Augusto Cesare e un ritratto del reggente d'Orleans.



VISTA GENERALE DI AVIZE.

XII.

C hampagne E STABLISHMENTS AD UN VIZE E R ILLY .

Avize il centro del distretto dell'uva bianca - La sua situazione e il suo aspetto - La fondazione di Giesler & Co. - Il tirage e la cuvée - Vin Brut in scaffali e sui tavoli - La sala d'imballaggio, le ampie cantine e il cellier di sboccatura - Negozi di bottiglie e lavabottiglie: i sigg. I torchi di Giesler ad Avize e il vendangeoir a Bouzy - I loro vigneti e i loro acquisti di uva - Reputazione del marchio Giesler - Lo stabilimento di M. Charles de Cazanove - Un cinghiale docile - Caccia al cinghiale nella Champagne - M. Le ampie cantine e i vini accuratamente selezionati di de Cazanove - Vigneti di sua proprietà e della sua famiglia - Reputazione dei suoi vini a Parigi e crescente popolarità in Inghilterra - Interessante vista dei vigneti Avize e Cramant di M.

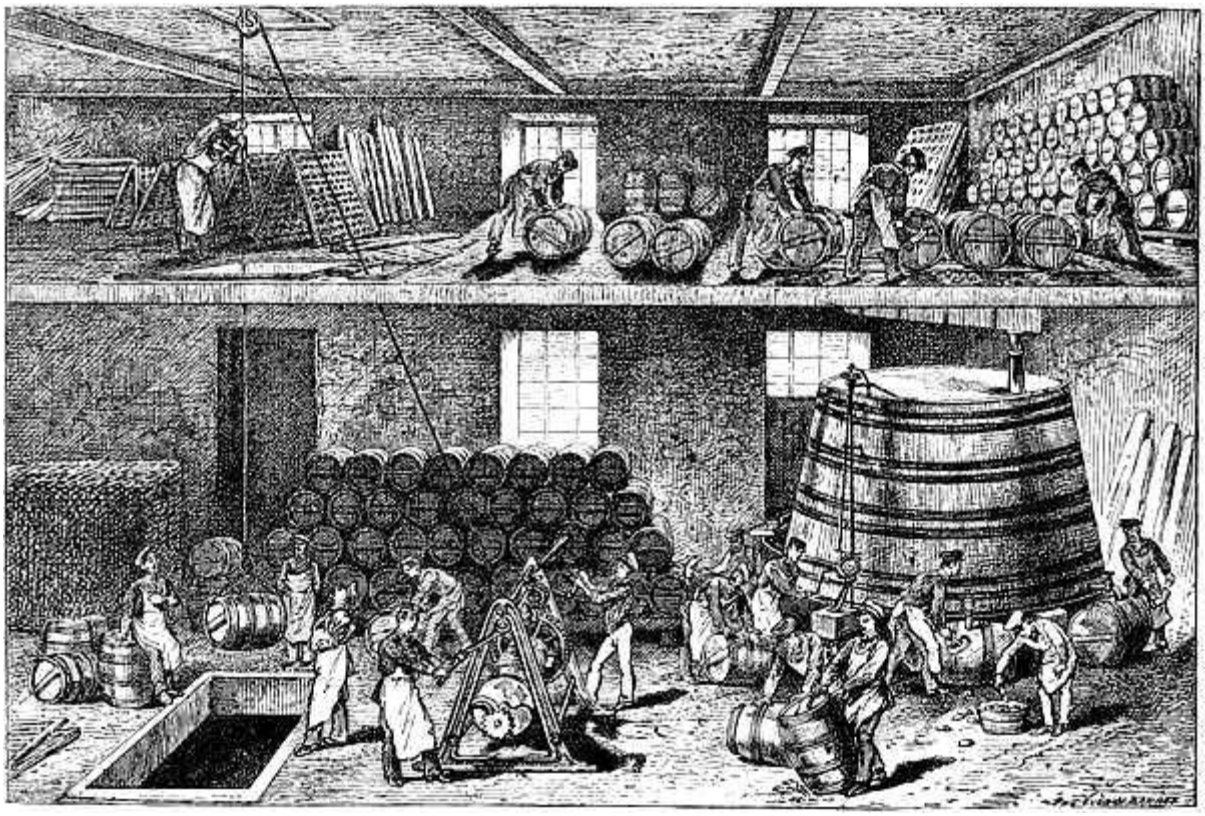


PORTA DELLA CHIESA DI AVIZE.

AVIZE , situata nel cuore del distretto dell'uva bianca dello Champagne, può essere raggiunta da Epernay su strada attraverso Pierry e Cramant, o con la ferrovia di Châlons fino a Oiry Junction, tra la quale stazione e Romilly corre una linea locale, chiamata scherzosamente *chemin de fer de famille* , dal generale disprezzo mostrato dai funzionari per tutto ciò che si avvicina alla puntualità. Avize può a malapena essere definita una città, eppure le sue proporzioni crescenti sono al di là di quelle ordinarie [Pg 230]villaggio. È adagiato piacevolmente tra i vigneti, riparato da arditi crinali a nord-ovest, con le monotone pianure di La Champagne pouilleuse, inadatte alla coltivazione della vite, che si protendono verso est in direzione di Châlons. Avize non può pretendere la stessa antichità del suo vicino Vertus, e manca delle molte pittoresche vestigia di cui quest'ultimo può vantarsi. La sua chiesa risale solo al XV secolo, anche se il portale principale in stile romanico appartiene evidentemente ad un'epoca molto precedente. C'è un'aria generale di tranquilla prosperità nel luogo, e gli abitanti del villaggio hanno quell'aspetto agiato comune agli abitanti dei distretti vinicoli francesi. Solo in epoca di vendemmia, tuttavia, ci sono particolari segnali di attività all'aperto, sebbene la metà di una ventina di aziende di Champagne abbia i loro stabilimenti qui,

Proseguendo lungo la strada diritta in piano che dalla stazione porta al paese, incontriamo alla nostra destra i locali dei signori Giesler & Co., il cui marchio è di fama universale. Quando M. Giesler lasciò la ditta PA Mumm, Giesler, & Co., a Reims, nel 1838, si trasferì ad Avize e fondò l'attuale vasto stabilimento. Entrando da una grande porta aperta, ci troviamo all'interno di un ampio cortile, con una bella casa di abitazione sul retro, e tutti i segni di un'attività di Champagne di grandezza evidente. Una scala a chiocciola conduce alla casa del conteggio al primo piano di una serie di edifici a sinistra, il cui piano terra è suddiviso in casseri. Oltrepassando una porta a lato di questa scala, entriamo in un ampio salone dove è in corso l'operazione di imbottigliamento del

vino. Quattro melodie, Ognuno tiene cinque pezzi ordinari di vino, e sollevato su grandi blocchi di legno, si trova qui, e in comunicazione con loro ci sono sifoni di imbottigliamento del tipo comunemente impiegato nella Champagne. I sigg. Giesler normalmente non consegnano subito il vino appena imbottigliato alle cantine, ma lo conservano fuori terra per circa due settimane, affinché possa sviluppare più perfettamente le sue qualità effervescenti. Troviamo molte migliaia di queste bottiglie impilate orizzontalmente nelle celle adiacenti, in una delle quali si trova il in modo che possa sviluppare le sue qualità effervescenti in modo più perfetto. Troviamo molte migliaia di queste bottiglie impilate orizzontalmente nelle celle adiacenti, in una delle quali si trova il in modo che possa sviluppare le sue qualità effervescenti in modo più perfetto. Troviamo molte migliaia di queste bottiglie impilate orizzontalmente nelle celle adiacenti, in una delle quali si trova il [Pg 231]grande cuvée tun, in cui una cinquantina di botti delle migliori crescite di Champagne vengono mescolati insieme in una sola volta, duecento botti vengono mescolati in questo modo ogni giorno mentre le cuvée sono in corso. Le botti di vino sono state sollevate dalle cantine al primo piano da una gru e scorrono su un abbeveratoio, i loro tappi vengono rimossi e il vino fluisce attraverso un'apertura nel pavimento nell'enorme tana sottostante, la sua fusione è avvenuta dai consueti apparecchi a ventaglio, messi in moto dal girare di una ruota. In un locale attiguo si trova la macchina per mescolare il liquore che i signori Giesler aggiungono con molta parsimonia ai loro vini leggeri e profumati.



FARE LA CUVÉE DAI SIGNORI. GIESLER'S, IN AVIZE.

Ci sono un paio di piani sopra questi celliers, il più alto dei quali è usato come emporio, mentre in quello sotto molte migliaia di bottiglie di *vin brut* repose *sur pointe* , su scaffali o su tavoli, come al Clicquot-Werlé istituzione. Quest'ultimo sistema richiede

ampi spazi, poiché poiché l'operaio che scuote le bottiglie può usare una sola mano, l'operazione di rimozione del sedimento occupa necessariamente un tempo molto più lungo di quello che è necessario quando le bottiglie riposano su graticci.

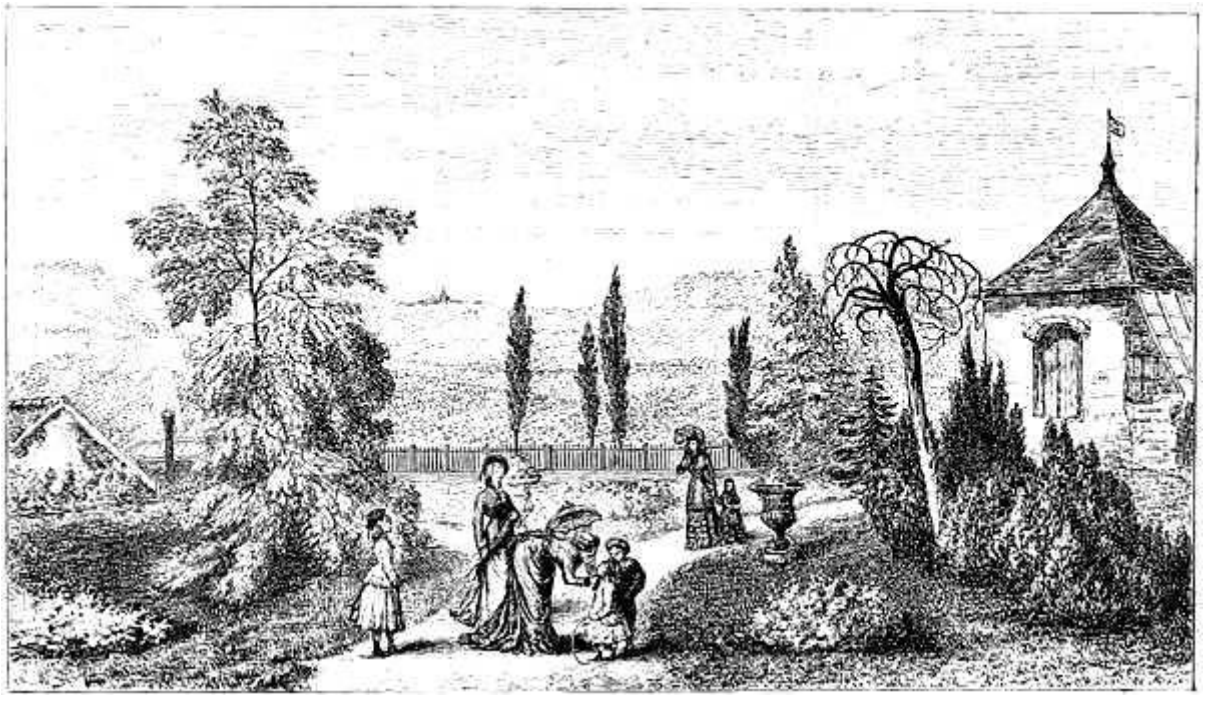
Gli edifici sul lato opposto del cortile comprendono una grande sala da imballaggio, cantine dove viene finito il vino e stanze dove vengono conservati tappi e cose simili. Anche qui è l'ingresso alle cantine, di cui ci sono tre ordini, tutte gallerie alte e ben ventilate, molto regolari nella loro costruzione, e rivestite in pietra o in mattoni. In queste ampie volte ci sono botti di ottimi vini riservati per la miscelazione con annate giovanili e bottiglie di *vin brut* , costruite in pile massicce, che possono essere considerate centinaia di migliaia. Presso i signori Giesler la sboccatura del vino avviene in un piccolo cellier parzialmente interrato, la cui temperatura è molto fresca ed equilibrata. I *dégorgeurs*, isolati dal resto dei lavoratori, stanno portando avanti le loro operazioni qui a lume di candela. Non appena il sedimento viene rimosso, le bottiglie vengono sollevate in cesti nel cellier soprastante, dove vengono successivamente eseguite la liquefazione, il ricucitura, la tesatura e il cablaggio. Perseguendo questo piano si ritiene che la perdita subita dalla sboccatura sia ridotta al minimo.

Per quanto ampie, queste premesse sono ancora insufficienti per le esigenze dell'azienda; e dall'altra parte della strada c'è un ampio edificio dove vengono immagazzinate le nuove bottiglie, e ha luogo il lavaggio delle bottiglie in preparazione per il tiraggio. Con l'ausilio dei macchinari messi a disposizione sedici donne, assistite da un paio di uomini, lavano comunemente circa quindici o sedicimila bottiglie nel corso di una giornata. Anche qui si trova uno dei due grandi torchi con i quali, all'epoca della vendemmia, vengono pigiate cento pièces di vino ogni ventiquattr'ore. La pressa rimanente è installata in un cellier all'estremità più lontana del giardino sull'altro lato della strada. I sigg. Giesler possiedono presse aggiuntive presso il loro distributore di Bouzy, e durante la vendemmia hanno il comando delle presse ad Ay, Verzenay, Vertus, Le Mesnil, ecc .; è loro regola sempre pigiare le uve entro poche ore dalla raccolta, per evitare che si ammaccino con il loro stesso peso e conferiscano al vino un colore scuro, contingenza difficile da evitare nelle stagioni in cui il frutto è troppo maturo. L'azienda possiede vigneti ad Avize e ha accordi con i proprietari di viti ad Ay, Bouzy, Verzenay e altrove, per acquistare regolarmente i loro raccolti ogni anno. Il marchio dei signori Giesler si è assicurato la sua attuale reputazione esclusivamente attraverso l'ottima qualità dei vini spediti dalla casa, vini conosciuti e apprezzati da tutti i veri intenditori di Champagne. un'eventualità difficile da evitare nelle stagioni in cui il frutto è troppo maturo. L'azienda possiede vigneti ad Avize e ha accordi con i proprietari di viti ad Ay, Bouzy, Verzenay e altrove per acquistare regolarmente i loro raccolti ogni anno. Il marchio dei signori Giesler si è assicurato la sua attuale reputazione esclusivamente attraverso l'ottima qualità dei vini spediti dalla casa, vini conosciuti e apprezzati da tutti i veri intenditori di Champagne. una contingenza difficile da evitare nelle stagioni in cui il frutto è troppo maturo. L'azienda possiede vigneti ad Avize e ha accordi con i proprietari di viti ad Ay, Bouzy, Verzenay e altrove per acquistare regolarmente i loro raccolti ogni anno. Il marchio dei signori Giesler si è assicurato la sua attuale reputazione esclusivamente attraverso l'ottima qualità dei vini spediti dalla casa, vini conosciuti e apprezzati da tutti i veri intenditori di Champagne.

Dal signor Giesler è solo una breve passeggiata per lo stabilimento di M. Charles de Cazanove, situato nella via principale di Avize. Entrando nella corte incontrammo un giovane cinghiale addomesticato impegnato nella vivace caccia ad alcune galline terrorizzate; mentre un trio di cinghiali, crogiolandosi sulle soleggiate lastre di pietra, contemplava i suoi procedimenti con pigra indifferenza. I cinghiali abbondano nei boschi qui intorno e cacciarli è il passatempo preferito dagli abitanti; e il giovane cinghiale che avevamo notato si rivelò essere una delle recenti catture dei figli di M. de Cazanove, che sono tra i più calorosi partigiani di questo sport emozionante.

La casa di M. Charles de Cazanove è stata fondata nel 1843, dall'attuale proprietario, sulla base di un'attività che esisteva dal 1811. Rispetto alla grandezza monumentale di alcuni dei grandi stabilimenti di Reims ed Epernay, i locali presenti un aspetto semplice e modesto; tuttavia, sono capienti e comodi, oltre al business in crescita [Pg 232]della casa ha portato all'acquisizione di ulteriore cantina in altre parti di Avize. Più importante di tutte, però, è la qualità del vino di cui sono rifornite queste cantine; e, seguendo la regola osservata dalle aziende di Champagne di altissima reputazione, è stato un principio guida con M. de Cazanove fare sempre affidamento sulle crescite più selettive: quei vini leggeri, delicati e fragranti della Marna che sprigionano il vero aroma del fiore della vite. M. de Cazanove, che si distingue per la sua conoscenza della viticoltura, occupa una posizione influente ad Avize, essendo vicepresidente della Horticultural Society of the Marne, e un membro del comitato incaricato di proteggere i vigneti della Champagne dall'invasione del fillossera. I suoi vigneti includono solo quelle varietà pregiate alle quali i cru della Marna devono la loro grande fama. Possiede un eccellente vigneto a Grauves, vicino ad Avize; e sua suocera, Madame Poultier di Pierry, è una dei principali viticoltori del distretto.

I vini di M. de Cazanove sono molto apprezzati a Parigi, dove la sua attività è molto vasta. Anche le sue spedizioni in Inghilterra sono considerevoli; ma dalla circostanza che alcuni dei suoi principali clienti importano il vino con marchi speciali propri, il marchio della casa non è così ampiamente conosciuto come avremmo dovuto prevedere.



VIGNETI D'AVIZE E CRAMANT, DAL GIARDINO DI MC DE CAZANOVE.

Dal giardino terrazzato di M. de Cazanove sul retro del suo stabilimento si ottiene una bella vista di uno dei distretti viticoli più famosi della Champagne, producendo vini di notevole delicatezza e squisito bouquet. Sulla sinistra si innalza il monte di Avize, la cui sommità orlata da fitti boschi, dove d'inverno ha la sua tana il cinghiale. Di fronte si estendono i lunghi pendii ricoperti di viti di Cramant, con i frutteti alla loro base, e le cime delle case del villaggio e la guglia della pittoresca chiesa vecchia che fa capolino appena sopra il ciglio della collina. A destra troneggia l'audace altezza di Saran, coronata dalla foresta, con il castello di M. Moët arroccato a metà del suo versante nord-orientale; e svanendo nella nebbiosa distanza ci sono le monotone pianure dello Champagne.

Abbiamo già spiegato che i vini di Avize e Cramant si classificano come *premiers cru* del distretto dell'uva bianca e che ogni produttore di champagne di fama si mescola l'uno o l'altro nella sua cuvée. Le uve bianche vengono solitamente raccolte due settimane o tre settimane dopo rispetto a quelle nere [Pg 233]varietà, ma sotto altri aspetti la loro vendemmia è la stessa. L'uva viene sottoposta al consueto esame minuto da parte degli *éplucheuses* , e tutte le *bacche acerbe* , danneggiate e marce gettate da parte, il frutto viene convogliato con la dovuta cura ai *torchi* nei grandi cesti detti *manichini paniers* . La pressatura avviene esattamente nelle stesse condizioni della pigiatura delle uve nere; anche il mosto viene travasato in botti per la fermentazione, ed entro la fine dell'anno, terminata la fermentazione attiva, il vino è normalmente limpido e limpido.

A Rilly-la-Montagne, sulla linea ferroviaria tra Reims ed Epernay, hanno sede la Roper Frères & Cie., Alla fine di Epernay. Partendo da quest'ultimo luogo, passiamo Ay e Avenay, quindi il piccolo villaggio di Germaine in mezzo alla foresta, e vicino alla sommità della montagna di Reims, con il suo "Rendezvous des Chasseurs" nelle immediate vicinanze della stazione. Finalmente arriviamo a Rilly, che, nonostante la sua situazione isolata, ha quell'aspetto di prosperità comune ai distretti vinicoli più favorevoli della Francia. Ciò non sorprende, se si considera la qualità dei suoi vini. Il vino rosso fermo di Rilly ha goduto a lungo di un'alta reputazione locale e oggi le coltivazioni di Rilly sono molto ricercate per la conversione in Champagne. Vino bianco del 1874, da uve nere, prelevato, siamo informati, da 600 a 700 franchi la pièce; mentre le qualità più fini da uve bianche realizzate da 300 a 400 franchi. I signori Roper Frères & Cie. Sono i proprietari di alcuni vigneti produttivi situati sulla strada maestra per Chigny e Ludes.

Lo stabilimento di Roper Frères è adiacente a una bella casa moderna, arretrata dalla strada, in un ampio e piacevole giardino, delimitato su due lati da vigneti. Nelle celle si trovano tutte le comodità di un moderno stabilimento di Champagne, mentre sotto il giardino si estendono le ampie cantine dell'azienda, costituite da due piani di lunghe e spaziose gallerie scavate nel gesso, le cui pareti e tetti sono sostenuti ogni volta necessaria per muratura. Una caratteristica curiosa di queste cantine è che le radici degli alberi più grandi nel giardino soprastante sono penetrate nel tetto del piano superiore e sono sospese in alto come innumerevoli stalattiti. Qui, dopo che il vino relativamente nuovo del 1874 ci fu mostrato - compresi campioni del vin brut o champagne naturale di

cui l'azienda produce una specialità a un prezzo moderato - furono prodotti alcuni vecchi champagne scelti, comprese le annate fini del 1865, 1857 , e 1846. Quest'ultimo vino aveva naturalmente conservato molto poco della sua effervescenza, tuttavia il suo sapore era estremamente fine, essendo morbido e delicato in una certa misura. All'Esposizione di Vienna del 1873 e all'Esposizione di Londra del 1874, la collezione di champagne esposta da Roper Frères ricevette un favorevolissimo riconoscimento da parte delle giurie internazionali. essendo morbido e delicato in una certa misura. All'Esposizione di Vienna del 1873 e all'Esposizione di Londra del 1874, la collezione di champagne esposta da Roper Frères ricevette un favorevolissimo riconoscimento da parte delle giurie internazionali. essendo morbido e delicato in una certa misura. All'Esposizione di Vienna del 1873 e all'Esposizione di Londra del 1874, la collezione di champagne esposta da Roper Frères ricevette un favorevolissimo riconoscimento da parte delle giurie internazionali.

Il nostro tour tra i vigneti e le cantine dello Champagne qui giunge al termine. È vero che a Châlons ci sono stabilimenti importanti, in particolare quelli dei Perrier, Freminet et Fils, Dagonet et Fils e Jacquard Frères. Poiché, tuttavia, qualsiasi descrizione di questi sarebbe poco altro che una ricapitolazione di qualcosa che abbiamo già detto, ci accontentiamo semplicemente di notificarne l'esistenza e chiudiamo il presente capitolo con una poesia sullo Champagne, dalla penna di M. Amaury de Cazanove di Avize:

ODE AU CHAMPAGNE.

Pour ta beauté, pour ta gloire, ô Patrie,
Nous t'adorons… surtout pour tes malheurs!
Oublions-les…. Avec idolâtrie,
Chantons ton ciel, tes femmes et tes fleurs.
Francia, nous chanterons tes femmes et tes roses;
Francia, nous chanterons tes vins, autre trésor;
Qu'on voie, ouvrant tes lèvres longtemps closes,
Un fier sourire étinceler encor!

Nectar qu'aux dieux jadis versait Hébé la blonde!
O noir Falerne! ô Massique vermeil!
Pauvres vins du vieux temps oubliés à la ronde ...
Car le Champagne a fait le tour du monde
En conquérant, à nos drapeaux pareil;
Il rit, léger, sous la mousse qui tremble,
Et semble
Dans le cristal un rayon de soleil.

"Je suis le sang des coteaux de Bourgogne!"
Dit celui-là baron à parchemin,
Grand assommeur qui vous met sans vergogne
Son casque au front, si lourd le lendemain….
«C'est moi l'exquis Bordeaux, je sens la violette;
Mes rubis, le gourmet goutte à goutte les boit,

Et mon parfum délicat se complète
Par ta saveur, aile d'un perdreau froid.

[Pg 234]

Messeigneurs les Grand Vins, s'il faut qu'on vous réponde;
Bordeaux, Bourgogne, écoutez un conseil:
Vantez un peu moins fort vos vertus à la ronde….
Car le Champagne a fait le tour du monde
En conquérant, à nos drapeaux pareil;
Il rit, léger, sous la mousse qui tremble,
Et semble
Dans le cristal un rayon de soleil.

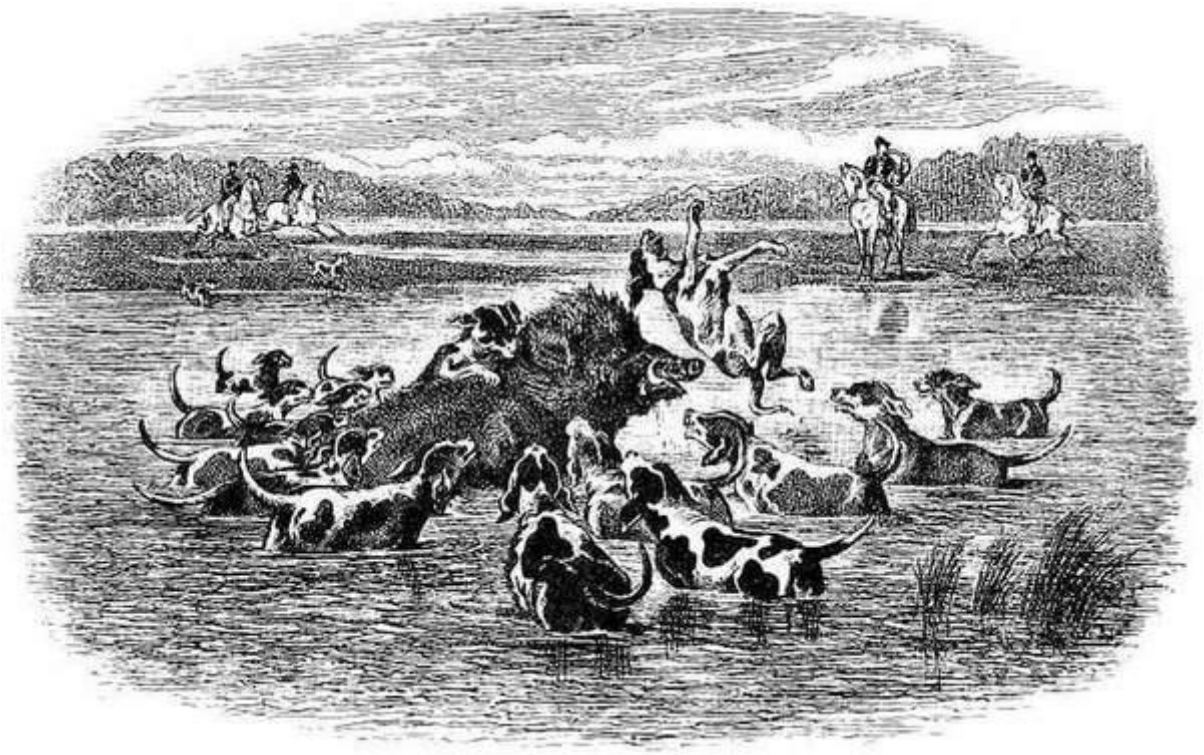
Car le Champagne est le vrai vin de France;
C'est notre cœur pétillant dans nos yeux,
Se rilevante plus haut sous la souffrance;
C'est dans sa fleur l'esprit de nos aïeux;
Le souffle de bravoure aimable, qui tressaille
Sous le vent de l'épée aux plumes des cimiers;
C'est le galant défi de la bataille:
"A vous, Messieurs les Anglais, les premiers!"

Certain buveur de bière en vain ricane et gronde;
Aux cauchemars de ses nuits sans sommeil
Dieu livre ses remords! … Nous chantons à la ronde
Que le Champagne a fait le tour du monde
En conquérant, à nos drapeaux pareil;
Il rit, léger, sous la mousse qui tremble,
Et semble
Dans le cristal un rayon de soleil.[481]

Avize, 8 Juillet 1877.



[Pg 235]



IL CINGHIALE PRENDE TERRENO.

XIII.

S PORT NEL C hampagne .

Le foreste della Champagne, il luogo di villeggiatura del cinghiale - Partenza di una battuta di caccia al mattino presto per una caccia al cinghiale - Risveglio del cinghiale dalla sua tana - Inizio dell'attacco - Inseguimento del cinghiale - La sua rotta è frenata da un proiettile "I cani si precipitano all'inseguimento" Il cinghiale si volta e sta a bada - Un abile tiratore avanza e gli dà il *colpo di grazia*— Caccia al cinghiale a cavallo nella Champagne — Una giornata emozionante di sport con i cinghiali di M. d'Honnincton — La "sonnerie du sanglier" e la "vue" - I corni suonano in coro "Il cinghiale ha preso terra" -Il cinghiale abbandona il ruscello, e ne segue uno spiritoso inseguimento - Portato alla baia, cerca di nuovo l'acqua - Lotta mortale tra il cinghiale e un branco pieno di cani - Finalmente viene sparato il colpo fatale, e viene suonato l"allali ' —Fino a quindici cinghiali a volte uccisi in una volta sola — I capricci di alcuni giovani cinghiali docili — Segugi di ogni tipo usati per la caccia al cinghiale nella Champagne — Danni causati dai cinghiali ai vigneti e ai raccolti — Varietà di selvaggina comune allo Champagne.



THE champagne non si limita comprende vigneti che producono alcuni dei migliori vini al mondo. In parte è ricoperto da vaste e rigogliose foreste, dove i piaceri della caccia non mancano agli Champenois, che di regola sono desiderosi di praticare sport. In inverno queste foreste sono il luogo di villeggiatura dei cinghiali, che frequentano di preferenza i boschi intorno a Reims, viaggiando lì, si dice, di notte dalla famosa foresta delle Ardenne, la scena dei vagabondaggi di Rosalind e delle eccentricità di Touchstone, come esposto in *Come ti piace* ; e le cui cupe profondità e le grovigli vallate ospitano non solo cinghiali, ma anche lupi.

Nei villaggi della Champagne in una fredda mattina d'inverno, con neve o vento, tu [Pg 236]sono spesso svegli prima dell'alba per il rumore di cani che abbaiano, di clacson che suonano la partenza e di qualche veicolo che rotola pesantemente sulle pietre. Un gruppo di sportivi sta procedendo all'incontro. Scherzi e risate animano il viaggio, ma tutti diventano silenziosi e seri al raggiungimento del luogo dell'appuntamento, poiché l'oggetto del raduno è l'eccitabile e pericolosa caccia al cinghiale.

Nello Champagne non è più di moda, come in Borgogna,

"Con la punta del giavellotto, un maiale rozzo da incornare."

Il fucile più sicuro è l'arma solitamente impiegata, e queste armi vengono ora esaminate e caricate con cura. Intanto si ascoltano attentamente le segnalazioni dei custodi. Hanno battuto il legno, ciascuno per la propria parte, accompagnati da un segugio, e informano i cacciatori di ciò che hanno visto o trovato. È necessaria una grande esperienza per *portare* a termine il *rimbalzo* , come viene definito questo giro di ispezione, in modo soddisfacente; e con alcuni è una vera scienza. Alla fine, dopo una discussione tra i più esperti, si decide di seguire il profumo che risulta essere il più fresco; dopo di che i cani vengono allevati in coppia e lasciati liberi sul sentiero. Adesso inizia l'attacco. Ci sono sempre due o tre *piqueurs*che seguono i cani, eccitandoli con le loro voci, e facendo tutto il rumore possibile, purché la selvaggina non sia stata svegliata dalla sua tana. Nel frattempo i tiratori si piazzano ai posti indicati dal presidente della caccia, ai più esperti vengono assegnati i posti migliori, mentre quelli che hanno l'abitudine di non danneggiare mai il cinghiale vanno di propria iniziativa `` controvento '', cioè a luoghi cattivi, facendo sì che l'animale "rifiuti" e passi nel raggio di armi che raramente lo lasciano scappare illeso.

All'inizio i cani lanciano un grido un po 'distante - forse uno ha seguito un odore sbagliato - e alcuni cacciatori osservano a bassa voce che dopotutto avrebbero fatto meglio a fermarsi a casa e voltare le spalle ai loro letti. in un'ora meno fuori stagione; allora, almeno, non sarebbero stati in piedi con i piedi congelati nella neve, e con il raffreddore alla testa in prospettiva. Ma improvvisamente arriva un grido di "Vlô!" - l'espressione Champenois per designare il cinghiale - "Attenzione!" 'Attenzione!' Poi il resoconto di un paio di colpi e infine l'ululato del branco di cani. La neve e il freddo vengono subito dimenticati. Ogni uomo impugna il fucile e attende il passaggio del cinghiale. I rami del sottobosco scricchiolano e si spezzano; c'è un rumore come quello di uno squadrone di cavalleria che si precipita in un bosco; poi, all'improvviso, si vede avvicinarsi una massa nera. Ma il cinghiale è un tipo astuto; ha visto lo sportivo che lo sta aspettando, o ha fiutato la sua presenza, e passerà fuori portata. Ora che la fortuna ha tradito quest'ultimo, deve accontentarsi del*ruolo* di uno spettatore.

Per quanto si può giudicare dall'abbaiare dei cani, il cinghiale sta dirigendo la sua corsa dove è appostato un tiratore esperto, uno che non sta per sparare il suo primo colpo difficile. Osservatelo: è perfettamente immobile, perché il minimo movimento potrebbe tradire la sua presenza; solo i suoi occhi guizzano a destra ea sinistra alla ricerca del nemico. Ecco che arriva il cinghiale, che passa come una palla di cannone lungo la linea, e non c'è quasi il tempo di scorgerlo tra i rapporti di due colpi, che si succedono con la rapidità del fulmine. Il cinghiale non è affatto un animale facile da abbattere. Le strade forestali non sono mai più larghe da dieci a quindici passi; e poiché ci sono tiratori sia a destra che a sinistra, è necessario riservare il fuoco finché l'animale non ha attraversato la strada e si è tuffato di nuovo al riparo. In aggiunta a questo, ci sono solo due punti in cui una ferita mortale può essere inflitta al cinghiale: dietro la spalla o al collo. Colpito altrove, perderà solo poco sangue e l'unico effetto della ferita sarà di renderlo più selvaggio. Strapperà uno o due cani, forse, e poi si precipiterà lontano, senza mostrare ulteriori segni di ferita. I cinghiali che trasportano diversi proiettili nei loro corpi, ma che si rallegrano della salute capitale, così come altri coperti di cicatrici, vengono spesso uccisi. Sparare troppo in alto è un difetto comune a molti tiratori, derivante dal fatto che in inverno le setole del cinghiale sono molto lunghe e spesse, e che ognuno si drizza alla vista di un nemico, facendo sembrare l'animale molto più alto sul suo gambe di quanto non sia in realtà. Colpito altrove, perderà solo poco sangue e l'unico effetto della ferita sarà di renderlo più selvaggio. Strapperà uno o due cani, forse, e poi si precipiterà lontano, senza mostrare ulteriori segni di ferita. I cinghiali che portano diversi proiettili nei loro corpi, ma che si rallegrano per la salute capitale, così come altri coperti di cicatrici, vengono spesso uccisi. Sparare troppo in alto è un difetto comune a molti tiratori, derivante dal fatto che in inverno le setole del cinghiale sono molto lunghe e spesse, e che ognuno si drizza alla vista di un nemico, facendo sembrare l'animale molto più alto sul suo gambe di quanto non sia in realtà. Colpito altrove, perderà solo poco sangue e l'unico effetto della ferita sarà di renderlo più selvaggio. Strapperà uno o due cani, forse, e poi si precipiterà lontano, senza mostrare ulteriori segni di ferita. I cinghiali che trasportano diversi proiettili nei loro corpi, ma che si rallegrano della salute capitale, così come altri coperti di cicatrici, vengono spesso uccisi. Sparare troppo in alto è un difetto comune a molti tiratori, derivante dal fatto che in inverno le setole del cinghiale sono molto lunghe e spesse, e che ognuno si drizza alla vista di un nemico, facendo

sembrare l'animale molto più alto sul suo gambe di quanto non sia in realtà. I cinghiali che portano diversi proiettili nei loro corpi, ma che si rallegrano per la salute capitale, così come altri coperti di cicatrici, vengono spesso uccisi. Sparare troppo in alto è un difetto comune a molti tiratori, derivante dal fatto che in inverno le setole del cinghiale sono molto lunghe e spesse, e che ognuno si drizza alla vista di un nemico, facendo sembrare l'animale molto più alto sul suo gambe di quanto non sia in realtà. I cinghiali che portano diversi proiettili nei loro corpi, ma che si rallegrano per la salute capitale, così come altri coperti di cicatrici, vengono spesso uccisi. Sparare troppo in alto è un difetto comune a molti tiratori, derivante dal fatto che in inverno le setole del cinghiale sono molto lunghe e spesse, e che ognuno si drizza alla vista di un nemico, facendo sembrare l'animale molto più alto sul suo gambe di quanto non sia in realtà.

[Pg 237]

Ma per tornare alla nostra descrizione della caccia. Il cinghiale è stato appena colpito da uno di quei rari tiratori, ogni proiettile del cui fucile va dritto alla billetta prevista. Anche se colpito, l'animale continua la sua corsa, un paio di gocce di sangue che hanno tinto di rosso la neve dimostrando inequivocabilmente che non è mancato. I cani che lo seguono da vicino esitano per un minuto mentre raggiungono la carreggiata, ma il capo ha visto il punto in cui il cinghiale è stato ferito; annusa il sangue e si lancia di nuovo, seguito dal branco, che ha piena fiducia nel suo discernimento. I cani sono lacerati e feriti dalle spine e dai rovi che ostacolano continuamente il loro cammino, perché il cinghiale si precipita attraverso la copertura più fitta e inaccessibile, nella speranza di ritardare l'avanzata dei suoi inseguitori; ma i segugi intuiscono che la loro preda è vicina, e i più stanchi tra loro recuperano tutte le energie. All'improvviso un grande silenzio succede al furioso lamento e latrato di poco tempo fa. Il cinghiale sta per voltare le spalle. Le sue forze si stanno esaurendo, e sentendosi condannato a morire, si è voltato verso un boschetto inaccessibile, per non essere preso nelle retrovie, e affronta i suoi inseguitori, deciso a morire coraggiosamente ea vendere. la sua vita teneramente. Non è più l'abbaiare di un branco in pieno grido che ora squarcia l'aria, ma gemiti isolati e ululati lamentosi, come i cani da guardia danno sfogo a quando gli estranei vagano per la casa che proteggono. e sentendosi condannato a morire, ha voltato le spalle a qualche boschetto inaccessibile, per non essere preso alle spalle, e si confronta con i suoi inseguitori, deciso a morire coraggiosamente ea vendere cara la sua vita. Non è più l'abbaiare di un branco in pieno grido che ora squarcia l'aria, ma gemiti isolati e ululati lamentosi, come i cani da guardia danno sfogo a quando gli estranei vagano per la casa che proteggono. e sentendosi condannato a morire, si è voltato di spalle, con le spalle rivolte a qualche macchia inaccessibile, per non essere preso alle spalle, e si confronta con i suoi inseguitori, deciso a morire coraggiosamente ea vendere cara la sua vita. Non è più l'abbaiare di un branco in pieno grido che ora squarcia l'aria, ma gemiti isolati e ululati lamentosi, come i cani da guardia danno sfogo a quando gli estranei vagano per la casa che proteggono.

Poi arriva l'impresa coronamento della caccia, e la più difficile da realizzare. Il tiratore più intrepido avanza verso i cani, il coltello da caccia e il fucile pronti, il primo da usare se il secondo non è sufficiente. Ha bisogno di grande prudenza e grande freddezza per portare a termine il suo compito, poiché il cinghiale sentirà il suo avvicinamento e si precipiterà senza esitazione su di lui. Deve attendere l'assalto dell'animale con cuore

fermo e mano ferma, e sparare solo quando è sicuro della sua mira. Spesso, però, il cacciatore è infastidito dai cani, che circondano il cinghiale da tutte le parti, gli si aggrappano da dietro e gli eccitano la furia. La posizione può diventare critica e molti sportivi che hanno contato troppo sui propri nervi si sono trovati costretti a arrampicarsi su un albero, da dove hanno potuto "abbattere" il nemico, senza incorrere in alcun pericolo.

Nella Champagne il cinghiale è quasi invariabilmente inseguito a piedi, la minuziosa suddivisione dei terreni in diversi appezzamenti e la conseguente limitazione del diritto allo sport rendono molto difficile seguire l'animale a cavallo. M. Roederer, è vero, ha dato vita a un branco di cani nella foresta di Reims; ma alla sua morte non c'erano abbastanza amanti della caccia per mantenere questo stile di sport, e tutti presero l'abitudine di abbattere un cinghiale allo stesso modo prosaico di un semplice coniglio. Tuttavia, qualche anno fa, un ricco proprietario terriero bretone, il visconte d'Honnincton, avendo avuto l'opportunità di fare sport nello Champagne, e avendo visto che la grande selvaggina abbondava, si installò vicino alla bella Forêt de la Traconne, nel quartiere di Sézanne, e riprese la caccia al cinghiale a cavallo.

Nel mese di dicembre 1878, si svolse un'entusiasmante giornata di sport con i cani da caccia di M. d'Honnincton. Avendo notato la presenza di branchi di cinghiali nei boschi vicini tra Epernay e Montmort, M. d'Honnincton fu subito in primo piano con il suo branco e tutti gli sportivi per miglia intorno furono convocati. L'incontro è stato al castello della Charmoye, un appuntamento regolare dei cacciatori, appartenente al visconte di Bouthylliers, e situato nel cuore del bosco. Durante la colazione uno dei cacciatori è venuto ad annunciare che un enorme *solitario*aveva passato la notte a poca distanza dal castello. Tutto, quindi, promette bene per lo sport. Gli ospiti montarono in fretta, ciascuno equipaggiato in vero stile francese, con un immenso corno da caccia intorno al corpo e un fucile leggero o una pistola attaccata alla sella. Le note vibranti del corno avevano cominciato a risuonare da ogni parte, ei cani si stavano staccando quando il cinghiale, disturbato da tutto questo rumore, attraversò maestosamente il viale principale del castello e si spinse verso un gruppo di signore riunite per assistere alla partenza degli sportivi. Un inizio migliore sarebbe stato impossibile. [Pg 238]I segugi si precipitarono verso la loro preda non appena lo *videro a gran voce* , e la *sonnerie du sanglier* e la *vue*furono risuonate dai corni da ogni parte. La caccia è iniziata. La difficoltà più grande e lo scopo di tutto era impedire al cinghiale di precipitare nel folto della foresta, dove, nella fitta coltre, avrebbe guadagnato un considerevole vantaggio sui cani. Grazie all'attività dei cacciatori, che gli interruppero la ritirata da questa parte, fu possibile spingerlo verso la piana di Montmort; e da questo momento lo sport andò bene come si può immaginare, essendo facile notare i piccoli dettagli della caccia anche da lontano. Il cinghiale si fece strada con difficoltà sul terreno saturo di pioggia e l'entusiasmo dei segugi aumentò in proporzione man mano che guadagnavano su di lui.

Fu raggiunto un ruscello largo con sponde molto ripide. Il cinghiale cercò di liberarlo a un balzo, ma cadde a metà del ruscello. Gli sportivi si avvicinarono tutti in questo momento, e con le corna cominciarono a suonare in coro "Il cinghiale ha preso terra"; i segugi si tuffarono e iniziarono a nuotare dietro al cinghiale, e la scena divenne davvero emozionante. Alla fine il cinghiale riuscì a lasciare il fiume; ma spaventato dai cavalieri

che vedeva sulla sponda opposta, la riattraversò una seconda e poi una terza volta, in mezzo ai segugi, che lo assalivano da ogni parte, e ogni volta incontrava la stessa difficoltà a risalire l'argine. Si può facilmente capire che si stava esaurendo per i suoi sforzi e iniziò a sembrare truccato. Tuttavia riprese vigore e presto guadagnò terreno sui segugi. Aveva ancora due o tre miglia da percorrere per riconquistare la foresta, ed era necessario a tutti i costi impedirgli di farlo. Poi seguì una selvaggia caccia, una folle corsa a ostacoli su campi, siepi, ruscelli, fossati; i cavalli in più punti affondavano sui garretti ed erano coperti di schiuma, ma la frusta e lo sperone restituivano energia al minimo ardente. Il cinghiale ansimava, ma continuava ancora, e il vapore dal suo corpo, che lo circondava completamente e lo faceva assomigliare a un demone a quattro zampe, poteva essere chiaramente percepito da lontano. In questo stile la caccia dilagò nel piccolo villaggio di Lucy, con tutti i cani del luogo che ululavano, le donne ei bambini che strillavano e gli uomini che si armavano di vanghe e forconi. Ma il cinghiale non perdendo coraggio per questo motivo e disprezzando queste armi primitive, non si fermò, e si avvicinava sempre di più al bosco. I segugi si stavano stancando e gli sportivi più esperti iniziarono a disperare un po 'di una giornata di successo, quando improvvisamente la bestia si tuffò in uno stagno situato vicino alla foresta, si fermò, rotolò più volte nel fango e si alzò completamente coperta di vapore e fango. È tutto finito: l'animale è a bada e non può andare oltre.

Questo è il momento interessante. Il cinghiale si rimette in sesto sentendo che sta per morire e, fino alla pancia nell'acqua, attende coraggiosamente il branco. Con gli occhi ardenti di rabbia, le setole dritte, emette grugniti di sfida. I cinquanta cani gli si gettano addosso senza un attimo di esitazione; ma quattro o cinque vengono mandati rotolando in mezzo all'acqua, mai più a salire. La lotta che segue è terribile; le zanne del cinghiale raccontano a ogni colpo e l'acqua diventa letteralmente rossa di sangue. Alla fine si avvicinano gli sportivi più importanti, ed è ora che lo facciano. Sette cani sono già sdraiati sulla schiena, con le zampe per aria, e quasi tutti portano i segni delle terribili zanne del cinghiale. Il primo che è pronto scende dal suo destriero e avanza coraggiosamente nell'acqua; perché sarebbe imprudente sparare al cinghiale dal bordo dello stagno, e quindi correre il rischio di ferirlo, rendendolo ancora più furioso, o addirittura di uccidere uno dei cani, da cui è circondato. Segue un intervallo di solenne silenzio; le corna aspettano solo che il colpo venga sparato per suonare il*hallali* . I cani si fanno largo per far avanzare lo sportivo; il cinghiale si ritrae un po 'e poi, balzando, recupera tutte le forze per lanciarsi sul nemico. Guai all'uomo a cui manca! il cinghiale non gli darà quartiere. Ma lo sportivo lo aspetta tranquillamente, e quando è a soli due passi da lui si pianta una pallottola in mezzo agli occhi, che lo fa morire. Le note *dell'allali* risvegliano gli echi: mai una caccia era stata coronata da risultati più fini. Il sole al tramonto illuminava la scena, che si manifestava appena sotto il castello di Montmort, a meno di mezzo miglio di distanza, e le signore riunite sulla terrazza del vecchio castello di Sully agitavano i fazzoletti per congratularsi con i fortunati sportivi.

La precedente narrazione fornisce una buona idea del metodo ordinario di caccia al cinghiale [Pg 239]a cavallo nella Champagne, un metodo che, pur offrendo dettagli a volte variabili, derivanti dalla taglia dell'animale inseguito e dal numero e dalla forza dei cani impegnati nella caccia, presenta, nel complesso, una somiglianza generale con la descrizione appena dato.

Alcuni anni fa i cinghiali erano tutt'altro che numerosi nella Champagne, nascondendosi, inoltre, in posizioni inaccessibili lontane nel bosco, tanto che era necessario coprire una maggiore estensione di terreno per avvistare una pista recente. Negli ultimi tempi, tuttavia, questi animali si sono moltiplicati considerevolmente, ogni scrofa ha sette o otto piccoli per figliata e figlia tre volte l'anno. Nelle foreste intorno a Reims ed Epernay dodici e persino quindici cinghiali sono stati uccisi durante una singola caccia. Non è raro che si incontrino insieme una mandria di cinquanta e anche cento cinghiali, quando spesso ne consegue un vero e proprio massacro, se il gruppo di cacciatori comprende solo un numero sufficiente di fucili.

Le vittime includono a volte alcune scrofe con giovani grice, che i cacciatori cercano spesso di allevare. Uno di questi animaletti, che era stato chiamato "Neve" per essere stato catturato un giorno in cui la neve era sul terreno, seguiva il suo padrone dappertutto come il più fedele barboncino. Il suo padrone lo portava spesso nel bosco e simulava una caccia con i suoi cani. La neve, tuttavia, possedeva vizi oltre che virtù, e una delle sue abitudini era estremamente sgradevole. Come il resto della sua specie, amava molto rotolarsi nel fango e, tornando a casa, si puliva sfregandosi con indifferenza contro gli abiti delle signore di casa. Una domenica il suo padrone lo aveva portato a fare una passeggiata e, mentre tornavano a casa, passarono davanti alla chiesa, che le signore del luogo, vestite nei loro abiti più ricchi, stavano solo andando via. Durante la sua passeggiata Snow aveva fatto due o tre bagni di fango e, incontrando i devoti devoti di Avize, pensò che l'occasione fosse propizia per purificarsi. Mise subito in pratica l'idea, impiegando allo scopo gli abiti di seta delle signore. I bambini che li accompagnavano erano molto terrorizzati e si precipitarono urlando nelle case adiacenti, inseguiti dal cinghiale che saltellava, che sembrava godere molto del panico che aveva causato. Come ha osservato La Fontaine, e si precipitò urlando nelle case adiacenti, inseguito dal cinghiale che saltellava, che sembrava godere molto del panico che aveva causato. Come ha osservato La Fontaine, e si precipitò urlando nelle case adiacenti, inseguito dal cinghiale che saltellava, che sembrava godere molto del panico che aveva causato. Come ha osservato La Fontaine,

'Rien que la mort n'était capace
Il figlio di Expier forfait.

Così, dopo un simile reato, il povero Snow fu condannato a subire la pena capitale, ed espiato con la morte la sua mancanza di rispetto per l'abbigliamento di seta del gentil sesso.

Anche un altro cinghiale chiamato "Scotsman" e appartenente allo stesso sportivo era un tipo divertente. Si sdraiava al sole di un pomeriggio maestosamente come il Sultano sul suo divano, mentre una gallina con cui aveva stretto una tenera amicizia lo sollevava gentilmente dai suoi parassiti.

Un signore della stessa zona possiede due enormi scrofe, che lo seguono come levrieri ogni volta che esce. Quando un amico gli chiede di entrare in casa e di rinfrescarsi o riposarsi, lui risponde: “Devo chiederti scusa; Ho con me *Catherine* e *Rigolette* , che potrebbero disturbarti. L'amico si guarda intorno per vedere chi possono essere questi

giovani interessanti, e la sua sorpresa può essere immaginata quando due grossi maiali gli posano familiarmente le zampe anteriori sulle spalle.

Diversi sportivi della Champagne possiedono branchi di cani, e il vero segugio di cinghiale, il "cane di razza St. Hubert nera", è davvero un animale magnifico, con le sue lunghe orecchie pendenti, il petto aperto e il corpo ampio. Anche i segugi delle razze La Vendée e Poitou vengono utilizzati per la caccia al cinghiale. I cani, sebbene possano essere di razza eccellente, richiedono, tuttavia, un abile addestramento prima di cacciare il cinghiale. È necessario che vedano uccisi diversi cinghiali prima di avventurarsi ad affrontare questo formidabile nemico, di cui il cane ha istintivamente paura. Cani domestici, curs e terrier a volte inseguiranno mirabilmente il cinghiale e prolungheranno la sua posizione per ore senza avvicinarsi alla portata delle zanne della bestia, mentre gli animali di uno spirito superiore si lasceranno strappare vivi, o, se fuga,

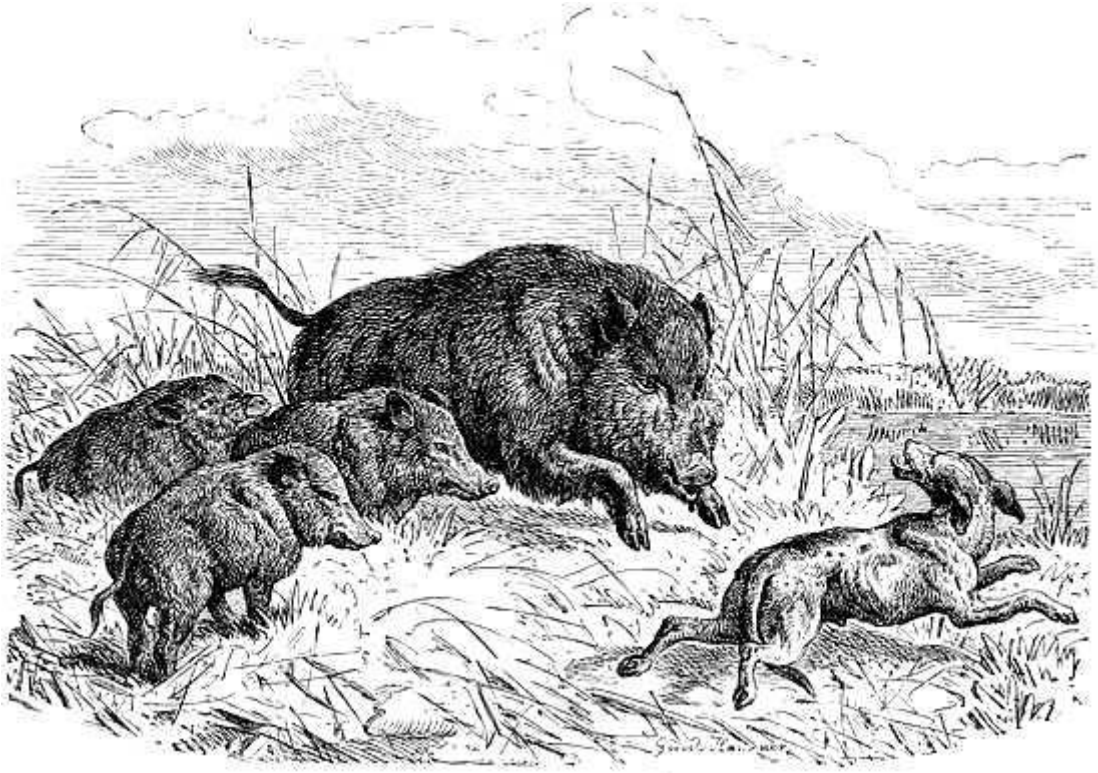
Da quando i cinghiali sono diventati così numerosi nella Champagne hanno causato danni considerevoli ai raccolti, un campo di mais o di patate presto devastato da loro. Al momento del raccolto un orologio ha spesso [Pg 240]essere impostato per loro di notte. Qualche anno fa, al momento della vendemmia, si era addirittura costretti ad accendere grandi fuochi vicino ai vigneti per spaventare questi pericolosi vicini.

La stagione di caccia nello Champagne va dall'inizio di settembre fino alla fine di febbraio; ma la caccia al cinghiale è spesso prolungata fino al primo maggio e occasionalmente vengono organizzate *battaglie* durante l'estate.

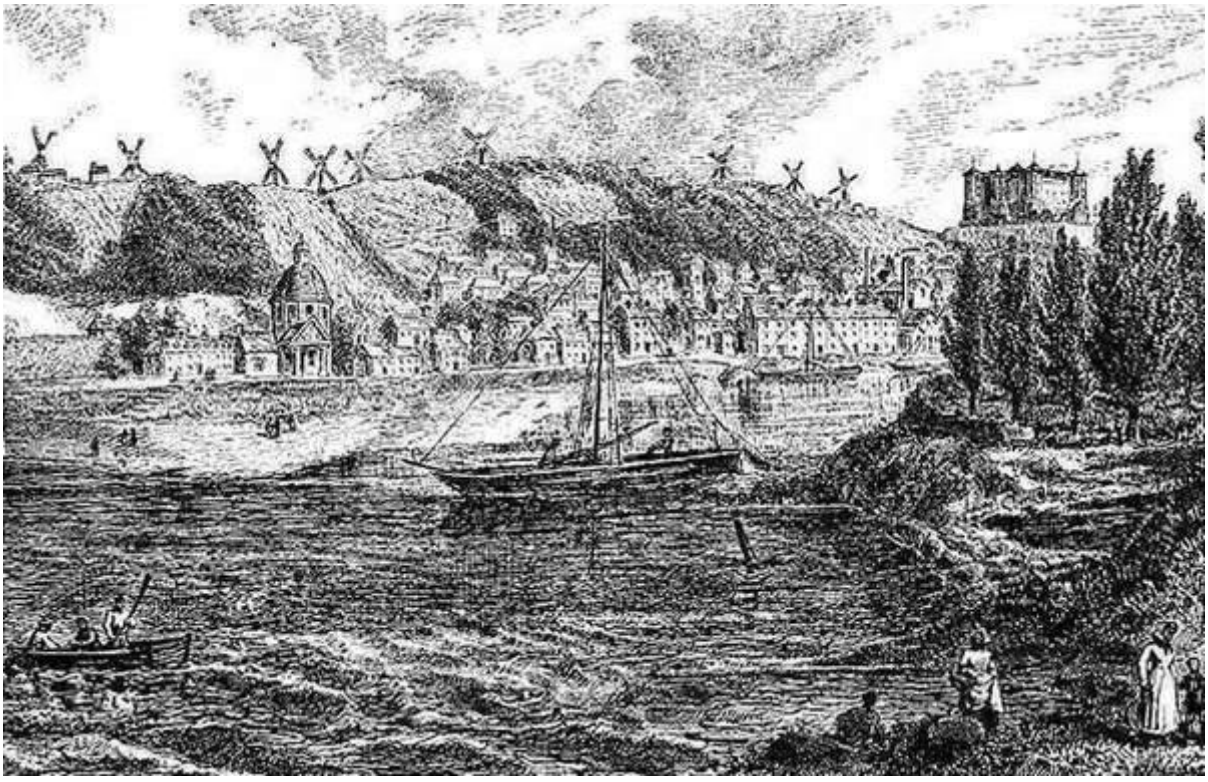
Altra selvaggina a quattro zampe che inquina le foreste della Champagne è il capriolo, in quantità tollerabile; alcuni daini, cervi e lupi, che sono ancora numerosi, nonostante la guerra condotta contro di loro. Il capriolo viene cacciato, come il cinghiale, con i segugi; ma questo sport facile, che non possiede l'attrazione del pericolo, è del tutto trascurato quando i cinghiali sono numerosi. Le foreste offrono anche riparo in abbondanza a lepri, martin, gatti selvatici e volpi, queste ultime rigorosamente distrutte a causa delle loro depredazioni. Sono soffocati dal fumo nelle loro tane, oppure avvelenati o presi in trappola.

Gli sportivi sono così numerosi in ogni paesino della Marna, la licenza di tiro costa solo venticinque franchi, che la selvaggina piumata è diventata rarissima. L'esemplare più notevole è la caimpetière, o piccola otarda, che esiste solo nella Champagne e in Algeria, e la cui carne è molto apprezzata.

Pernici e lepri sarebbero del tutto scomparse dalle pianure se non fosse stato per il riparo che le vigne offrono loro, guai a chi si avventura a cacciare tra le vigne! La vite è sacra per i Champenois come lo era il vischio per i loro antenati gallici. Grande severità è mostrata nei confronti dei trasgressori nell'epoca in cui le viti stanno germogliando, poiché ogni gemma spezzata rappresenta un grappolo d'uva, che il suo proprietario sperava potesse realizzare il suo peso in oro.



[Pg 241]



I VIGNETI DELLA COTEAU DE SAUMUR.

PARTE III.

I.
S PARKLING S AUMUR E S PARKLING S AUTERNES .



antico e moderno — Trattamento del vino di nuova vendemmia — La cuvée — Proporzioni di vino da uve bianche e nere — L'imbottigliamento e la sboccatura del vino e le operazioni di rifinitura — Il castello di Varrains e la fondazione di M. Louis Duvau aîné — His cantine un susseguirsi di cupe gallerie - La sboccatura del vino avvenuta in una grotta dall'aspetto melodrammatico - M. Vigneto di Duvau - Il suo frizzante Saumur di varie epoche - Marcata superiorità dei campioni più maturi - la frizzante manifattura Sauternes di ME Normandin a Châteauneuf - Angoulême e le sue antiche fortificazioni - Vin de Colombar - M. La frizzante cuvée di Sauternes di Normandin - Le sue cantine vicino a Châteauneuf - Riconoscimento accordato al vino al Concours Régional d'Angoulême.

Un OPO Champagne, Angiò è la provincia francese che si colloca accanto importanza per la produzione di vini spumanti. Annate sulle rive della Loira, sono in gran parte destinate ai mercati inglesi e ad altri mercati, etichettati come Crême de Bouzy, Sillery e Ay Mousseux, Cartes Noires e Blanches e simili; mentre i loro tappi sono marchiati con i nomi di ditte fantasma, che dovrebbero essere situate a Reims ed Epernay. Di regola, questi vini provengono da tutta Saumur; ma non sono necessariamente peggiori da questo punto di vista, perché il distretto produce capitale scintillante [Pg 242]vini le cui qualità più fini migliorano notevolmente se conservati per alcuni anni. Una cosa curiosa che ci è stata mostrata a Saumur è stato l'album di un produttore di spumanti contenente esempi delle molte centinaia di etichette con cui i suoi prodotti erano stati venduti negli anni passati. Nessuna di queste etichette ha assegnato ai vini il nome del loro vero produttore o del loro vero luogo di nascita, ma li ha introdotti sotto gli auspici di mitici duchi e conti, come prodotti nei castelli che sono tanti `` castelli in Spagna " e come in arrivo da Ay, Bouzy, Châlons, Epernay, Reims e Verzenay, ma mai per caso da Saumur.

Essendo prodotto da crescite più robuste rispetto agli spumanti del Dipartimento della Marna, lo spumante Saumur mancherà sempre di quella leggerezza eccessiva che è il coronamento di uno Champagne fine; tuttavia, è sufficiente conservarlo per pochi anni, invece di essere bevuto poco dopo il suo arrivo dal commerciante di vino, perché la sua qualità sia notevolmente migliorata e il suo valore intrinseco sia notevolmente aumentato. Abbiamo bevuto Saumur frizzante che era stato in bottiglia per quasi vent'anni, e abbiamo trovato il vino non solo straordinariamente delicato, ma, singolare a dirsi, con molta effervescenza.



STATUA DI RICHARD CŒUR DE LION A FONTEVRAULT.

Per un inglese l'Anjou è una delle più interessanti delle antiche province della Francia. Era la culla dei re Plantageneti, ea sole dieci miglia da Saumur riposano ancora le ossa di Enrico, il primo Plantageneto e di Riccardo del Cuore di Leone, sotto le loro elaborate effigi colorate e dorate, nel cosiddetto Cimetière des Rois di la storica Abbazia di Fontevrault. I famosi vigneti del Coteau de Saumur, a est della città e al confine con la Loira, si estendono fino a qui e comprendono i comuni di Dampierre, Souzay, Varrains, Chacé, Parnay, Turquant e Montsoreau, l'ultimo di tre miglia da Fontevrault, e soprattutto notevole per il suo signore di cattiva fama, Jean de Chambes, che istigò la moglie ad attirare Bussy d'Amboise per un incarico in modo che potesse più sicuramente accarezzarlo. Saumur è pittorescamente situata ai piedi di questa ardita catena di altezze, vicino al punto in cui il piccolo fiume Thouet sfocia nell'ampia e rapida Loira. Un vecchio castello dall'aspetto massiccio, arroccato sulla sommità di una rupe isolata, si staglia maestosamente contro il cielo limpido e domina la città, le cui case più antiche si accovacciano ai piedi della collina alta e si arrampicano sui suoi lati più ripidi. L'antico Hôtel de Ville restaurato, in stile appuntito, con le sue eleganti finestre, il grazioso campanile e i fioriti balconi in ferro battuto, si trova a ridosso del molo che costeggia la Loira. Sul retro c'è la Rue des Payens, dove si trova l'ultimo degli ugonotti di questa "metropoli del protestantesimo", com'era un tempo, si ritirò, trasformando le loro case in tante fortezze per evitare di essere sorpreso dai loro avversari cattolici.*Eugénie Grandet* , la cui scena è ambientata a Saumur. Oggi, tuttavia, solo alcune delle sue antiche case in legno intagliato, pittoresche torrette angolari a sbalzo e massicce porte di quercia con fantastiche borchie sono sfuggite alla demolizione.

I vigneti del Coteau de Saumur, che danno i migliori vini, sono raggiunti dalla strada che costeggia il fiume, le cui basse sponde opposte sono orlate di salici e interminabili filari di pioppi, che al momento della nostra visita erano già dorati del sfumature autunnali. Numerosi fantastici mulini a vento coronano le alture, la cui sommità è ricoperta di viti, variate da fitte macchie di bosco. Qui, come altrove lungo le rive della Loira, le numerose cave abbandonate lungo il fronte della collina sono state trasformate dai contadini in accoglienti abitazioni semplicemente murando gli ingressi, lasciando, ovviamente, le necessarie aperture per porte e finestre. Dampierre, il primo villaggio raggiunto, ha molte di queste abitazioni rupestri e molte delle sue case sono arroccate in modo pittoresco sui lati del pendio. [Pg 243]incontrato nel quartiere di Saumur sono estremamente caratteristico, i loro copricapi elaborati e varie essendo le controparti di *acconciature* in voga così indietro da tre e quattro secoli fa.



DONNE CONTADINE DEGLI AMBIENTI DI SAUMUR.

Lasciate le rive del fiume, saliamo su una ripida strada tortuosa, chiusa su entrambi i lati da alti muri di pietra - perché qui tutti i migliori vigneti sono scrupolosamente chiusi - e finalmente raggiungiamo la sommità delle alture, da cui si gode una vista su ciò che i Saumurois modellano con orgoglio la grande valle della Loira. Ovunque la vendemmia continua. Le viti sono piantate a più di un metro di distanza e quelle che producono uva nera vengono allevate, di regola, su pali alti, sebbene alcuni siano allevati a spalliera. Le donne con destrezza si staccano i grappoli con la potatura coltelli e li gettano nelle *Seilles* -Small secchi tozzi con manici in legno-i cui contenuti sono svuotati di volta in volta in cesti-la controparte del chiffonnier *Hotte,* e ricoperto di pece all'interno in modo da chiudere tutte le fessure del lavoro di vimini, che i *portes-bastes* portano a tracolla. Quando il vino bianco viene prodotto da uve nere per il Saumur frizzante, le uve vengono convogliate in questi cesti ai pressoir sotterranei nei villaggi vicini prima che le loro bucce si rompano del tutto, in modo che il vino possa essere il più pallido possibile di colore.

L'uva nera che produce il miglior vino nel distretto di Saumur è il bretone, che si dice sia lo stesso del carbinet-sauvignon, la varietà principale nei grandi vigneti del Médoc. Altre specie di uva nera coltivate intorno a Saumur sono le varennes, che producono un vino morbido e insipido di nessun tipo di valore, e il liverdun, o grande gamay, l'uva prevalente nel Mâconnais, e lo stesso che ai tempi di Philippe-le -Hardi i *parlements*di Metz e Dijon ha vietato la semina e la coltivazione di. I vitigni a bacca bianca prevalenti sono il pineau blanc grande e piccolo, i grappoli del primo sono di grandezza intermedia, di forma larga e piramidale, e con gli acini ravvicinati. Questi hanno la buccia fine, sono di forma oblunga e di una tonalità verde-giallastra trasparente sfumata di rosso, sono

molto dolci e succosi e di regola maturano tardi. Per quanto riguarda i piccoli [Pg 244]pineau, i grappoli sono meno compatti, gli acini sono rotondi e di colore dorato, sono più fini oltre che più dolci e maturano un po 'prima dei frutti della varietà più grande.

Abbiamo notato mentre attraversavamo i villaggi di Champigny e Varrains, il primo celebre per i suoi ottimi vini rossi, e più specialmente il suo cru del Clos des Cordeliers, che quasi nessuna delle case aveva finestre che si affacciavano sulla strada stretta, ma tutti erano provvisti di aperture basse per la ripresa delle uve in cantina, dove, quando si fa il vino rosso, vengono calpestate, ma quando si fa il vino bianco, sia da uve nere che bianche, vengono invariabilmente pressate. Ciascuna delle case aveva il suo poderoso porte-cochère e il suo basso e stretto portale che conduceva al grande cortile recintato al suo fianco, e al di sopra delle alte mura spoglie le viti venivano spesso coltivate, variando piacevolmente la loro monotonia grigia opaca.

L'uva, dopo essere stata lanciata nelle aperture appena menzionate, cade attraverso una specie di tunnel in un serbatoio adiacente alla pressa pesante, che è sempre di legno e del tipo antiquato e ingombrante. Vengono immediatamente poste sotto il torchio e sottoposte normalmente a cinque distinte spremute, il mosto delle prime tre essendo riservato allo spumante, mentre quello dei due ultimi, essendo più o meno tinto in profondità, serve solo per il vino da tavola. . Il mosto viene subito travasato in botti, in modo che non fermenti sulle bucce e assorbisca una parte qualsiasi della loro sostanza colorante. La fermentazione attiva inizia rapidamente e dura due settimane o tre settimane, a seconda che la temperatura sia alta o bassa.

La vendemmia delle uve bianche avviene circa due settimane più tardi rispetto alle uve nere, ed è comunemente un'operazione composta, i grappoli migliori e più maturi vengono prima raccolti proprio mentre gli acini iniziano ad avvizzire e mostrano sintomi di marciume prossimo. Sono queste uve selezionate che danno il vino migliore. La seconda raccolta, che segue poco dopo la prima, comprende tutte le uve rimaste sulle viti, e dà un vino di qualità sensibilmente inferiore. Le uve al loro arrivo al torchio vengono generalmente pressate immediatamente e il mosto viene fatto fermentare in tini. All'inizio questi tini vengono riempiti ogni tre o quattro giorni per sostituire il mosto in fermentazione che è traboccato; dopodiché ogni spreco viene compensato nell'intervallo di una settimana, e poi una volta ogni due settimane,

Va notato che i produttori di spumanti Saumur traggono notevoli scorte di vino bianco, necessario per conferire leggerezza ed effervescenza al loro *vin préparé* , dai vigneti di Vouvray. Vouvray confina con la Loira a poche miglia dalla piacevole città di Tours, che risveglia ricordi sinistri del truculento Luigi XI., Rinchiuso nel suo castello fortificato di Plessis-lez-Tours, attorno al quale Scott ha gettato l'aureola del suo genio nel suo romanzo di *Quentin Durward*. Un susseguirsi di pendii di vigneti si estende dall'uno all'altro dei tanti castelli storici lungo questa porzione della Loira, le cui romantiche associazioni rendono la Touraine una delle province più interessanti della Francia. Vicino a Tours, oltre ai vigneti di Saint-Cyr ci sono quelli di Joué e Saint-Avertin; gli ultimi due si trovano sulla sponda opposta dello Cher, dove la cittadina di Joué, arroccata sulla sommità di una collina in mezzo ai vigneti, si affaccia su una vasta pianura conosciuta dai contadini come Landes de Charlemagne, la scena, secondo la tradizione locale, della grande vittoria di Carlo Martello sui Saraceni. I vigneti di Saint-

Avertin si estendono verso est, fino quasi alla foresta di Larçay, ai margini dello Cher, dove Paul Louis Courier, il famoso vigneron pamphleteer della Restaurazione, noto allo stesso modo per la sua ironia, arguzia e satira, cadde sotto le palle di un assassino. Un cru notevole nel quartiere di Tours è quello di Cinq Mars, il cui castello in rovina sopravvive come memoriale della vendetta del cardinale Richelieu, che, dopo aver mandato il suo proprietario al patibolo, ordinò che le sue massicce mura e torri fossero rase al suolo '*à hauteur d'infamie* ', come li vediamo ora.

La Touraine, dalla sua posizione centrale, la sua aria piacevole e il suo terreno fertile, fu sempre una residenza preferita dei primi monarchi francesi, e fino ai giorni dei Borboni la sede del governo vacillava continuamente tra le rive della Senna e quelle della la Loira. Anche le annate che maturano lungo il fiume hanno avuto il loro giorno di favore di corte; per se Henri di Andelys sogghignando [Pg 245]descrive il vino di Tours come inacidito, nella sua famosa poesia della *Bataille des Vins* , i vini bianchi dolci d'Angiò furono molto apprezzati per tutto il Medioevo e, con quelli d'Orléans, furono molto apprezzati a Parigi fino al XVII secolo . Il culto del "dive Bouteille" e la moda dei pasti pantagruelici hanno sempre trovato favore nel grasso e fertile "giardino di Francia"; e lo spettacolo di cittadini, cortigiani e monaci che barcollano fraternamente, "scuotendo la testa", come li descrive Rabelais, dopo una notte passata alla taverna, non era insolito per le strade delle sue antiche città storiche durante il periodo di il Rinascimento.



TAVERNA ROYSTERERS AL PRIMO MATTINO IN TOURAINE.

Procedendo verso Vouvray da Tours, costeggiamo un susseguirsi di prati orlati di pioppi, che si estendono verso est in direzione di Amboise lungo la riva destra della Loira; e dopo un po 'una curva nel fiume si rivela per vedere una serie di altezze ricoperte di viti, che si estendono a una certa distanza oltre il villaggio di Vouvray. Il nostro percorso si snoda tra le pittoresche rovine dell'abbazia di Marmoûtier, immortalate nelle pagine piccanti delle *Contes Drôlatiques,* e lo Château des Roches - uno dei castelli più celebri della Loira - i numerosi scavi nel morbido crinale calcareo su cui sono arroccati vengono convertiti come al solito in case, riviste e cantine. Si procede attraverso il villaggio di Rochecorbon e lungo una strada che serpeggia tra i contrafforti della catena del Vouvray, oltre i borghi, metà dei cui abitanti vive in queste primitive abitazioni scavate nella scogliera, e infine si entra nell'affascinante Vallé Coquette, orlata tutti i lati con pendii ricoperti di vite. Qui una vecchia casa pittoresca, metà castello e metà fattoria, ci è stata indicata come luogo preferito di soggiorno di Balzac, che teneva in grande considerazione il vino di Vouvray e che parla di questo costone roccioso come `` abitato

da una popolazione di vignaioli, le loro case di diversi piani scavate nella parete della scogliera, e collegati da pericolose scale scavate nella pietra tenera. Il fumo si arriccia dalla maggior parte dei camini che fanno capolino sopra la cresta verde delle viti, mentre i colpi del martello del bottaio risuonano in molte delle cantine. Una giovane ragazza si reca nel suo giardino sopra i tetti di queste dimore primitive, e un'anziana, tranquillamente seduta su una sporgenza di roccia sporgente, sostenuta esclusivamente da radici disordinate di edera che si espandono sulle pietre sconnesse, gira con calma il suo filatoio indipendentemente dalla sua posizione pericolosa. L'immagine precedente, abbozzata dall'autore di Una giovane ragazza si reca nel suo giardino sui tetti di queste dimore primitive, e un'anziana, tranquillamente seduta su una sporgenza di roccia sporgente, sostenuta esclusivamente da radici disordinate di edera che si espandono sulle pietre sconnesse, gira tranquillamente il suo filatoio, indipendentemente dalla sua posizione pericolosa. L'immagine precedente, abbozzata dall'autore di Una giovane ragazza si reca nel suo giardino sui tetti di queste dimore primitive, e un'anziana, tranquillamente seduta su una sporgenza di roccia sporgente, sostenuta esclusivamente da radici disordinate di edera che si espandono sulle pietre sconnesse, gira tranquillamente il suo filatoio, indipendentemente dalla sua posizione pericolosa. L'immagine precedente, abbozzata dall'autore di*La Comédie Humaine,* quarant'anni fa, è cambiata appena al giorno d'oggi.

Nel punto in cui il villaggio di Vouvray si arrampica a metà della cresta crestata di viti, la rapida sinuosa Cise si getta nella Loira, e attraversando il ponte che attraversa il torrente affluente scorgiamo all'orizzonte occidentale, molto oltre il verdeggiante isolotti che costellano la gonfia Loira, gli alti campanili della cattedrale di Tours, che sembrano emergere dall'acqua come un paio di torri veneziane. Vouvray è un piccolo posto curato, raggruppato intorno con numerose ville piacevoli nel mezzo di incantevoli giardini. Il moderno castello di Moncontour qui domina il pendio, ei suoi giardini terrazzati, con i loro alberi fantasticamente tagliati e i parterre geometrici, si innalzano a un livello sopra il livello della pittoresca altezza che domina l'ampia fertile valle, con i suoi giardini, i campi coltivati, macchie di bosco, e ampie distese di verdi pascoli che, orlate di salici e pioppi, costeggiano le acque gonfie della Loira. Dove il fiume Brenne sfocia nel Cise, il Coteau de Vouvray digrada verso nord, e lì si innalza sulle alture ricoperte di vigneti di Vernou, producendo un vino simile ma inferiore a quello di Vouvray. Il villaggio di Vernou è annidato sotto la collina e vicino al portico della sua pittoresca chiesetta viene indicato un venerabile olmo piantato da Sully, l'abile ministro di Enrico IV. Anche qui un antico muro, bucato da curiose finestre ad arco, e facente parte di un edificio moderno, è considerato dalla tradizione popolare come appartenente al palazzo in cui Pépin-le-Bref, padre di Carlo Magno, visse a Vernou. Dove il fiume Brenne sfocia nel Cise, il Coteau de Vouvray digrada verso nord, e lì si innalza sulle alture ricoperte di vigneti di Vernou, producendo un vino simile ma inferiore a quello di Vouvray. Il villaggio di Vernou è annidato sotto la collina, e vicino al portico della sua pittoresca chiesetta si fa notare che un venerabile olmo è stato piantato da Sully, l'abile ministro di Enrico IV. Anche qui un antico muro, bucato da curiose finestre ad arco, e facente parte di un edificio moderno, è considerato dalla tradizione popolare come appartenente al palazzo in cui Pépin-le-Bref, padre di Carlo Magno, visse a Vernou. Dove il fiume Brenne sfocia nel Cise, il Coteau de Vouvray digrada verso nord, e lì si innalza sulle

alture ricoperte di vigneti di Vernou, producendo un vino simile ma inferiore a quello di Vouvray. Il villaggio di Vernou è annidato sotto la collina, e vicino al portico della sua pittoresca chiesetta si fa notare che un venerabile olmo è stato piantato da Sully, l'abile ministro di Enrico IV. Anche qui un antico muro, bucato da curiose finestre ad arco, e facente parte di un edificio moderno, è considerato dalla tradizione popolare come appartenente al palazzo in cui Pépin-le-Bref, padre di Carlo Magno, visse a Vernou. Il villaggio di Vernou è annidato sotto la collina e vicino al portico della sua pittoresca chiesetta viene indicato un venerabile olmo piantato da Sully, l'abile ministro di Enrico IV. Anche qui un antico muro, bucato da curiose finestre ad arco, e facente parte di un edificio moderno, è considerato dalla tradizione popolare come appartenente al palazzo in cui Pépin-le-Bref, padre di Carlo Magno, visse a Vernou. Il villaggio di Vernou è annidato sotto la collina e vicino al portico della sua pittoresca chiesetta viene indicato un venerabile olmo piantato da Sully, l'abile ministro di Enrico IV. Anche qui un antico muro, bucato da curiose finestre ad arco, e facente parte di un edificio moderno, è considerato dalla tradizione popolare come appartenente al palazzo in cui Pépin-le-Bref, padre di Carlo Magno, visse a Vernou.



DOLMEN A BAGNEUX, VICINO A SAUMUR.

I comuni di Dampierre, Souzay e Parnay, nel quartiere di Saumur, producono vini rossi fermi che rivaleggiano con quelli di Champigny, oltre ai quali tutti i migliori vini bianchi sono vinificati qui intorno: nei vigneti Perrière, Poilleux e Clos Morain, e nel vigneto Rotissans a Turquant. Vini di discreta qualità sono coltivati anche sui pendii più favorevoli che si estendono verso sud lungo la valle del Thouet, e compresi nei comuni di Varrains, [Pg 246]Chacé, St. Cyr-en-Bourg e Brézé. L'intero distretto, tra l'altro, abbonda di interessanti resti archeologici. Durante la visita ai vigneti di Varrains e Chacé, ci siamo imbattuti in un paio di dolmen, vestigia dell'antica popolazione celtica della valle della Loira, singolarmente abbondanti nei dintorni. Brézé, il cui marchesato apparteneva in passato al famoso gran maestro delle cerimonie di Luigi XVI - immortalato dal rifiuto ricevuto da Mirabeau - vanta un castello nobile sul sito di un'antica fortezza, in relazione al quale ci sono scavi contemporanei nel limitrofo calcareo, progettato per una

guarnigione di 500 o 600 uomini. Oltre i vigneti di Saint-Florent, a ovest di Saumur e sulle rive del Thouet, c'è un vasto altopiano, parzialmente ricoperto di viti, dove si possono rintracciare i resti di un accampamento romano. Inoltre, nei dintorni meridionali di Saumur, in mezzo a vigneti che producono esclusivamente vini bianchi, si trova uno dei dolmen più notevoli conosciuti. Questa imponente struttura, perfetta sotto tutti gli aspetti tranne che una delle quattro enormi pietre che la rivestono è stata divisa in due e richiede di essere sostenuta, non è inferiore a 65 piedi di lunghezza, 23 piedi di larghezza e 10 piedi di altezza .

A Saint-Florent, il grazioso piccolo sobborgo di Saumur, che costeggia il fiume Thouet e riparato da ripide colline formate da calcare tenero, che offre ottime strutture per lo scavo di ampie cantine, ha sede il più grande produttore di spumanti Saumur. Esternamente questo offre poco da colpire. Un paio di graziose case di campagna, seminascoste da un folto fogliame, si ergono alle due estremità di un ampio e curato giardino, oltre il quale si intravedono alcuni annessi riparati dalla rupe coronata di viti, in cui un labirinto di tetra le gallerie sono state svuotate. Qui M. Ackerman-Laurance, la cui entità lo colloca al secondo posto tra i produttori di spumanti del mondo, immagazzina qualcosa come 10.000 botti e diversi milioni di bottiglie di vino.

All'inizio del secolo attuale, ai tempi in cui, come racconta Balzac nella sua *Eugénie Grandet*, i belgi acquistarono intere annate di vino Saumur, allora in gran parte richiesto da loro per scopi sacramentali, il fondatore della casa Saint-Florent iniziò a trattare i normali vini fermi del distretto. Quasi mezzo secolo fa fu indotto a tentare la produzione di vini spumanti, ma i suoi sforzi per portarli a conoscenza fallirono; ed era sul punto di abbandonare la sua impresa, quando un ordine per cento casi ravvivò le sue speranze e portò alla fondazione dell'attuale vasto stabilimento. Come già accennato, per molti chilometri tutte le alture lungo la Loira sono state più o meno scavate per la pietra a scopo edilizio, così che chiunque qui vi coltivi o commercia ha a portata di mano qualsiasi quantità di alloggio in cantina. Era la vasta estensione delle gallerie che M. Ackerman *père*scoperto già scavato a Saint-Florent che lo indusse a stabilirsi lì preferibilmente a Saumur. Tuttavia, come erano le volte originali, sono stati di volta in volta necessari considerevoli ulteriori scavi; e oggi la ditta aumenta ulteriormente la superficie delle sue cantine, che comprendono già tre viali principali, ciascuno lungo un terzo di miglio, e non meno di sessanta gallerie trasversali, la cui lunghezza totale è di parecchie miglia. Un grande vantaggio è che il tutto è a livello ordinario.

[Pg 247]

Contro le nere pareti irregolari delle antiche volte più tortuose che danno accesso a questi labirintici corridoi ci sono migliaia di botti di vino - alcune in file singole, altre in triplo ordine - che formano la riserva di scorta dello stabilimento. Come si può supporre, un forte odore vinoso permea queste volte, in cui i fumi del vino si sono accumulati per la maggior parte di un secolo. Dopo essere passati sotto un massiccio arco di pietra che separa le vecchie cantine dalle nuove, si raggiunge una serie di gallerie ampie e regolarmente proporzionate, con bottiglie impilate a decine di migliaia su entrambi i lati. In alto, il tetto è perforato a intervalli regolari con alberi circolari, che forniscono luce e ventilazione e consentono di regolare la temperatura in modo gradevole.



LE CANTINE DI M. ACKERMAN-LAURANCE A SAINT-FLORENT. ETICHETTATURA E CONFEZIONAMENTO FRIZZANTE SAUMUR.

Abbiamo spiegato che nello Champagne è usanza che i produttori di spumante acquistino notevoli quantità di uva dai produttori circostanti, e pressandole essi stessi, o facendole pressare sotto la propria soprintendenza. A Saumur solo le aziende che possiedono vigneti producono il proprio *vin brut*, la maggior parte del vino utilizzato per la conversione in spumante viene acquistato dai produttori vicini. Sul mosto appena spremuto in arrivo presso le cantine di M. Ackerman-Laurance si lascia riposare fino all'inizio dell'anno successivo, quando metà di esso viene miscelato con vino in stock appartenente alla vendemmia dell'anno precedente, e la restante metà è riservata a mescolandosi al mosto della vendemmia successiva. La miscelazione viene eseguita in un paio di vasche colossali scavate nella roccia e rivestite all'interno di cemento. Ciascuno di questi tini è provvisto di 200 pale per la miscelazione completa del vino e di cinque tubi per la svinatura a amalgama completo. Di solito la cuvée abbraccerà 1600 botti, o 80.000 galloni di vino, quasi sufficienti per mezzo milione di

bottiglie. Un quarto di questa quantità può essere miscelato in ciascuna vasca in una singola operazione, e questa miscelazione viene ripetuta ancora e ancora finché l'ultimo gallone colato è esattamente dello stesso tipo del primo. Per le qualità più fini dello spumante Saumur, la proporzione tra il vino dell'uva nera e quello del bianco è generalmente di tre o quattro a uno. Per le qualità inferiori si usa invariabilmente più vino da uve bianche che da uve nere. Solo nel vino da uve bianche il principio effervescente viene mantenuto in misura particolare; ma, d'altra parte, il vino da uve nere conferisce qualità e carattere vinoso al blend. Per le qualità più fini dello spumante Saumur, la proporzione tra il vino dell'uva nera e quello del bianco è generalmente di tre o quattro a uno. Per le qualità inferiori si usa invariabilmente più vino da uve bianche che da uve nere. Solo nel vino da uve bianche il principio effervescente viene mantenuto in misura particolare; ma, d'altra parte, il vino da uve nere conferisce qualità e carattere vinoso al blend. Per le qualità più fini dello spumante Saumur, la proporzione tra il vino dell'uva nera e quello del bianco è generalmente di tre o quattro a uno. Per le qualità inferiori si usa invariabilmente più vino da uve bianche che da uve nere. Solo nel vino da uve bianche il principio effervescente viene mantenuto in misura particolare; ma, d'altra parte, il vino da uve nere conferisce qualità e carattere vinoso al blend.

Completato in modo soddisfacente l'assemblaggio, il vino viene conservato in botti, mai riempite perfettamente, ma con i loro cocchi ben chiusi, e prosegue lentamente la sua fermentazione, divorando lo zucchero, spurgandosi e lasciando cadere le fecce. Tre mesi dopo viene multato. Raramente viene conservato nel legno per più di un anno, anche se a volte le qualità superiori rimangono per un paio di anni in botte. Occasionalmente viene imbottigliato anche nella primavera successiva alla vendemmia; tuttavia, di regola, l'imbottigliamento dello spumante Saumur avviene durante i successivi mesi estivi, quando la temperatura è massima, in quanto ciò gli assicura un maggior grado di effervescenza. Al momento dell'imbottigliamento la sua forza saccarina viene aumentata a un certo grado con l'aggiunta delle più fini caramelle di zucchero,

È in un'ampia ma cupa galleria delle volte più antiche - le cui pareti rozzamente sbozzate sono nere per l'azione combinata di alcool e gas acido carbonico - che i processi di sboccatura del vino dai suoi sedimenti, aggiunta di sciroppo, riempimento si riempiono le bottiglie con il vino per sostituire quello che sgorga durante l'operazione di sboccatura, si procede alla re-tappatura, incordatura e cablatura delle bottiglie. Gli uno o due alberi adiacenti trasmettono pochissima luce, ma un paio di riflettori metallici splendenti, che a distanza si potrebbe immaginare come gli occhi fiammeggianti di un drago, combinati con le lampade poste vicino alle persone al lavoro, illuminano efficacemente il punto.



LE CANTINE DI M. LOUIS DUVAU AÎNÉ NEL CHÂTEAU DI VARRAINS.

Un altro importante produttore di spumante Saumur è M. Louis Duvau aîné, proprietario del castello di Varrains, nell'omonimo villaggio, a non grande distanza dal Coteau de Saumur. Le sue cantine sono adiacenti al castello, una struttura pittoresca ma un po 'trascurata del secolo scorso, con medaglioni scolpiti in altorilievo sopra le finestre inferiori e vasi fioriti che sormontano le mansarde nel tetto. Di fronte è un'ampia corte irregolare ombreggiata da acacie e tigli, e circondata da annessi, tra cui spicca una pittoresca colombaia, massiccia alla base come una torre martello, e avente un'elegante lanterna in pietra aperta che spunta dal tetto a campana . Le cantine si accedono in un ripido pendio sotto un basso arco di pietra, la cui muratura è ricoperta di edera in grandi grappoli e di piante rampicanti. Ben presto ci imbattiamo in una profonda rientranza a destra, in cui si trova un unico e ingombrante torchio a vite, che richiede dieci o una dozzina di uomini per azionare l'ingombrante argano che convoglia il succo che scorre dall'uva pigiata nell'adiacente abbeveratoio poco profondo. Alla nostra sinistra ci sono un paio di antiche cisterne, formate da enormi blocchi di pietra, con l'ingresso ad una lunga cantina a volta piena di vino in botte. Avanziamo lentamente nella luce incerta lungo un susseguirsi di cupe gallerie, con l'umidità che trasuda dalle pareti e dai tetti anneriti, facendoci strada tra bottiglie di vino impilate in enormi pile quadrate e file di botti sollevate a gradini. All'improvviso una vasta inondazione di luce che colpisce un alto pozzo getta un effetto Rembrandtish in una caverna spaziosa e dall'aspetto melodrammatico, scavata grossolanamente nella roccia, e verso cui convergono sette gallerie fiocamente illuminate. Su tutti i lati si presenta una scena di vivace animazione. Da una galleria continuano ad arrivare uomini con ceste di vino pronte per lo sboccatore; mentre lungo altre bottiglie di vino debitamente dosate con lo sciroppo vengono portate ad essere [Pg 249]decorato con lamina di metallo e le loro etichette distintive. Gruppi di operai sono impegnati attivamente a sboccare, dosare e tappare le bottiglie di vino appena arrivate; i tappi volano fuori con un susseguirsi di rumorosi

rapporti, suggestivi del fuoco irregolare di un gruppo di schermagliatori; Segue poi uno spumeggiare, uno zampillo e uno scoppiettio del vino, seguito dal ticchettio incessante dei vari apparecchi impiegati nella tappatura e nel cablaggio delle bottiglie.



Graduali pendenze conducono ai due ordini inferiori delle gallerie, poiché le cantine di M. Duvau sono composte da ben tre piani. Laggiù c'è naturalmente meno luce e anche la temperatura è sensibilmente più fredda. Si approfitta di quest'ultima circostanza per trasferire il vino appena imbottigliato a queste volte inferiori ogni volta che un eccessivo sviluppo di acido carbonico minaccia lo scoppio di un'indebita proporzione di bottiglie, una vittima che tra i produttori di spumanti Saumur è di gran lunga superiore a quella del produttori di Champagne. Per l'economia del tempo e del lavoro viene impiegato un ascensore, alzato e abbassato per mezzo di un argano azionato da cavalli, per trasferire le bottiglie di vino da un livello di cantine all'altro.

La richiesta di spumante Saumur è evidentemente in aumento, poiché M. Duvau, al momento della nostra visita, stava scavando un ampio cantina supplementare. Il sottosuolo di Varrains essendo in gran parte composto da marna, che è molto più morbida del tufo del coteau Saint-Florent, ha reso necessari i tetti delle nuove gallerie di essere lavorati in una forma particolare per evitare di ricorrere a mattoni o muratura. Tonnellate di questa marna scavata venivano sparse sul terreno della vigna del signor Duvau nel retro del castello, molto, si diceva, a beneficio delle viti, le cui uve erano tutte di varietà nera; in effetti, quasi nessun vino è vinificato da uve bianche nel comune di Varrains.

Da M. Duvau siamo passati attraverso una scala completa di Saumurs frizzanti, iniziando con i campioni più giovani e meno maturi, e salendo passo dopo passo ai vini di una dozzina e più anni. Ogni anno sembrava produrre un miglioramento nel vino, le

varietà più vecchie guadagnano molto in delicatezza e si ammorbidiscono in modo molto percettibile nel sapore.



Trovando che i vini spumanti venivano prodotti nella maggior parte dei distretti vinicoli della Francia, dove le coltivazioni erano sufficientemente leggere e della qualità richiesta, i signori E. Normandin & Co. concepirono l'idea di mettere il famoso distretto di Bordeaux come contributo per uno scopo simile, e, aiutati da uno staff di esperti operai di Epernay, sono riusciti a produrre un frizzante Sauternes. Il Sauternes, come è noto, è uno dei più pregiati vini bianchi, morbido, delicato e di bel sapore, e la sua trasformazione in spumante è stata realizzata con grande successo. Il quartier generale dei signori Normandin si trova nella fiorente cittadina di Châteauneuf, nella piacevole valle della Charente, e entro quindici miglia da Angoulême, una famosa città vecchia francese, circondata da antichi bastioni e fatiscenti torri d'angolo; e che, dominata dal campanile alto della sua cattedrale semi-bizantina restaurata, che si innalza in una serie di arcate aperte, si estende pittorescamente lungo un'altura scoscesa, bagnata alla sua base dai fiumi Anguienne e Charente. Tra Angoulême e Châteauneuf, appezzamenti di vigneti punteggiati di noci, o semplici filari di viti divisi da strisce di mais in maturazione e interrotti a intervalli da pascoli verde brillante, fiancheggiano le due sponde del fiume Charente. La campagna circostante è ondulata e pittoresca. Pioppi e olmi orlano i bordi delle strade, dividono i campi e le vigne più grandi e Tra Angoulême e Châteauneuf, appezzamenti di vigneti disseminati di noci, o semplici filari di viti divisi da strisce di mais in maturazione, e interrotti a intervalli da pascoli di un verde brillante, fiancheggiano le due sponde del fiume Charente. La campagna circostante è ondulata e pittoresca. Pioppi e olmi orlano i bordi delle strade, dividono i campi e i vigneti più

grandi e Tra Angoulême e Châteauneuf, appezzamenti di vigneti disseminati di noci, o semplici filari di viti divisi da strisce di mais in maturazione, e interrotti a intervalli da pascoli di un verde brillante, fiancheggiano le due sponde del fiume Charente. La campagna circostante è ondulata e pittoresca. Pioppi e olmi orlano i bordi delle strade, dividono i campi e le vigne più grandi e [Pg 250]schermate le case coloniche dai tetti rossi dall'aspetto accogliente, che presentano agli occhi del turista di passaggio un susseguirsi di immagini di tranquilla prosperità rurale.

Châteauneuf comunica con il distretto di Sauternes per ferrovia, in modo che le forniture di vino da lì siano facilmente ottenibili. Vin de Colombar, una famosa crescita bianca che gli incrociatori inglesi e olandesi usarono per risalire la Charente per ottenere carichi di quando i vini di Jerez furono esclusi dall'Inghilterra dalla guerra di successione spagnola, vendemmiato principalmente a Montignac-le-Coq, entra anche in gran parte nella frizzante cuvée Sauternes dei signori Normandin & Co. Quest'uva colombar è semplicemente il semillon - una delle varietà principali del distretto di Sauternes - trasportata nella Charente. Le cantine straordinariamente fresche dove l'azienda conserva il vino, sia in legno che in bottiglia, sono state ricavate da vaste gallerie sotterranee da cui secoli fa veniva estratta la pietra e che si trovano a circa un quarto d'ora di macchina da Châteauneuf, in mezzo a vigne e campi di grano. Il vino viene immancabilmente imbottigliato in un cellier presso lo stabilimento principale, ma è in queste cantine che viene sottoposto ad un attento trattamento simile a quello perseguito per lo Champagne.

Affinché il sapore delicato del vino possa essere preservato, il liquore viene preparato con i migliori Sauternes antichi, senza alcuna aggiunta di spirito, e la dose viene somministrata con il più perfezionato apparecchio moderno, costruito in argento e dotato di rubinetti di cristallo . Al Concours Régional d'Angoulême del 1877, la giuria, dopo aver constatato di essersi accertata con l'ausilio di un'analisi chimica che i campioni di frizzante Sauternes sottoposti al loro giudizio erano privi di qualsiasi ingrediente estraneo, assegnò ai sigg. Co. l'unica medaglia d'oro assegnata nel gruppo dei prodotti alimentari.

Incoraggiata, senza dubbio, dal successo ottenuto dai signori Normandin & Co. con il loro frizzante Sauternes, la casa di Lermat-Robert & Co., di Bordeaux, ha introdotto alcuni anni fa uno spumante Barsac, i cui campioni sono stati presentati al giuria all'Esposizione di Parigi del 1878.





VINTAGER DELLA CÔTE D'OR. VINTAGER DELLA GIURA.

II.

THE SPARKLING WINES DI BURGUNDY , IL JURA , E LA SOUTH DI FRANCE .

il luogo di nascita dello Chevalier d'Eon - Il Vin d'Arbanne di Bar-sur-Aube - Morte lì del Bastardo di Bourbon - L'ostentata esibizione di Madame de la Motte e l'arresto lì - Spumanti del Beaujolais - I vigneti di Mont-Brouilly —Antica reputazione dei vini del Giura — Il Vin Jaune di Arbois amato da Henri Quatre — Rime da lui in suo onore — Lons-le-Saulnier — Vigneti che producono gli spumanti vini del Giura — La loro vendemmia e il successivo trattamento — Il loro alto titolo alcolico e svantaggi generali - Vini spumanti d'Auvergne, Guienne, Delfinato e Linguadoca - Spumante Saint-Péray lo Champagne del sud - Valence, con le sue reminiscenze di Pio VI. e Napoleone I.



Ivini di S PARKLING sono prodotti in larga misura in Borgogna, in particolare a Beaune, Nuits e Dijon; e sebbene di regola più pesanti e più potenti dei vini sottili e dal sapore delicato della Marna, ancora alcune delle qualità superiori, sia delle varietà rosse che bianche, mostrano un grado di raffinatezza che chi ha familiarità solo con i tipi più comuni può appena un'idea di. All'Esposizione di Parigi del 1878 abbiamo degustato, tra una vasta collezione di spumanti della Côte d'Or, campioni di Chambertin, Romanée e Vougeot, di primissimo ordine. Sebbene i vini rossi, avevano il merito di essere carenti in quel corpo che costituisce una caratteristica così discutibile nei vini spumanti di una profonda sfumatura di [Pg 252]colore. M. Regnier, l'espositore del rosso frizzante Vougeot, ha inviato inoltre un vino spumante bianco, del vitigno conosciuto localmente come il clos blanc de Vougeot. Questi vini, così come lo Chambertin, provenivano dalla Côte de Nuits, le cui crescite sono generalmente considerate di un tipo troppo vigoroso per una conversione di successo in spumante, la preferenza è solitamente data ai prodotti della Côte de Beaune. Tra gli spumanti Borgogna dell'ultimo distretto c'erano campioni di Savigny, Chassagne e Meursault, tutti famosi per i loro pregiati vini bianchi.

La Borgogna è una delle regioni viticole più antiche dell'Europa centrale e per secoli i suoi vini sono stati tenuti nella massima fama. Nel Medioevo sia i vini che i vitigni di questa provincia privilegiata passavano in dono da un personaggio reale all'altro, così come oggi si scambiano i grandi *cordoni* . La fabbricazione del vino spumante, tuttavia, risale a non più di una sessantina di anni fa. Il sistema di procedura è più o meno lo stesso dello Champagne e, come lì, il vino è principalmente il prodotto delle varietà di uva pineau noir e pineau blanc. Alla vendemmia, per evitare ammaccature al frutto maturo e per evitare fermentazioni premature, le uve vengono convogliate ai pressori in ceste, al posto dei grandi tini ovali detti *balonges*, comune al distretto. Sono posti sotto la pressa appena possibile, e per gli spumanti superiori solo il succo risultante dalla prima pressione, e noto come *mère goutte,* o madre goccia, è impiegata. Per i vini ordinari, quello espresso alla seconda spremitura del frutto si mescola con l'altro. Il mosto viene subito travasato in botti, preventivamente solforate, per controllare, in una certa misura, l'ardore della prima fermentazione, e alleggerire il colore del vino appena fatto. Verso la fine di ottobre, terminata questa prima fermentazione, il vino viene portato nelle cantine, o in qualche altro luogo fresco, e in dicembre viene travasato in altre botti. Nell'aprile successivo viene nuovamente travasato, per assicurarne la perfetta limpidezza all'epoca dell'imbottigliamento nel mese di maggio. La solforazione delle botti originali avendo avuto l'effetto di frenare leggermente la fermentazione e di trattenere una certa quantità di saccarina nel vino,

Una quindicina di giorni dopo il tiraggio il vino raggiunge comunemente lo stadio noto come *grand mousseux* , e alla fine di settembre la rottura sarà compresa tra il 5 e l'8%, il che richiede di smontare le pile di bottiglie e di accumularle di nuovo. Il vino di regola rimane nelle cantine per un intero paio d'anni dal momento dell'imbottigliamento fino alla spedizione. La posa delle bottiglie *sur pointe* , l'agitazione quotidiana, la sboccatura e la liquefazione del vino, si realizzano proprio come nello Champagne.

Tra i principali produttori di spumanti Borgogna vi sono i signori André & Voillot, di Beaune, i cui spumanti bianchi Romanée, Nuits e Volnay sono ben e favorevolmente conosciuti in Inghilterra; M. Louis Latour, anche lui di Beaune, e altrettanto noto per il

suo rosso scintillante Volnay, Nuits e Chambertin, come per le sue varietà bianche scintillanti; I signori Maire et Fils, allo stesso modo di Beaune; M. Labouré-Goutard e Geisweiller et Fils, di Nuits; I signori Marey & Liger-Belair, di Nuits e Vosne; e M. Regnier, di Digione.

Nel dipartimento della Yonne - cioè nella Bassa Borgogna - si producono spumanti di carattere un po 'alcolico da mezzo secolo a Tonnerre, dove è nato lo Chevalier d'Eon, quell'enigma della sua epoca. I vigneti del Tonnerre sono di antichità, e per i vini spumanti si fa ricorso ai prodotti delle varietà di uva pineau bianco e nero e morillon bianco. La vendemmia viene eseguita con grande cura e viene impiegato solo il succo che sgorga dalla prima pressione. Questo viene travasato immediatamente in botti, che vengono chiuse ermeticamente quando la fermentazione è terminata. Il post-trattamento del vino è lo stesso dello Champagne. Anche gli spumanti vengono prodotti a Epineuil, un villaggio nelle vicinanze di Tonnerre, ea Chablis, così famoso per i suoi vini bianchi, distante circa dieci miglia.

Un vino effervescente noto come Vin d'Arbanne viene prodotto a Bar-sur-Aube, una cinquantina di miglia a nord-est di Tonnerre, ai confini della Borgogna, ma in realtà nella provincia della Champagne, sebbene ben oltre i limiti ai quali il si estende il famoso distretto viticolo. Fu a Bar-sur-Aube dove fu cucito il Bastard de Bourbon, capo della sanguinaria banda di *écorcheurs* (flayers) [Pg 253]su in un sacco e gettato nel fiume sottostante dal parapetto del vecchio ponte di pietra, per ordine di Carlo VII .; e anche qui Madame de la Motte, notorietà della collana di diamanti, si sposò, e dopo anni fece sfilare la ricchezza illecita che aveva acquisito ingannando con successo quell'infatuato libertino, il cardinale principe de Rohan, fino alla sua ostentata esibizione è stata interrotta dal suo arresto. Questo Vin d'Arbanne è prodotto da uve pineaux e gamay bianco, che, dopo essere state raccolte con cura nel momento in cui cade la rugiada, vengono immediatamente pressate. Il vino viene lasciato sui propri lieviti fino al febbraio successivo, quando viene travasato e affinato, l'imbottigliamento avviene quando la luna è piena nel mese di marzo.

I vini spumanti rossi e bianchi sono prodotti in piccola parte a Saint-Lager, nel Beaujolais, da vino vinificato nei vigneti di Mont-Brouilly, uno dei più noti cru del Beaujolais. Mont-Brouilly è un'alta collina vicino al villaggio di Cercie, ed è ricoperta dalla base alla sommità su tutti i suoi lati da viti della specie gamay, raramente allevate, ma lasciate a camminare sul terreno a loro piacimento. Alla vendemmia, come abbiamo visto, uomini e donne - giovani, di mezza età e vecchi - accompagnati da truppe di bambini, vagavano per i pendii con destrezza mordicchiando i grappoli d'uva con le unghie e il pollice nelle vaschette di legno di cui erano provviste.

I vini rossi, paglierini e gialli del Giura godono da tempo di un'ottima reputazione nell'est della Francia e il *Vin Jaune*di Arbois, un'antica città fortificata sulle rive del Cuisance, assediata e saccheggiata a sua volta da Carlo d'Amboise, Enrico IV e Luigi XIV, era una delle bevande preferite del bevitore di Béarnais che si definì Seigneur d'Ay e Gonesse, e che ha acquisito la sua simpatia durante il soggiorno durante l'assedio di Arbois al vecchio castello des Arsures. In una delle lettere di Henri Quatre al suo ministro Sully lo troviamo osservare: "Ti mando due bottiglie di Vin d'Arbois, perché so che non lo detesti". Si dice che un paio di altre bottiglie dello stesso vino abbiano

cementato la riconciliazione del re con Mayenne, il leader della Lega; e l'amante de La Belle Gabrielle è inoltre accreditato di aver composto alla tavola della sua padrona alcune rime doggrel in onore del celebre cru del Jura:

'Vieni, paggio, servici bene,
La corona è spesso pesante da sopportare;
Quindi riempi il mio calice grande e leggero
Ogni volta che trovi un posto vacante lì.
Questo vino non è certo un cristiano wight,
Eppure non ti lamenterai mai
Che non è battezzato con acqua limpida.
Verso in gola
Il vecchio Arbois;
E ora, miei signori, alziamo le nostre voci,
E cantate le lodi di Sileno e Bacco!

In tempi più moderni il Giura, non contento della fama degli storici vini gialli di Arbois e dei vini passiti meritatamente stimati di Château-Chalon, ha prodotto grandi quantità di spumante, la cui produzione originaria è iniziata fin da un secolo fa. Oggi le sedi principali della manifattura sono ad Arbois e Lons-le-Saulnier, quest'ultima città capitale del dipartimento e una delle città più antiche della Francia. Originariamente fondata dai Galli sulle rive della Vallière, in una piccola valle delimitata da alte colline, che oggi sono ricoperte di viti, fu cinta di fortificazioni dai Romani. Successivamente gli Unni e i Vandali la saccheggiarono; poi francesi e borgognoni ne contestarono ripetutamente il possesso, che fu acquisito definitivamente dalla Francia solo durante il regno di Luigi XIV. Rouget de l'Isle, il famoso autore della "Marsigliese", nacque a Lons-le-Saulnier, e qui anche il maresciallo Ney radunò e arringa le sue truppe prima di marciare per unirsi a Napoleone, che aveva promesso a Luigi XVIII. da riportare a Parigi in una gabbia di ferro.

Sono raggruppati i vigneti da cui provengono le principali forniture di questi spumanti [Pg 254]a distanze variabili intorno a Lons-le-Saulnier a L'Etoile, Quintigny, Salins, Arbois, St. Laurent-la-Roche e Pupillin, con la catena montuosa del Giura che si innalza maestosamente a est. I migliori vigneti di L'Etoile - che si trova a un paio di miglia da Lons-le-Saulnier, circondato da colline, piantate dalla base alla sommità di viti - sono La Vigne Blanche, Montmorin e Montgenest. A Quintigny, i cui vini sono meno potenti di quelli di Arbois e mantengono le loro proprietà effervescenti solo per un paio d'anni, i vigneti di Paridis, Prémelan e Montmorin sono tenuti in massima considerazione, mentre a Pupillin, dove un vino morbido e gradevole è vendemmiato, i vigneti principali sono il Faille e il Clos. I vitigni coltivati per la produzione di vini spumanti sono principalmente il savagnin, o pineau bianco, il melone di Poligny e il poulsard,

Alla vendemmia, che inizia verso la fine di ottobre e si protrae fino alla metà del mese successivo, tutte le uve marce o acerbe vengono accuratamente messe da parte, e quelle sane sottoposte solo all'azione di un torchio a vite. Dopo che il mosto è passato per circa mezz'ora, le uve vengono nuovamente raccolte sotto la pressa e la vite viene nuovamente applicata. Il prodotto di questa doppia operazione viene versato in un tino chiamato *sapine* , dove rimane fino a quando non si vedono le bolle fuoriuscire

attraverso il *chapeau*che si forma sulla superficie del liquido. Il mosto viene poi svinato - talvolta dopo essere stato chiarificato - in botti, che la maggior parte dei viticoltori in precedenza impregnano con i fumi di zolfo. Quando è in botte il vino viene trattato in due modi; o le botti vengono tenute costantemente riempite fino al crogiolo, facendo scorrere la schiuma che sale in superficie durante la fermentazione, lasciando il vino relativamente limpido, oppure le botti non sono completamente riempite, nel qual caso il vino deve essere travasato più volte prima che possa essere affinato. Quest'ultima operazione si effettua verso l'inizio di febbraio e segue un secondo affinamento se il primo non riesce a rendere il vino perfettamente limpido. All'imbottigliamento, che avviene immancabilmente nel mese di aprile, i vini del Jura richiedono raramente l'aggiunta di zucchero per assicurare un'ampia effervescenza. Successivamente vengono trattate esattamente nello stesso modo in cui le annate della Marna vengono trattate dai grandi produttori di Champagne. Oltre allo spumante bianco, si ottiene una varietà rosa, con proprietà effervescenti naturali, mescolando con le uve di savagnina e melone una certa proporzione della specie di pollame, da cui si producono i migliori vini rossi del Giura.

Uno dei principali stabilimenti di spumanti a Lons-le-Saulnier è quello di M. Auguste Devaux, fondato nell'anno 1860. Produce vini dolci e secchi, che sono venduti principalmente in Francia e altrove nel continente, e hanno recentemente stato introdotto in Inghilterra. Il loro titolo alcolometrico equivale da 25 ° a 26 ° di spirito di prova, essendo ampiamente al di sopra degli spumanti secchi dello Champagne, che i produttori di Jura considerano un vantaggio positivo piuttosto che un inconveniente deciso, che è senza dubbio.

Oltre ad essere troppo spiritosi, gli spumanti del Giura sono carenti in raffinatezza e delicatezza. Le specie più comuni, infatti, hanno frequentemente un sapore marcatamente sgradevole, dovuto alla natura del terreno, a vinificazioni imprudenti, o alla qualità inferiore del liquore con cui i vini sono stati dosati. Su una cinquantina di campioni di tutte le età e varietà che in qualità di giurato ho assaggiato all'Esposizione di Parigi del 1878, non riesco a ricordarmene uno che un vero intenditore di spumanti vorrebbe ammettere alla sua tavola.

Gli spumanti vengono prodotti secondo una moda in molte delle province meridionali della Francia: in Auvergne, a Clermont-Ferrand, all'ombra del nobile Puy de Dôme; a Guienne, ad Astaffort, teatro di un sanguinoso scontro durante le guerre di religione, in cui l'esercito protestante fu fatto a pezzi quando stava per attraversare la Garonna; a Nérac, dove la fragile Marguerite de Valois teneva la sua dissoluta Corte, e Catherine de Médicis portò il suo squadrone volante di affascinanti damigelle d'onore per conquistare i capi ugonotti alla causa cattolica; ea Cahors, la Divina, o fontana divina dei Celti, e luogo di nascita di Papa Giovanni XXII., di Clement Marot, il primo poeta francese, e di Léon Gambetta; a Dauphiné, a Die, Saint-Chef, Saint-Péray, [Pg 255]che si innalzano in una serie di terrazze dalla base alla sommità delle alte colline; e in Linguadoca, a Brioude, dove San Vincenzo, patrono dei vignaioli, subì il martirio, e dove è consuetudine esporre alla rugiada per più notti il mosto del futuro spumante per liberarlo del suo colore rossastro; anche a Linardie e, ancora più a sud, a Limoux, da dove proviene la famosa Blanquette effervescente.

Il principale tra i precedenti è l'eccellente vino di Saint-Péray, comunemente definito lo Champagne del sud della Francia. I vigneti di Saint-Péray confinano con il Rodano a una decina di miglia sotto il coteau dell'Ermitage - i cui vigneti sono oggi quasi distrutti dalla fillossera - ma si trovano sulla sponda opposta del fiume. La nostra visita a Saint-Péray è stata fatta da Valence, nella cupa città del sud che avevamo vagato per dare un'occhiata al vasto Hôtel du Gouvernement, dove l'ottuagenario Pio VI, dopo essere stato portato via prigioniero da Roma e affrettato attraverso le Alpi in una portantina per ordine del Direttorio francese, trasse il suo ultimo respiro mentre osservava in silenzio attraverso il fiume impetuoso la vista che tanto ammirava e per scoprire la casa nella Grande Rue, numero 4, in un attico di cui la storia ricorda che Napoleone IO.,

Abbiamo attraversato il Rodano su uno dei suoi cento deboli ponti sospesi, sulla maggior parte dei quali un avviso ti avverte di non fumare né di correre, e presto stavamo costeggiando la base di una roccia alta, nuda e scoscesa, con le corna di Crussol , 'come i contadini chiamano due alti frontoni appuntiti di un castello feudale in rovina, arroccato sul bordo vertiginoso e con una caduta perpendicolare di circa cinque o seicento piedi sotto. Il castello, che un tempo apparteneva ai duchi di Uzès, riconosciuto in virtù dell'estensione dei loro domini come *prime coppie di Francia*, non è stato originariamente eretto in prossimità di uno di questi formidabili precipizi. La falesia su cui si trova è stata, a quanto pare, saltata di tanto in tanto per amore della pietra, fino a quando in una sfortunata occasione, quando è stata impiegata una carica di polvere troppo pesante, l'intero lato della roccia, insieme a un una parte considerevole del castello stesso furono mandate in volo. Le autorità, dichiarando di considerare ciò che restava dell'edificio come un monumento storico del Medioevo, intervennero allora e vietarono che la cava fosse lavorata per il futuro.



TRASPORTO DELL'UVA ALLA PRESSA DI SAINT-PÉRAY.

Passando sotto la scogliera, uno girò a sinistra e si tuffò in una pittoresca conca boscosa all'ingresso di un passo di montagna, quindi attraversò il letto roccioso di un ruscello inaridito e guidò lungo un viale di gelsi, che in pochi minuti ci condussero a Saint-Péray, dove si trovò l'annata in piena attività. Carri carichi di tini pieni di uva bianca e viola, attorno ai quali sciamavano vespe innumerevoli, arrivavano da tutti i punti dei dintorni e affollavano le strade strette. Sembrava che si potesse avere qualsiasi quantità di uva per la richiesta, perché tutte le belle ragazze del posto si stavano rimpinzando di frutti dall'aspetto succulento. Nei cortili dei bottai botti nuove di zecca erano disposte in file pronte per il vino appena fatto, e attraverso porte aperte e in ogni sorta di oscuri recessi, si scorgevano uomini robusti che calpestavano energicamente l'uva zampillante sotto i loro piedi nudi, e enormi presse scricchiolanti che puzzavano di succo viola. Era principalmente vino rosso comune, di un sapore eccellente, tuttavia, che veniva prodotto in questi angoli e angoli, il vino bianco frizzante noto come Saint-Péray veniva prodotto in stabilimenti più grandi e su principi più scientifici. È da una specie di uva bianca nota come petite e grosse rousette, la stessa da cui si ricava l'Hermitage bianco, che lo Champagne il vino bianco spumante noto come Saint-Péray essendo prodotto in stabilimenti più grandi e su principi più scientifici. È da una specie di uva bianca nota come petite e grosse rousette, la stessa da cui si ricava l'Hermitage bianco, che lo Champagne il vino bianco frizzante noto come Saint-Péray essendo prodotto in stabilimenti più grandi e su principi più scientifici. È da una specie di uva bianca nota come petite e grosse rousette, la stessa da cui si ricava l'Hermitage bianco, che lo Champagne [Pg 256]del sud si produce; ei vigneti dove vengono coltivati occupano tutti i pendii più favorevoli immediatamente fuori dal villaggio, i più noti sono il Coteau-Gaillard, il Solignacs, il Thioulet e l'Ungheria.

Sebbene ci sia una stretta somiglianza tra la produzione di Champagne e il vino effervescente di Saint-Péray, ci sono ancora una o due variazioni degne di nota. Perché un vino sia spumante è necessario che fermenti in bottiglia, risultato ottenuto imbottigliandolo mentre contiene una certa proporzione non sviluppata di alcol e acido carbonico, rappresentata da tanto zucchero, di cui sono le parti componenti. Questo ingrediente deve essere spesso aggiunto ai vini dello Champagne per renderli frizzanti, ma il vino di Saint-Péray allo stato naturale contiene così tanto zucchero che qualsiasi aggiunta sarebbe deleteria. Questo eccesso di saccarina consente al produttore di fare a meno di alcune delle operazioni necessarie alla fabbricazione dello Champagne, che, dopo la fermentazione in botte,

Il deposito nel vino dopo essere stato spinto verso il collo della bottiglia viene eliminato seguendo lo stesso sistema perseguito nello Champagne, ma nessun liquore viene aggiunto successivamente al vino. D'altra parte, è pratica comune ridurre l'eccessiva dolcezza dello spumante Saint-Péray negli anni in cui le uve sono più mature del solito mescolando con esso del vino bianco secco vecchio.

A Saint-Péray abbiamo visitato le cantine di M. de Saint-Prix, uno dei principali viticoltori del distretto. I campioni di vino effervescente che ha prodotto per farci assaggiare erano di un colore dorato pallido, di un sapore leggermente nocciolato, e con una decisa suggestione dell'essenza spiritosa nota per essere concentrata nel vino, un bicchiere del quale andrà abbastanza come lontano verso l'elevazione di una persona

come tre bicchieri di Champagne. Si dice che conservare il vino per alcuni anni ne migliori materialmente la qualità, a discapito però delle sue proprietà effervescenti. M. de Saint-Prix ci ha comunicato che produceva ogni anno una certa quantità di spumanti Côte-Rotie, Château-Grillé e Hermitage. I principali mercati per gli spumanti Saint-Péray, la cui produzione è notevolmente inferiore al milione di bottiglie all'anno, sono Inghilterra, Germania,



L'altra sponda del Rodano è feconda di spumanti minori, primo fra tutti la cosiddetta Clairette de Die, prodotta nella città di quel nome, un luogo di un certo splendore, come dimostrano le antichità esistenti, ai tempi del dominio in Gallia. In seguito, Die fu teatro di continue lotte per la supremazia tra i suoi conti e vescovi, uno dei quali fu massacrato dalla popolazione davanti alla porta della cattedrale - da allora conosciuta con il sinistro appellativo di Porte Rouge - e cattolici e ugonotti allo stesso modo devastarono la città durante i tempi difficili della Riforma. La Clairette de Die è ottenuta principalmente dalla varietà di uva blanquette o malvoisie, che, dopo la rimozione dei raspi, viene pigiata con i piedi e pressata. Il mosto viene colato immediatamente in botti, e dopo quattro e venti ore viene travasato in altre botti, operazione analoga viene eseguita ogni due o tre giorni per il periodo di un paio di mesi, quando, terminata la fermentazione, il vino viene affinato e solitamente imbottigliato nelle marzo successivo. Il Clairette de Die di nuova fabbricazione è uno spumante dolce, ma perde la sua naturale effervescenza dopo un paio d'anni, a meno che non sia stato trattato allo stesso modo dello Champagne, cosa che raramente accade. Il vino gode di una reputazione del tutto al di là dei suoi meriti. a meno che non sia stato trattato allo stesso modo dello Champagne, il che è raro. Il vino gode di una reputazione del tutto al di là dei suoi meriti. a meno che non sia stato trattato allo stesso modo dello Champagne, il che è raro. Il vino gode di una reputazione del tutto al di là dei suoi meriti.

Oltre alla nota Clairette, alcuni viticoltori di Die producono moscati bianchi e rosati frizzanti di qualità superiore, che mantengono le loro proprietà effervescenti per diversi [Pg 257]anni. Si fa anche uno spumante a una decina di miglia da Die, sulla strada per Saillans, in un distretto delimitato da un lato dalle acque della Drôme, e dall'altro da strane montagne con creste a forma di elmo. Il centro di produzione è una località denominata Vercheny, composta da diverse frazioni, una delle quali, denominata Le Temple, era la dimora originaria della famiglia di Barnave. Il giovane deputato

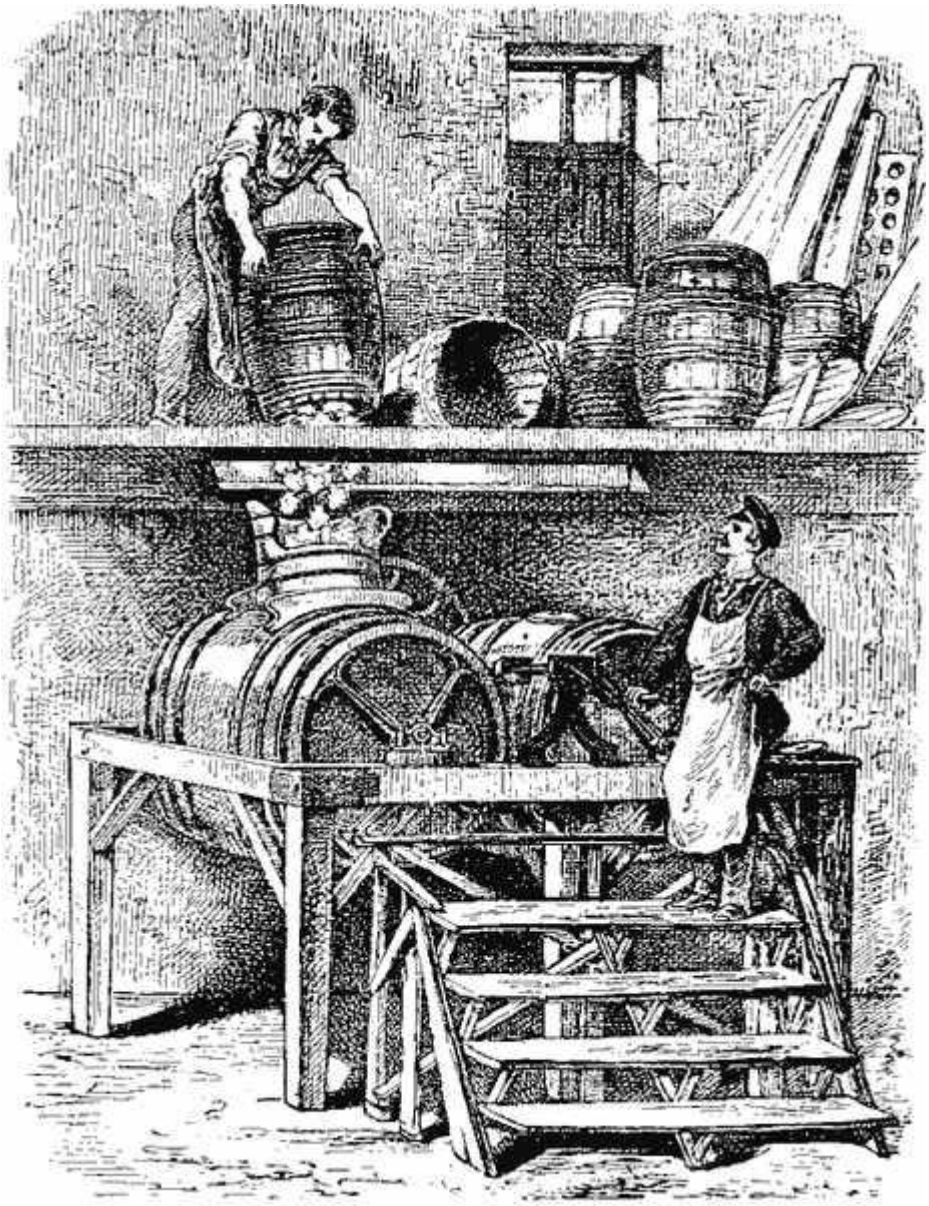
impressionabile dell'Assemblea nazionale ha formato uno dei tre inviati per riportare la famiglia reale francese da Varennes dopo la loro fuga da Parigi. Si ricorderà come, sotto l'influenza di Maria Antonietta e di Madame Elisabetta, Barnave si trasformò durante il viaggio in un fedele partigiano della loro infelice causa, e che alla fine pagò con la vita la pena della sua devozione.

Nell'estremo sud della Francia, e quasi all'ombra dei Pirenei, in un luogo chiamato Lagrasse, a circa venticinque miglia a ovest di Narbonne, l'antica città mediterranea, la rivale di Marsiglia, e nei suoi bei giorni, prima dell'era cristiana, una Roma in miniatura, con la sua capitale, la sua curia, i suoi decemvirs, i suoi consoli, i suoi preti, i suoi questori, i suoi censori e i suoi edili, e che si vantava di essendo il luogo di nascita di tre imperatori romani. Oggi Narbonne deve accontentarsi dell'umile fama derivata dal suo delizioso miele e dai suoi vini corposi e senza carattere. Limoux, così celebre per la sua Blanquette, si trova molto più a ovest, dietro la catena montuosa delle Corbières che si unisce ai Pirenei, e le cime frastagliate, profonde gole aride,

Siamo arrivati a Limoux troppo tardi per la famosa *festa* della Vergine Nera, che dura tre settimane, e attira folle di pellegrini meridionali alla cappella di Nostra Signora di Marsiglia, arroccata su una piccola collina a poca distanza dalla città, con un fontana a metà altezza, la cui acqua sgorga goccia a goccia, e ha il merito di possedere virtù inaudite. La maggior parte dei pellegrini, tuttavia, mostra una netta preferenza per il vino appena fatto rispetto all'acqua miracolosa, e per un ventesimo giorno a Limoux prevale qualcosa come un carnevale di inebrietà.

Blanquette de Limoux deve il suo nome alla specie di uva da cui è prodotta e che riteniamo identica alla malvoisie, o malvasia. Le sue bacche a forma lunga crescono in enormi mazzi e si asciugano prontamente sui gambi. Il frutto viene raccolto il più teneramente possibile, facendo attenzione che non venga minimamente ammaccato, e poi steso su un pavimento per ammettere che lo zucchero in esso contenuto diventi perfetto. Dopo aver accuratamente raccolto le uve cattive, ed estratti i semi dal frutto rimanente, quest'ultimo viene calpestato, e il mosto, dopo essere stato filtrato al colino, viene posto in botti, dove rimane a fermentare per circa una settimana, durante quale ora ogni overflow viene rifornito quotidianamente da altri devono riservati allo scopo. Il vino viene nuovamente chiarificato, e poste in botti fresche con i tappi solo leggermente chiusi fino a quando tutta la fermentazione sensibile è cessata, quando sono saldamente fissati. L'imbottigliamento avviene nel mese di marzo, e il vino viene successivamente trattato in modo molto simile allo spumante Saint-Péray, salvo che generalmente si ritenga necessario ripetere l'operazione di*dégorgement* tre, se non *addirittura* quattro, volte.

Il Blanquette de Limoux è un vino bianco pallido, le cui proprietà saccarine sono state completamente trasformate in gas di acido carbonico e alcol. Di conseguenza è sia secco che spiritoso, carente di delicatezza, e nel complesso si rivela una grande delusione. Al suo meglio può, forse, classificarsi con lo spumante Saint-Péray, ma senza dubbio non con uno Champagne medio.



PREPARAZIONE DEL LIQUORE DI CHAMPAGNE.

III.
F ATTI E N OTES R ESPECTING S PARKLING W INES .

Champagne secchi e dolci - Le loro proprietà frizzanti - Forma dei bicchieri di champagne - Stile di vini spumanti consumati in diversi paesi - Il colore e il grado alcolico dello Champagne - Champagne approvato dalla facoltà - Il suo uso in disordini nervosi - La glassa dello Champagne - Scarsità di grandi annate nello Champagne - La qualità del vino ha poca influenza sul prezzo - Prezzi realizzati dai cru Ay e Verzenay in grandi annate - Suggerimenti per la fissazione di champagne di grandi annate - Il miglioramento che sviluppano dopo pochi anni - Il vino del 1874 - Il tipo appropriato di cantina in cui deporre lo Champagne - Vantaggi dei contenitori per vino a scorrimento brevettato di Burrow - Aumento del consumo di Champagne - Rendiconto tabellare di scorte, esportazioni,e consumo domestico dal 1844–5 al 1877–8 - Quando servire lo champagne a una cena - il motto di Charles Dickens secondo cui il posto giusto è a un ballo - Effetto vantaggioso dello champagne in una normale cena britannica.



Ho N la selezione di un vino spumante, un fatto deve essere tenuto presente, che proprio come, secondo Sam Weller, è il condimento che rende la torta di carne di montone, manzo o di vitello, quindi è il liquore che rende il vino secco o dolce, leggero o forte. Uno Champagne secco davvero appetitoso, che sprigiona il profumo fragrante che contraddistingue tutti i vini di buona qualità, privo di alcool aggiunto, è obbligato ad essere fatto del miglior *vin brut*, a cui verrà aggiunta necessariamente una percentuale di liquore estremamente ridotta. D'altra parte, uno Champagne dolce può essere prodotto dal vino crudo più comune - gli Yankees affermano addirittura di averlo evoluto dal petrolio - poiché la quantità di liquore che riceve maschera completamente il suo carattere e sapore originali. Questo eccesso di sciroppo, va rimarcato, contribuisce materialmente alla forza esplosiva e all'effervescenza temporanea del vino; ma poco dopo aver stappato la bottiglia [Pg 259]il vino diventa sgradevolmente piatto. Un bel vino secco, debitore com'è delle sue proprietà frizzanti alla naturale dolcezza dell'uva, non mostra la stessa improvvisa e turbolenta effervescenza. Continua comunque a brillare a lungo dopo essere stato versato nel bicchiere, perché l'acido carbonico è stato assorbito dal vino stesso invece di accumularsi nello spazio vuoto tra il liquido e il tappo, come nel caso del vini altamente liquorosi. Anche quando il suo gas di acido carbonico è esaurito, un buon Champagne conserverà il suo sapore fine, che l'effervescenza avrà contribuito a nascondere. Lo champagne, va notato, brilla meglio in bicchieri alti e affusolati; tuttavia questi hanno i loro svantaggi, favorendo, come loro, un eccesso di schiuma quando vi si versa il vino,

I produttori di champagne e altri vini spumanti li preparano secchi o dolci, leggeri o forti, a seconda dei mercati per i quali sono destinati. I vini dolci vanno in Russia e in Germania - il moscovita goloso che considera il prodotto sciropposo di M. Louis Roederer come il *beau-idéal*di Champagne, e i tedeschi che chiedevano vini con il venti per cento o più di liquore, o quasi quadruplicare la quantità contenuta negli champagne medi spediti in Inghilterra. La Francia consuma vini leggeri e moderatamente dolci; gli Stati Uniti prediligono le qualità intermedie; Cina, India e altri paesi caldi richiedono vini secchi leggeri; mentre quelli molto forti vanno in Australia, nel Capo e in altri luoghi dove di tanto in tanto si "esplorano" oro, diamanti e cose simili. Non solo i vini più secchi, ma anche i migliori, dei migliori produttori, e ovviamente i prezzi più alti, sono invariabilmente riservati al mercato inglese. Gli stranieri non riescono a capire la

netta preferenza mostrata in Inghilterra per i vini spumanti estremamente secchi.*piatti* e non al dessert, con tutti i tipi di dolci, frutta e gelati, come è quasi invariabilmente il caso all'estero.

Un buon Champagne è solitamente di un colore paglierino chiaro, ma senza alcuna sfumatura gialla. Quando la sua tinta è rosata, ciò è dovuto al fatto che una parte della sostanza colorante è stata estratta dalle bucce dell'uva, una contingenza che si fa di tutto per evitare, sebbene, visto il successo ottenuto dal vino del 1874, leggermente rosata è probabile che i vini siano di moda. Gli champagne positivi rosa o rosati, come erano di moda una trentina di anni fa, vengono semplicemente tinti con una piccola quantità di vino rosso intenso. La gradazione alcolica dei vini più asciutti varia da diciotto gradi di spirito di prova verso l'alto, o leggermente superiore al normale Bordeaux, e sotto tutti i vini del Reno di classe migliore. Gli champagne, se caricati con un liquore altamente alcolizzato, a volte segneranno anche trenta gradi di spirito di prova.

I docenti concordano sul fatto che i pregiati Champagne secchi, consumati con moderazione, sono tra i vini più sicuri a cui si può degustare. Eventuali effetti inebrianti sono rapidi ma estremamente transitori e derivano dall'applicazione rapida ed estesa dell'alcool nell'acido carbonico sulla superficie dello stomaco. "Champagne", ha detto Curran, "dà semplicemente un colpo sfrenato alla testa di un uomo." Il dottor Druitt, altrettanto distinto dai suoi studi sul vino e dalla sua posizione di medico, afferma che il buon Champagne è "un vero stimolante per il corpo e la mente allo stesso modo: rapido, volatile, transitorio e innocuo. Tra le malattie che ne traggono beneficio ", osserva," c'è la vera nevralgia: attacchi intermittenti di dolore lancinante che corrono lungo certi nervi, senza infiammazione della parte colpita, spesso conseguenza della malaria, o di altre cause basse ed estenuanti. Enumerare i casi in cui lo Champagne è utile significherebbe dare un'intera nosologia. Chi non conosce la miseria, l'impotenza di quell'abominevole malattia influenzale, se un forte raffreddore o la vera epidemia? Lascia che la facoltà disputi sul miglior rimedio, se lo desidera; ma un uomo ragionevole con una bottiglia di Champagne li batterà tutti. Inoltre, ogni volta che c'è dolore, con stanchezza e debolezza, allora il dottor Champagne dovrebbe essere alzato. C'è qualcosa di eccitante nel vino, doppiamente così nello spumante, che, nel momento in cui tocca le labbra, manda un se un forte raffreddore o la vera epidemia? Lascia che la facoltà disputi sul miglior rimedio, se lo desidera; ma un uomo ragionevole con una bottiglia di Champagne li batterà tutti. Inoltre, ogni volta che c'è dolore, con stanchezza e debolezza, allora il dottor Champagne dovrebbe essere alzato. C'è qualcosa di eccitante nel vino, doppiamente così nello spumante, che, nel momento in cui tocca le labbra, manda un se un forte raffreddore o la vera epidemia? Lascia che la facoltà disputi sul miglior rimedio, se lo desidera; ma un uomo ragionevole con una bottiglia di Champagne li batterà tutti. Inoltre, ogni volta che c'è dolore, con stanchezza e debolezza, allora il dottor Champagne dovrebbe essere alzato. C'è qualcosa di eccitante nel vino, doppiamente così nello spumante, che, nel momento in cui tocca le labbra, manda un [Pg 260]telegramma elettrico di conforto ad ogni nervo remoto. Niente consola e riposa meglio lo stomaco, o è un antidoto maggiore alla nausea.

Champagne di buona qualità non dovrebbero mai essere mescolati con ghiaccio o acqua ghiacciata; né dovrebbe essere ghiacciato nella misura in cui lo sono normalmente gli champagne; poiché, in primo luogo, la naturale leggerezza del vino è tale da non ammettere di essere diluito senza rovinarlo del tutto, e in un secondo momento il freddo eccessivo distrugge ugualmente il profumo fragrante del vino e il suo delicato sapore vinoso. Uno champagne davvero buono non dovrebbe essere ghiacciato sotto una temperatura di cinquanta gradi Fahr .; mentre i vini eccessivamente dolci sopporteranno la glassa fino quasi al punto di congelamento e saranno resi più appetibili dal processo. Le osservazioni di cui sopra si applicano a tutti i tipi di spumante.

Nello Champagne, quella che può essere definita un'annata davvero grandiosa si verifica comunemente solo una volta, e mai più di due volte, in dieci anni. Nello stesso periodo, tuttavia, ci saranno generalmente una o due altre annate abbastanza buone. Nelle grandi annate il raccolto, oltre ad essere di qualità superiore, è solitamente abbondante, e di conseguenza il prezzo del vino crudo è appena superiore al solito. Apparentemente da questa circostanza lo spumante delle grandi annate non ha un valore elevato, come nel caso di altri vini pregiati. È solo quando gli speculatori si superano sconsideratamente per l'uva o il *vin brut* , o quando le scorte sono basse e il *vin brut* è davvero scarso, che il prezzo dello Champagne sembra aumentare.

Che la qualità superiore non implichi un aumento del prezzo è dimostrato dagli importi pagati per i cru Ay e Verzenay in anni di grandi annate. Durante il secolo attuale questi sembrano essere stati 1802, '06, '11, '18, '22, '25, '34, '42, '46, '57, '65, '68 e '74, cioè , tredici grandi annate in ottant'anni. Altre annate buone, anche se non uguali alle precedenti, sono avvenute negli anni 1815, '32, '39, '52, '54, '58, '62, '64 e '70. Limitandoci alle grandi annate, troviamo che il vino Ay del 1834, essendo il raccolto tanto abbondante quanto buono, realizzava solo da 110 a 140 franchi la pièce di 44 galloni, anche se per due anni prima ne aveva recuperati 150 a 200 franchi. Nel 1842 il prezzo variava da 120 a 150 franchi, mentre il vino di gran lunga inferiore dell'anno prima aveva comandato da 210 a 275 franchi. Nel 1846, essendo il raccolto esiguo, il prezzo del vino aumentò, e nel 1857 la pièce arrivò da 480 a 500 franchi; tuttavia questo era solo un po 'più alto di quanto si fosse reso conto nei due anni precedenti. Nel 1865 il prezzo andava dai 380 ai 400 franchi, e nel 1868 più o meno lo stesso, mentre le annate indifferenti del 1871, del '72 e del '73 - quest'ultima alla fine si rivelò di qualità esecrabile - realizzarono da 500 a 1000 franchi la pièce. Era molto simile con il vino di Verzenay. Nel 1834 il prezzo della pièce variava da 280 a 325 franchi, ovvero circa la media dei tre anni precedenti. Nel 1846, essendo il raccolto scarso, il prezzo aumentò notevolmente; mentre nel 1857, quando il raccolto era abbondante, scendeva a 500 franchi, ovvero dal 5 al 20 per cento inferiore a quello dei due anni precedenti, quando la resa era sia inferiore sia meno abbondante. Nel 1865 il prezzo aumentò del 33% rispetto a quello dell'anno precedente; tuttavia, sebbene il vino di Verzenay del 1865 e del 1868 andasse a prendere da 420 a 450 franchi la pièce, e quella del 1874 fino a 900 franchi, le annate notevolmente inferiori del 1872-73 comandarono 900 e 1030 franchi la pièce. Successivamente il prezzo del vino scese a 350 franchi e la pièce a 450 franchi, per risalire però nel 1878 a 900 franchi, a cui fece seguito un ribasso l'anno successivo a 250 franchi. Nel 1880, quando la resa non era più di un quarto di una media e la qualità era ancora indefinita, i vini Ay e Verzenay dominavano l'alto prezzo di 1500 franchi e la

pièce al rialzo. Prezzi eccezionalmente alti sono stati realizzati anche per i vini delle località limitrofe. sebbene il vino di Verzenay del 1865 e del 1868 andasse a prendere da 420 a 450 franchi la pièce, e quella del 1874 fino a 900 franchi, le annate notevolmente inferiori del 1872-73 comandarono 900 e 1030 franchi la pièce. Successivamente il prezzo del vino scese a 350 franchi e la pièce a 450 franchi, per poi risalire nel 1878 a 900 franchi, a cui fece seguito un ribasso l'anno successivo a 250 franchi. Nel 1880, quando la resa non era più di un quarto di una media e la qualità era ancora indefinita, i vini Ay e Verzenay dominavano l'alto prezzo di 1500 franchi e la pièce al rialzo. Prezzi eccezionalmente alti sono stati realizzati anche per i vini delle località limitrofe. sebbene il vino Verzenay del 1865 e del 1868 andasse a prendere da 420 a 450 franchi la pièce, e quella del 1874 fino a 900 franchi, le annate notevolmente inferiori del 1872-73 comandarono 900 e 1030 franchi la pièce. Successivamente il prezzo del vino scese a 350 franchi e la pièce a 450 franchi, per poi risalire nel 1878 a 900 franchi, a cui fece seguito un ribasso l'anno successivo a 250 franchi. Nel 1880, quando la resa non era più di un quarto di una media e la qualità era ancora indefinita, i vini Ay e Verzenay dominavano l'alto prezzo di 1500 franchi e la pièce al rialzo. Prezzi eccezionalmente alti sono stati realizzati anche per i vini delle località limitrofe. Successivamente il prezzo del vino scese a 350 franchi e la pièce a 450 franchi, per risalire però nel 1878 a 900 franchi, a cui fece seguito un ribasso l'anno successivo a 250 franchi. Nel 1880, quando la resa non era più di un quarto di una media e la qualità era ancora indefinita, i vini Ay e Verzenay dominavano l'alto prezzo di 1500 franchi e la pièce al rialzo. Prezzi eccezionalmente alti sono stati realizzati anche per i vini delle località limitrofe. Successivamente il prezzo del vino scese a 350 franchi e la pièce a 450 franchi, per poi risalire nel 1878 a 900 franchi, a cui fece seguito un ribasso l'anno successivo a 250 franchi. Nel 1880, quando la resa non era più di un quarto di una media, e la qualità era ancora indeterminata, i vini Ay e Verzenay dominavano l'alto prezzo di 1500 franchi e la pièce al rialzo. Prezzi eccezionalmente alti sono stati realizzati anche per i vini delle località limitrofe.

I consumatori di Champagne, se saggi, trarrebbero vantaggio dalla circostanza che la qualità non ha l'effetto di provocare un aumento dei prezzi, e se fossero intenzionati a bere il loro vino preferito alla perfezione, come lo si incontra ai tavoli da pranzo del i principali produttori, che mettevano davanti ai loro ospiti solo vini vecchi di grandi annate, offrivano champagne di buone annate nello stesso modo in cui vengono stabilite le annate più scelte di porto, borgogna e bordeaux. Lo Champagne del 1874 era un vino di questa descrizione, con tutte le sue qualità vinose più fini ben sviluppate, e di conseguenza necessitava di età per raggiungere non solo la rotondità, ma la raffinatezza, del sapore di uno spumante di alta classe. Invece di essere bevuto pochi mesi dopo essere stato spedito in primavera e [Pg 261]nell'estate del 1877, com'era il destino di gran parte del vino in questione, doveva essere conservato almeno per tre anni per diventare anche moderatamente rotondo e perfetto. Nello Champagne si avevano molte opportunità di degustare le annate più grandiose che erano arrivate a dieci, dodici o quindici anni, raggiungendo così l'eccellenza suprema. È vero che la loro effervescenza si era materialmente moderata, ma il loro profumo e il loro sapore erano perfetti e la loro morbidezza e delicatezza qualcosa di meraviglioso.

Un grande vino come quello del 1874 continuerà a migliorare per dieci anni, purché sia decantato solo in condizioni adeguate. Si tratta, in primo luogo, di una cantina estremamente fresca ma perfettamente asciutta, la cui temperatura dovrebbe essere compresa tra i 50 ° ei 55 ° Fahr., O anche inferiore se possibile. Anche la cantina non dovrebbe essere né troppo buia né troppo chiara, scrupolosamente pulita e sufficientemente ventilata perché l'aria sia continuamente pura. E 'necessario che le bottiglie poggino su un fianco, per evitare che i tappi si restringano, permettendo così la fuoriuscita sia dell'acido carbonico che del vino stesso. Per deporre lo champagne o qualsiasi tipo di spumante, un portabottiglie in ferro è di gran lunga il migliore; e i contenitori brevettati "a scorrimento" fabbricati dai signori W. & J. Burrow, di Malvern, sono più adatti allo scopo di qualsiasi altro. In queste le bottiglie poggiano su barre parallele orizzontali di ferro battuto, saldamente ribattute in robusti montanti di ferro battuto, sia nella parte posteriore che nella parte anteriore. Sono particolarmente adatti per deporre lo Champagne, in quanto ammettono l'aria che circola liberamente intorno alle bottiglie, favorendo così la conservazione della lamina di metallo intorno al collo e mantenendo la temperatura del vino fresca ed equa.

Dalla tabella sotto allegata si vedrà che il consumo di Champagne è più che quadruplicato dall'anno 1844–5, un periodo di sei e trent'anni. Un fatto curioso da notare è l'immenso aumento delle esportazioni di vino durante i tre anni successivi alla guerra franco-tedesca, durante i quali sia le esportazioni che i consumi interni di Champagne sono naturalmente diminuiti notevolmente. Non sono disponibili informazioni attendibili sulla quantità effettiva di Champagne consumata annualmente in Inghilterra, ma questa può essere considerata in numeri tondi a circa quattro milioni di bottiglie. Il consumo di vino negli Stati Uniti varia da poco più di un milione e mezzo a quasi due milioni di bottiglie all'anno.

RITORNO UFFICIALE DELLA CAMERA DI COMMERCIO PRESSO REIMS DEL COMMERCIO
DI VINI CHAMPAGNE DALL'APRILE 1844 ALL'APRILE 1881.

Anni— da aprile ad aprile.	Scorte di produttori .	Numero di bottiglie esportate.	Numero di bottiglie vendute in Francia.	Numero totale di bottiglie vendute.
1844–45	23.285.218	4.380.214	2.255.438	6.635.652
1845–46	22.847.971	4,505,308	2.510.605	7.015.913

1846–47	18.815.367	4.711.915	2.355.366	7.067.281
1847–48	23.122.994	4.859.625	2.092.571	6.952.196
1848–49	21.290.185	5.686.484	1.473.966	7.160.450
1849–50	20.499.192	5.001.044	1.705.735	6.706.779
1850–51	20.444.915	5.866.971	2.122.569	7.989.540
1851–52	21.905.479	5,957,552	2.162.880	8.120.432
1852–53	19.376.967	6.355.574	2.385.217	8.740.790
1853–54	17.757.769	7,878,320	2.528.719	10.407.039
1854–55	20.922.959	5,895,773	2.452.743	9.348.516
1855–56	15.957.141	7.137.001	2.562.039	9.699.040
1856–57	15.228.294	8.490.198	2.468.818	10.959.016
1857–58	21.628.778	7,368,310	2.421.454	9.789.764
1858–59	28.328.251	7.666.633	2.805.416	10.472.049

1859–60	35.648.124	8.265.395	3.039.621	11.305.016
1860–61	30.235.260	8.488.223	2.697.508	11.185.731
1861–62	30.254.291	6.904.915	2.592.875	9.497.790
1862–63	28.013.189	7.937.836	2.767.371	10.705.207
1863–64	28.466.975	9.851.138	2.934.996	12.786.134
1864–65	33.298.672	9.101.441	2.801.626	11.903.067
1865–66	34.175.429	10.413.455	2.782.777	13.196.132
1866–67	37.608.716	10.283.886	3.218.343	13.502.229
1867–68	37.969.219	10.876.585	2.924.268	13.800.853
1868–69	32.490.881	12.810.194	3.104.496	15.914.690
1869–70	39.272.562	13.858.839	3.628.461	17.487.300
1870–71	39.984.003	7.544.323	1.633.941	9.178.264
1871–72	40.099.243	17.001.124	3.367.537	20.368.661

1872–73	45.329.490	18.917.779	3.464.059	22.381.838
1873–74	46.573.974	18.106.310	2.491.759	20.598.069
1874–75	52.733.674	15.318.345	3.517.182	18.835.527
1875–76	64.658.767	16.705.719	2.439.762	19.145.481
1876–77	71.398.726	15.882.964	3.127.991	19.010.955
1877–78	70.183.863	15.711.651	2.450.983	18.162.634
1878–79	65.813.194	14.844.181	2.596.356	17.440.537
1879–80	68.540.668	16.524.593	2.665.561	19.190.154
1880–81	54.505.964	18.220.980	2.330.924	20.551.904

[Pg 262]

Gli illustri buongustai sono a malapena d'accordo sul momento giusto in cui introdurre lo champagne a tavola. Il dispettico Mr. Walker, di "The Original", ha stabilito che lo Champagne dovrebbe essere introdotto molto presto al banchetto, senza alcun riguardo per le bevande che potrebbe accompagnare. 'Dare Champagne', dice, 'all'inizio della cena, poiché le sue qualità esaltanti servono per iniziare gli ospiti, dopo di che raramente sbandiereranno. Nessun altro vino produce un effetto uguale nell'aumentare il successo di una festa: gira invariabilmente l'equilibrio verso il lato favorevole. Quando lo Champagne va bene, niente può andare storto. Questi precetti sono abbastanza validi; tuttavia tutte le cene non sono necessariamente glaciali e gli ospiti non sono sempre muti. Prima che lo champagne possa essere adeguatamente introdotto a una cena formale,*antipasto* per lo spumante, che, per i primi due giri, dovrebbe essere servito in modo vivace e abbondante. Un vino introdotto così presto durante il pasto dovrebbe ovviamente essere secco, o, comunque, moderatamente.

Certamente non approviamo il motto del signor Charles Dickens secondo cui il posto giusto per lo Champagne non è a tavola, ma solo a un ballo. «Un cavaliere», disse, «può offrire opportunamente a intervalli propizi un bicchiere alla sua ballerina. Qui prende il suo giusto grado e posizione tra piume, garze, pizzi, ricami, nastri, scarpe di raso bianco e acqua di Colonia, perché lo Champagne è semplicemente uno degli extra eleganti della vita. ' Va tutto bene; tuttavia l'effetto vantaggioso dello spumante in una normale cena britannica, composta come spesso accade da persone riunite indiscriminatamente secondo le esigenze della lista delle visite della padrona di casa, non può essere negato. Dopo il preliminare di guardarsi in cagnesco, *altri Britannico,* in salotto, tutti considerano un sollievo essere convocati al pasto, che però comincia gelido come la zuppa e imperturbabile come il salmone. L'anima della padrona di casa è appesantita dall'ansia di potenziali piatti, la fronte dell'ospite è offuscata dalla riflessione che i nostri governanti sono decisi ad aggiungere un centesimo in più all'imposta sul reddito. Messo tra una giovane donna appena uscita e una vedova dall'aspetto cupo gorgonesico, esiti su come aprire una conversazione. I tuoi primi tentativi sono singolarmente inefficaci, provocando solo un fuoco cadente di monosillabi. Invidi il giovane gentiluomo placidamente languido di fronte, inerte come la sua camelia che si spegne rapidamente, e seduto accanto a Belle Breloques, che è certa, in gergo da corsa, di correre per lui. Ma anche quella damigella sembra preoccupata per il suo fan e, nonostante lei*aplomb* , esita a rompere il gelido silenzio. Le due amiche di City del padrone di casa si perdono in mute speculazioni sul prezzo futuro delle azioni della banca indaco o della Ionian Bank, mentre le loro mogli sembrano sintetizzare mentalmente il costo esatto delle rispettive toilette. Le loro figlie, o le figlie di qualcun altro, stanno disperatamente tirando fuori risposte monosillabiche a deboli osservazioni riguardanti il tempo, i teatri, i *debuttanti* operistici, le persone in fila, l'estetismo e argomenti affini da un paio di uomini della FO. Little Snapshot, l'arguzia, dall'altra parte della Gorgone, ha cercato di portare a una storia, ma si è trovato, per così dire, congelato sul nascere. Quando lo! il maggiordomo sibila dolcemente nell'orecchio la parola magica "Champagne" e mentre scorre, scremando e schiumando, nel tuo bicchiere, un cambiamento si verifica nello spirito della tua visione.

La padrona di casa si illumina, la padrona di casa si corica. La giovane donna alla tua destra si trasforma improvvisamente in una ragazza affascinante, con l'apprezzamento dei tuoi argomenti da compagnia e un'incredibile capacità di rispondere. La Gorgone si scioglie e implora il signor Snapshot, i cui scherzi scoppiettano bruscamente come i tappi di sughero, di non essere così spaventosamente divertente, altrimenti la ucciderà. Belle Breloques può sempre parlare, [Pg 263]e ora la sua lingua sbatte più velocemente che mai, finché il languido si risveglia come un gigante rinfrancato, e le dà tutto ciò che ha. Gli uomini di City espatriano in linguaggio cabalistico sulla base di alcune misteriose speculazioni, i cui potenziali ritorni aumentano ad ogni bottiglia fresca. Una delle loro mogli sta discutendo della decorazione della chiesa con un curato finora silenzioso, e l'altra sta chiacchierando di botanica a un guerriero dalla faccia rossa. I ragazzi sono in pieno svolgimento e ondate di risate argentee si alzano in accompagnamento alle bolle di perline tutto intorno al tavolo.

A poco a poco, mentre le persone si allontanano dalle generalità alla loro linea particolare - gastronomia, politica, arte, sport, moda, letteratura, questioni di chiesa,

spettacoli teatrali, speculazioni, scandali, vestiti e simili - i frammenti di frasi che l'orecchio cattura al volo attorno al tavolo presenta un mosaico che somiglia in qualche modo al seguente: "Forster avrebbe dovuto mandarlo a Kilmainham, per vedere quel caro e delizioso signor Irving con una corazza di dieci pollici, ma non poteva governare per mare, quindi ... in sella e speronò contro Petsy Prettitoes e una mezza dozzina di ragazze della Cruralia, ordinate la settimana scorsa dal vescovo di Londra, quando sua signoria, disse che non c'erano dubbi su chi meritasse meglio la Giarrettiera vacante, e dichiarò — un dividendo del sette per cento per — l'anno della cometa con un bouquet — di girasoli e gigli su raso,che dovresti - coprire con una leggera crosta - di argilla rigida, con un rasper sul lato più lontano come - il terzo piano dell'hotel che si affaccia - la ferrovia della Valle dell'Eufrate, che porterebbe al - il più bel pezzo di paesaggio dell'Accademia - con i capelli più fini del mondo, e occhi simili a - la testa e le spalle di un merluzzo bollito - tagliati in basso al collo, con una tracolla dorata, e - nient'altro di cui parlare davanti alla Casa tranne il Bill - le sue fotografie, che sono in tutte le vetrine, accanto a quella della signora Langtry - che non avrebbe mai dovuto permettere a Bismarck di - assistere alla consacrazione del - corso di Henley - così il duca partì subito per Aldershot,e recensì - i due migliori romanzi della stagione - tagliati con pomodori e un pizzico di aglio - e fu certo di averli visti cenare insieme a Richmond il - quattordici coppie di uccelli e cinque lepri in - il più bel set di paramenti ricamati e un tovaglia d'altare lavorata per - una maggioranza conservatrice, che spingerà il governo a - prendere un paio di bancarelle da Sua Maestà per ascoltare*Carmen* - che gli diede l'ultima galop, ma lui - sbagliò alla sua prima staccionata e cadde - a settantadue e mezzo, mentre le azioni privilegiate erano - tutte ordinate in servizio all'estero e - non sentì nulla dai membri irlandesi ma - Oscar Le poesie di Wilde rilegate in marocchino rosso - con uno strascico di raso bianco e - un bel po 'di corpo e un bel colore - per tutta la corsa ogni mattina in - un palco privato del livello superiore - ed è per questo che Gladstone ha immediatamente dato ordini - per loro per essere effettivamente rinchiusi insieme - nella stanza forte della Banca d'Inghilterra, con un fondo di riserva di lingotti - dalla musica nel primo atto di *Patience*... uguale a quello di Giobbe quando disse ... beh, solo mezzo bicchiere, allora, dato che sei così pressante ». E tutto questo è dovuto allo Champagne, quel grande allentatore non solo di lingue, ma, meglio ancora, di corde della borsa, come ben sanno i segretari di quelle istituzioni caritatevoli che fanno scorrere il vino esilarante prima nelle loro cene di anniversario.



[Pg 264]



[Pg 265]

APPENDICE.

IL PRINCIPALE CHAMPAGNE E ALTRI MARCHI DI VINI FRIZZANTI FRANCESI.

⁂ In questo elenco, ogni volta che un produttore ha diverse qualità, le qualità superiori sono sempre al primo posto.
Le qualità più basse vengono omesse del tutto.

CHAMPAGNES.

Imprese e agenti all'ingrosso.	*Marche.*	*Qualità.*	*A lato dei tappi.*
		Extra secco)	Extra.
AYALA & Co., A Y		Primo (asciutto)	Prima.
Ayala & Co., 59 & 60 Great Tower-street, Londra			
Runk & Unger, 50 Park-place, New York		Secondo.	
BINET FILS & Co., R EIMS		Dry Elite	Dry Elite.
Rutherford & Browne, 5 Water-lane, Londra		Primo	Prima qualità.
BOLLINGER, J., A Y			

L. Mentzendorf, 6 Idol-lane, Londra	Extra molto secco	Qualità extra molto secca.
E. & J. Burke, 40 Beaver-street, New York	Secco Extra	Qualità Extra Dry.
BRUCH-FOUCHER & Co., M AREUIL	Carte d'Or.	
L. Ehrmann, 34 Great Tower-street, Londra	 Primo.	
	Secondo.	
CLICQUOT-PONSARDIN, V VE ., R EIMS		
(WERLE & Co.)	Asciutto	Inghilterra.
Fenwick, Parrot, & Co., 124 Fenchurch-		
strada, Londra	Ricco	,,
Schmidt Bros., New York		
DE CAZANOVE, C., A VIZE	 Vin Monarque	Extra.

JR Hunter & Co., 46 Fenchurch-street, Londra		Primo. Secondo.	
DEUTZ & GELDERMANN, A Y		Mancanza di oro (Extra Secco e asciutto)	Mancanza di oro.
JR Parkington & Co., Crutched Friars, Londra		Armadio (Extra Dry e secco	Consiglio dei ministri.
DUCHATEL-OHAUS, R EIMS		Carte Blanche (Dry e ricco).	
Woellworth & Co., 70 Mark-lane, Londra		Verzenay (do.). Sillery (fare.).	
DUMINY & Co., A Y			
Fickus, Courtenay, & Co., St.		Extra	Maison fondée en

		1814.
Gli edifici di Dunstan, la collina di San Dunstan,		
Londra		
Anthony Oechs, 51 Warren-street, New York	Primo	„

ERNEST IRROY, R EIMS

Cuddeford & Smith, 66 Mark-lane,	Carte d'Or, Secco	Carte d'Or, Sec.
Londra		
FO de Luze & Co., 18 South William-	Carte d'Or	Carte d'Or.
strada, New York		

FARRE, CHARLES, R EIMS

		
Hornblower & Co., 50 Mark-lane, Londra	Consiglio dei ministri	(Grand Cabinet Vin)
		
Gilmor & Gibson, Baltimora		(Grand Vin).

Mel & Sons, San Francisco		Carta bianca	Carta bianca.
Hogg, Robinson, & Co., Melbourne		Carte Noire	Carte Noire.
FISSE, THIRION, & Co., R EIMS		Cachet d'Or (Extra Secco e medio Asciutto)	Cachet d'Or.
Stallard & Smith, 25 Philpot-lane, Londra		Carte Blanche (Secco, Medio secco, e Ricco)	Carta bianca.
		Carte Noire (Dry e Medium Dry)	Carte Noire.
GÉ-DUFAUT & Co., P IERRY		Vin de Réserve. Vin de Cabinet.	

L. Rosenheim & Sons, 7 Union-court,	Bouzy, 1 er Cru.	
Old Broad Street, Londra	Fleur de Sillery.	
GIBERT, GUSTAVE, R EIMS Cock, Russell, & Co., 23 Rood-lane, Londra	Vin du Roi (Extra Secco, Secco o Ricco). Extra (Extra Dry, Secco o Ricco).	
Hays & Co., 40 Day-street, New York		
GIESLER & Co., A VIZE	Extra Superior	Extra.
F. Giesler & Co., 32 Fenchurch-street,	India	India.
Londra	Primo.	
Purdy e Nicholas, 43 Beaver-street		
New York	Secondo.	

HEIDSIECK & Co., R EIMS	Monopole secco.	
Theodor Satow & Co., 141 Fenchurch-	Monopole (ricco).	
strada, Londra	 Dry Vin Royal.	
Schmidt & Peters, 20 Beaver-street,	Grand Vin Royal	
New York	(Ricco).	
KRUG & Co., R EIMS	Carta bianca	Carta bianca,
Inglis & Cunningham, 60 Mark-lane,		Inghilterra.
Londra	Cuvée privata	Cuvée privata,
A. Rocherau & Co., New York		Inghilterra.
MAX. SUTAINE & Co., R EIMS	Scrematura Sillery	
(VEUVE MORELLE & Co.)	 (Extra secco).	
H. Schultz, 71 Great Tower-st., Londra	Scrematura Sillery.	

Knoepfel & Co., 60 Liberty-street,		Bouzy (secco).	
New York		Spumante Sillery.	
		Brut Impérial	Imperial, Inghilterra.
MOËT & CHANDON, E PERNAY		Scrematura	Scrematura, "
Simon & Dale, Old Trinity House, 5		Extra Superior	Extra Superior, "
Water-lane, Londra, Agents for Gt.		Sillery extra secco	Bianco secco, „
Gran Bretagna e colonie		Sillery secco bianco	„„„ „
Renauld, François, & Co., 23 Beaver-		Primo	Inghilterra.
strada, New York			
J. Hope & Co., Montreal		Secondo.	
MONTEBELLO, DUC DE, M AREUIL			
John Hopkins & Co., 26 Frati			

Crutched,			
Londra		Cuvée Extra	Cuvée Extra.
Coyle & Turner, 31 Lower Ormond Quay,		Carta bianca	Riserva.
Dublino			
MUMM (GH) & Co., R EIMS			
WJ e T. Welch, 10 Corn Exchange		Vin Brut Extra.	
Chambers, Seething-lane, Londra		Carta bianca	Carta bianca.
F. de Bary & Co., 41 Warren-street,		Extra secco	Extra secco.
New York		Extra	Qualità extra.
MUMM, JULES, & Co., R EIMS		Extra secco.	
J. Mumm & Co., 3 Mark-lane, Londra		Asciutto.	
PÉRINET & FILS, R EIMS			
J. Barnett & Son, 36 Mark-lane,		Cuvée Réservée	Cuvée Réservée.

Londra			
Wood, Pollard, & Co., Boston, Stati Uniti		(Extra secco)	
Hooper & Donaldson, San Francisco		Sillery secco bianco	Sillery secco bianco.
PERRIER-JOUËT & Co., E PERNAY		Cuvée de Réserve	Extra.
A. Boursot & Co., 9 Hart-st., Crutched		Scrematura a secco pallido.	
Friars, Londra		Primo.	
		Carte d'Or (Secco, Extra Dry e Brut)	Carte d'Or.
		Sillery Crêmant	Sillery Crêmant.
PFUNGST FRÈRES & Cie., A Y , E PERNAY		(Extra Dry e Brut)	
JL Pfungst & Co., 23 Crutched		Carte Noire (Secco,	Carte Noire.

Friars, Londra		Extra Dry, e Brut)	
		Cordon Blanc (intero, Secco ed extra secco)	Cordon Blanc.
PIPER (H.) & Co., R EIMS (KUNKELMANN & Co.)		Très-Sec (Extra Asciutto)	Kunkelmann & Co.
Newton e Rivière, 33 Great Tower-		Sec (molto secco)	,,,,
strada, Londra		Carta bianca	,,,,
John Osborn, Son, & Co., New York		(Ricco)	
POL ROGER & Co., E PERNAY			
Reuss, Lauteren & Co., 39 Crutched		Vin Réservé.	

Friars, Londra			
POMMERY, VEUVE, R EIMS		Extra Sec (Vin	Veuve Pommery.
(POMMERY & GRENO)		Brut)	
A. Hubinet, 24 Mark-lane, Londra			
Charles Graef, 65 Broad-street,		Sec.	
New York			
ROEDERER, LOUIS, R EIMS			Reims, Carte
Grainger & Son, 108 Fenchurch-street,		Carta bianca	Blanche, Gt.
Londra			Gran Bretagna.
		Champagne di cristallo,	Cuvée speciale.
ROEDERER, THÉOPHILE e Co.		Cuvée speciale	
(Maison fondée en 1864), R EIMS		Cuvée Extra Riserva	Riserva Cuvée.

J. Ashburner, Biart, & Co., 150		Carte Blanche, ex.	Carta bianca.
Fenchurch-street, Londra		Carte Noire, primo	Carte Noire.
		Verzenay	Verzenay.
		Vin Brut, o Naturale	Vin Brut.
		Champagne	
ROPER FRÈRES & Co., R ILLY - LA		Primo (Extra Dry)	Extra secco.
M ONTAGNE		Fare. (Medio secco)	Secco medio.
24 Crutched Friars, Londra		Secondo.	
		Crême de Bouzy.	
		Carte Anglaise.	
RUINART, PÈRE ET FILS, R EIMS		Crêmant Dry Pale.	
Ruinart, Père et Fils, 22 St. Swithin's-		Ex. Spumante secco.	

lane, Londra		Carte Blanche, primo.	
		Vin Brut	Vin Brut.
		Carte d'Or (Extra Asciutto)	Molto secco.
DE SAINT-MARCEAUX & Co., R EIMS (C. ARNOULD & HEIDELBERGER)		Bouzy Nonpareil (Asciutto)	Vin Sec.
Groves & Co., 5 Mark-lane, Londra		Carta bianca (Medio)	
Hermann Bätjer & Bro., New York		*Solo per l'America.*	
		Dry Royal	Asciutto.
		Extra secco	Extra secco.

SAUMUR E SAUTERNES.

Imprese e agenti all'ingrosso.	*Marche.*	*Qualità.*	*A lato dei tappi.*
ACKERMAN-Laurance, S T . F LORENT ,			
S AUMUR		Carte d'Or	Carte d'Or.
JN Bishop, 41 Crutched Friars, Londra		Carte Rose	Carte Rose.
D. McDougall giugno & Co., San Giorgio-		Carte Bleue	Carte Bleue.
posto, Glasgow		Carte Noire	Carte Noire.
		Carte d'Or, ex. Sup.	
DUVAU, LOUIS, A ÎNÉ , C HÂTEAU DE		Carte d'Argent, Ex.	
V ARRAINS , S AUMUR		Carte Blanche, Sup.	

Jolivet & Canney, 3 Idol-lane, Londra		Carte Rose, Ord.
		Carte d'Or.
LORRAIN, JULES, C HÂTEAU DE LA		Carta bianca.
C ÔTE , V ARRAINS , vicino a S AUMUR		Carte Rose.
J. Lorrain, 73 Tower-st., Londra		Carte Bleue.
ROUSTEAUX, A., S T . F LORENT , S AUMUR		
Cock, Russell, & Co., 63 Great Tower-		Extra.
strada, Londra		
Figli di IH Smith, Peck Slip,		Primo.
New York		
NORMANDIN (E.) & Co., C HÂTEAU-		

NEUF-SUR- C HARENTE	Sauternes frizzante
PA Maignen, 22 Great Tower-street,	(Extra Dry e
Londra	Asciutto).

BORGOGNE.

Imprese e agenti all'ingrosso.	*Marche.*	*Qualità.*	*A lato dei tappi.*
ANDRÉ & VOILLOT, B EAUNE		Romanée (bianco).	
Cock, Russell & Co., 63 Great Tower-		Nuits (fare.).	
strada, Londra		Volnay (fare.).	
PW Engs & Sons, 131 Front-street,		Saint Péray.	
New York		Vini rosa e rossi.	
		Romanée (bianco).	
		Nuits (bianco e	

LATOUR, LOUIS, B EAUNE		Rosso).
Reuss, Lauteren, & Co., 39 Crutched		Volnay (fare.).
Friars, Londra		Saint-Péray (bianco).
		Chambertin (rosso).
		Carte d'Or (bianco).
LIGER-BELAIR, COMTE, N UITS &		Carte Verte (do.).
V ÔSNE		Carte Noire (Red
Fenwick, Parrot, & Co., 124 Fenchurch-		e bianco).
strada, Londra		Carte Blanche (rosso).

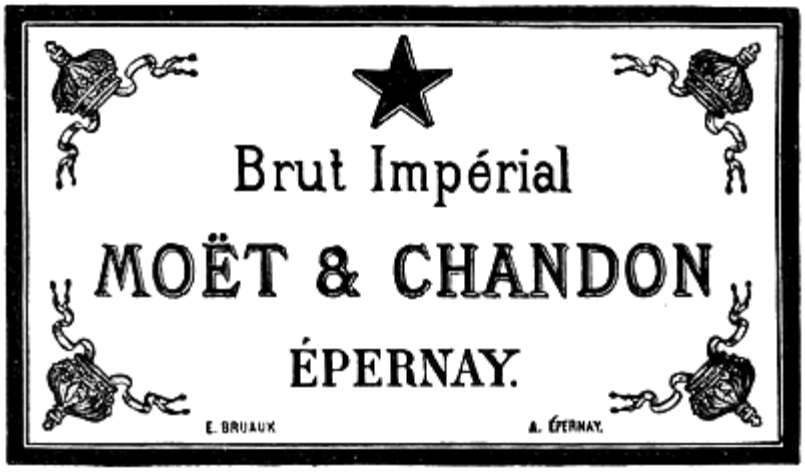
Fare clic qui per visualizzare l'annuncio originale

MOËT E CHANDON'S

BRUT IMPÉRIAL

CHAMPAGNE SECCO.

FACSIMILE DELL'ETICHETTA.



MARCHIO SU SUGHERO.



ANCHE EXTRA SUPERIOR

SILLERY ASCIUTTA BIANCA

E

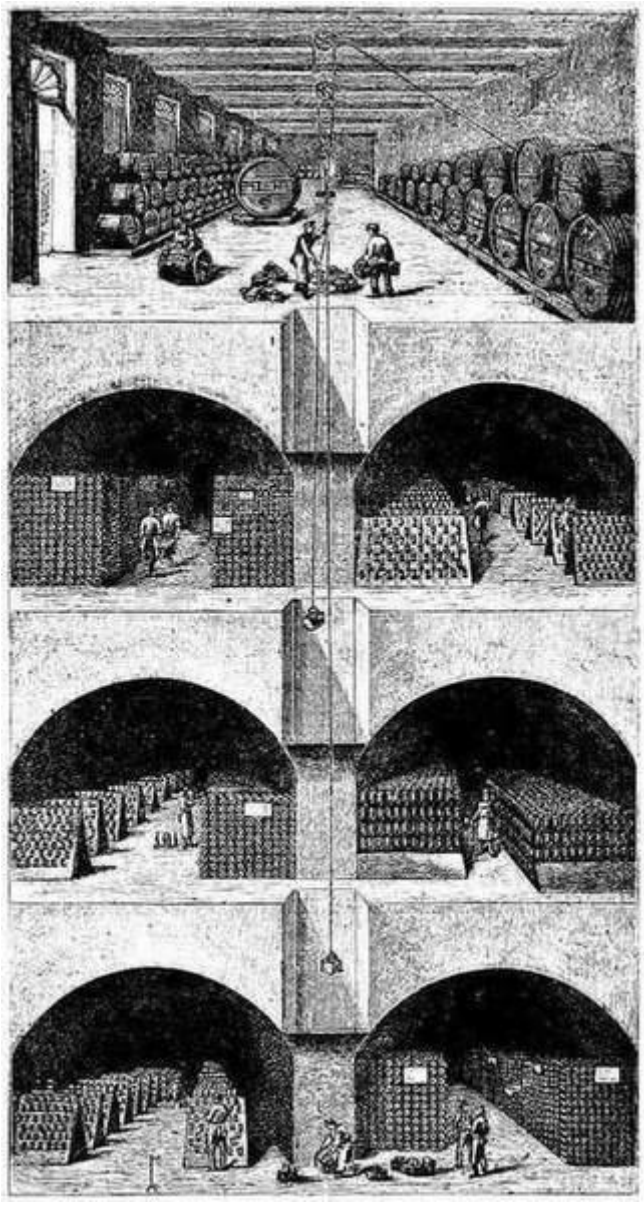
CHAMPAGNES DI PRIMA QUALITÀ.

Fare clic qui per visualizzare l'annuncio originale

CHAMPAGNE.

PÉRINET & FILS,

REIMS.



Vista in sezione di una parte delle grotte in Rue St. Hilaire.

Fare clic qui per visualizzare l'annuncio originale

DEUTZ & GELDERMANN'S

"MANCANZA DI ORO".

POSTA MATTINA.

«Un vino per principi e senatori. Il distretto di Ay è diventato probabilmente il più celebre nell'antica provincia della Champagne per le sue uve, e tra i marchi noti di quella famosa regione nessuno ha guadagnato una popolarità maggiore in questo paese di quello di Deutz & Geldermann. Il Vino di questa rinomata azienda si incontra immancabilmente in ogni occasione importante; e si nota che “Gold Lack” di Deutz & Geldermann è stato appositamente selezionato per il banchetto offerto dal Royal Naval Club a Portsmouth a Sua Altezza Reale il Principe di Galles; e alcune prove della sua eccellenza possono essere raccolte dal fatto che questo marchio era stato bevuto in una precedente visita del Principe al club due anni fa. "Gold Lack" di Deutz & Geldermann è stato uno degli champagne forniti alla fine della cena ministeriale di Whitebait al Trafalgar ».

MONDO.

"La" mancanza d'oro "di Deutz & Geldermann è ora preferita da molti intenditori e possiamo testimoniare la sua eccellenza di qualità."

Lo Champagne "Gold Lack" di Deutz & Geldermann viene spedito Brut, Extra Dry e Medium Dry; e può essere ottenuto da tutti i commercianti di vino.

W holesale A GENTS :

JR PARKINGTON & Co.

24 FRATI CRUTCHED, LONDRA, EC

Fare clic qui per visualizzare l'annuncio originale

CHAMPAGNE.

DEUX MÉDAILLES D'OR.

CH ES. DE CAZANOVE,

AVIZE (C HAMPAGNE).

VIN MONARQUE.

Facsimili
di
medaglione



Ed etichetta
di
qualità extra.



CH ES. DE CAZANOVE

AVIZE, (Champagne.)

Agenti all'ingrosso per il Regno Unito, JR Hunter & Co., 46 Fenchurch Street, Londra.

[Pg 272]

Fare clic qui per visualizzare l'annuncio originale

ROPER FRÈRES & CO.'S

CHAMPAGNE.

Prima Qualità, Extra Dry . . . . . a 48 / -
Prima qualità, asciutto medio . . . . . a 48 / -

Per pranzi e colazioni di matrimonio,
mense del reggimento e cene da ballo.

POSTA MATTINA.

'La grande caratteristica di tutti gli intrattenimenti, banchetti pubblici, ecc., È lo Champagne ; ma i prezzi elevati del vino veramente buono dissuadono naturalmente molti capofamiglia di mezzi moderati dall'indulgere in questo lusso. R OPER F RÈRES & Co.

spedisce uno Champagne di prima qualità a **48 anni.** per dozzina . A questo prezzo, non si può negare che si sia arrivati all'apice della convenienza ».

AVVISO SPECIALE.

Tutti i commercianti di vino possono, se richiesto , fornire lo CHAMPAGNE di ROPER FRÈRES & Co. ai prezzi sopra indicati; e il Pubblico è pertanto avvertito di non consentire la sostituzione di altri Marchi a prezzi simili.

Fare clic qui per visualizzare l'annuncio originale

In 2 voll. quadrato 8vo, prezzo 32 s. in bella rilegatura,

AMERICA RIVISITATA.

Dalla Baia di New York al Golfo del Messico e dal Lago Michigan al Pacifico.

Di GEORGE AUGUSTUS SALA,

AUTORE DI "TWICE ROUND THE CLOCK", "PARIS HERSELF Again", ecc.

Illustrato con quasi 400 incisioni, molte delle quali da schizzi dell'autore.

In corona 8vo, panno dorato,

LUCI LATERALI SULLA SOCIETÀ INGLESE;

O

Schizzi di vita, sociali e satirici

Dal compianto EC GRENVILLE MURRAY.

Illustrato con 300 incisioni.

In crown 8vo, prezzo 6 s. rilegata elegantemente, la Terza Edizione, rivista e ampliata, di

LA STORIA DELLA COLLANA DI DIAMANTI,

RACCONTATO IN DETTAGLIO PER LA PRIMA VOLTA.

Di HENRY VIZETELLY.

Illustrato con due incisioni su acciaio.

In corona grande 8vo, 540 pagine, prezzo 6 s. profumatamente rilegato, la sesta edizione di

PARIGI ANCORA STESSA.

Di GEORGE AUGUSTUS SALA.

Con 350 illustrazioni caratteristiche.

In corona 8vo, splendidamente stampato e rilegato, prezzo 6 s.

LE DIVERTENTI AVVENTURE DI

GUZMAN DI ALFARAQUE:

UN ROMANZO SPAGNOLO.

Tradotto da EDWARD LOWDELL.

Illustrato con incisioni su acciaio altamente rifinite, da Designs by STAHL.

---

1 s. ciascuno, in coperture irrigidite; o 1 s. 6 d. rilegato con gusto in stoffa; due volumi rilegati in uno, 2 sec.

ROMANZI FRANCESI POPOLARI.

I lettori di romanzi devono agli editori un profondo debito di gratitudine per aver fornito una fonte completamente nuova e innocua di godimento letterario: una fontana che scorre con il latte e il miele della cultura, scintillante di arguzia e umorismo, con il sapore della vita reale e il colore di romanticismo .'– *Illustrated London News* .

F ROMONT IL Y OUNGER E R ISLER IL E lder . Di A. Daudet.

S AMUEL B ROHL E P ARTNER . Di V. Cherbuliez.

D RAMA DELLA R UE DE LA P AIX . Di A. Belot.

M AUGARS J UNIOR . Di A. Theuriet.

W AYWARD D OSIA , E T HE G ENEROUS D IPLOMATIST . Di H. Gréville.

AN EW L FACILE L IFE , E S AVING A D aughter ' S D OWRY . Di E. About.

C OLOMBA , E C ARMEN . Di P. Mérimée.

AW OMAN ' S D ausiliari, , E LA L ittle C OUNTESS . Di O. Feuillet.

T HE T OWER DI P ERCEMONT . Di George Sand.

B LUE OCCHI M ETA H OLDENIS . Di V. Cherbuliez.

T HE G ODSON DI UN M ARQUIS . Di A. Theuriet.

T HE L OW-BORN L SOPRA ' S R EVENGE . Di V. Cherbuliez.

T HE N Otary ' S N OSE , E ALTRI S Tories . Di E. About.

D R . C LAUDE ; O L OVE R ENDERED D ESPERATE . Di Hector Malot. 2 voll.

T HE T hree R ED K NOTTI . Di Paul Féval. & c. & c. & c.

I ROMANZI SENSAZIONALI DI EMILE GABORIAU,

LA LETTURA PREFERITA DEL PRINCIPE BISMARCK.

Prezzo 1 s. ciascuno, in copertine ornamentali.

IN PERICOLO DELLA SUA VITA.

IL CASO LEROUGE.

LECOQ THE DETECTIVE. 2 voll.

SOLDI DI ALTRE PERSONE.

DOSSIER n. 113.

IL MISTERO DELL'ORCIVALE.

Altri volumi sono in corso.

Londra: VIZETELLY & Co., 42 Catherine Street, Strand.

Fare clic qui per visualizzare l'annuncio originale

SIG. I LIBRI POPOLARI DI HENRY VIZETELLY SUL VINO.

'Sig. Vizetelly discute in modo brillante e discriminante sui cru e sui mazzi di fiori e sui diversi vigneti europei, la maggior parte dei quali ha evidentemente visitato .'– *Times* .

'Sig. I libri di Henry Vizetelly sui diversi vini hanno un'importanza e un valore di gran lunga superiore a quello che verrà loro assegnato da coloro che guardano semplicemente al prezzo a cui vengono pubblicati. '- *Sunday Times* .

Prezzo 1 s. 6 d. copertura ornamentale; o 2 s. 6 d. in elegante rilegatura in tela,

FATTI SU PORT E MADEIRA,

Con Note sui vini vinificati intorno a Lisbona e i vini di Teneriffe,

GLEANED DURANTE UN TOUR NELL'AUTUNNO DEL 1877.

Di HENRY VIZETELLY,

W INE J UROR PER G REAT B RITAIN PRESSO LE V IENNA AND P ARIS E XHIBITIONS DEL 1873 E 1878.

Con cento illustrazioni da schizzi e fotografie originali.

ANCHE DALLO STESSO AUTORE,

Prezzo 1 s. 6 d. copertura ornamentale; o 2 s. 6 d. in elegante rilegatura in tela,

FATTI SU CHAMPAGNE,

E ALTRI VINI SPUMANTI,

RACCOLTI DURANTE NUMEROSE VISITE ALLO CHAMPAGNE E ALTRI DISTRETTI VITICOLARI DELLA FRANCIA, E NEI PRINCIPALI PAESI VITICOLI RIMASTI IN EUROPA.

Con cento e dodici incisioni da schizzi e fotografie originali.

Prezzo 1 s. copertura ornamentale; o 1 s. 6 d. panno dorato,

FATTI SU SHERRY,

GLEANATO NEI VIGNETI E NEI BODEGAS DEI DISTRETTI DI GEREZ, SIVIGLIA, MOGUER E MONTILLA.

Illustrato con numerose incisioni da schizzi originali.

Prezzo 1 s. copertura ornamentale; o 1 s. 6 d. panno dorato,

I VINI DEL MONDO,

CARATTERIZZATO E CLASSIFICATO;

W ITH ALCUNE P ARTICULARS R ESPECTING IL B TCE DI E UROPA .

Londra: VIZETELLY & Co., 42 Catherine Street, Strand.

NOTE A PIEDI:

[1]Diodoro.

[2]Idem.

[3]*Essai sur le Vin de Champagne di* Max Sutaine .

[4]Si dice che questo arco sia stato chiamato dopo il dio della guerra dalla circostanza di un tempio dedicato a Marte che si trova nelle immediate vicinanze. Le sculture ancora rimaste sotto i portici fanno riferimento ai mesi dell'anno, a Romolo e Remo, a Giove e Leda. Un tempo Reims abbondava di monumenti della dominazione romana. Secondo M. Brunette, un architetto della città, che fece dei suoi resti romani il suo studio speciale, un vasto e magnifico palazzo sorgeva in passato vicino al luogo ora noto come Trois Piliers; mentre sulla destra della strada che conduce al paese si trovavano le arene, insieme a un tempio, tra i cui ruderi furono rinvenute varie sculture, vasi e medaglie, e quasi subito di fronte, sul sito dell'attuale cimitero, un'immensa teatro, circo e xystos per esercizi atletici. Poi venne un vasto spazio circolare, al centro del quale sorgeva un grandioso arco trionfale che dava accesso alla città. La strada portava direttamente al Foro, l'odierna Place des Marchés, e lungo di essa c'erano una basilica, un mercato e un'esedra, ora sostituita dall'Hôtel de Ville. Il Foro, delimitato da edifici monumentali, era di proporzioni gigantesche, si estendeva da un lato da metà strada di Rue Colbert a Place Royale, e dall'altro da vicino al Marché à la Laine, parallelo a Rue de Vesle, in alto al centro della Rue des Elus, dove terminava in un vasto anfiteatro utilizzato per concorsi pubblici. ora sostituito dall'Hôtel de Ville. Il Foro, delimitato da edifici monumentali, era di proporzioni gigantesche, si estendeva da un lato da metà strada a Rue Colbert fino a Place Royale, e dall'altro da vicino al Marché à la Laine, parallelo a Rue de Vesle, in alto al centro della Rue des Elus, dove terminava in un vasto anfiteatro utilizzato per concorsi pubblici. ora sostituito dall'Hôtel de Ville. Il Foro, delimitato da edifici monumentali, era di proporzioni gigantesche, si estendeva da un lato da metà strada di Rue Colbert a Place Royale, e dall'altro da vicino al Marché à la Laine, parallelo a Rue de Vesle, in alto al centro della Rue des Elus, dove terminava in un vasto anfiteatro utilizzato per concorsi pubblici.

Altri edifici di minore importanza erano situati qua e là: le terme lungo la Rue du Cloître; un palazzo o un tempio sul sito del palazzo arcivescovile; un altro tempio all'estremità della rue Vauthier le Noir, nelle cui rovine sono stati scoperti un bassorilievo e alcune piccole statue

antiche; un terzo tempio in Rue du Couchant, in cui è stato trovato un altare votivo. Quattro archi trionfali furono eretti alle quattro porte del paese: uno dedicato a Marte; un altro a Cerere, sullo stesso sito della porta di oggi; una terza a Bacco, nell'attuale Rue de l'Université, davanti al Liceo; e il quarto a Venere, in Rue de Vesle. Fuori le mura, seguendo la rue du Barbâtre, la strada era costellata di numerose tombe secondo l'usanza romana; mentre sul sito della chiesa di San Remi sorsero un tempio e un palazzo,

[5]Henderson's *History of Ancient and Modern Wines* .

[6]*Declino* di Gibbon *e caduta dell'Impero Romano* .

[7]*Declino* di Gibbon *e caduta dell'Impero Romano* .

[8]Secondo questo documento, pubblicato nella *Histoire de Reims* di Marlot, lascia al vescovo Lupus la vigna coltivata dal vignaiolo Enia; al nipote Agricola, la vigna piantata da Mellaricus a Laon, e anche quella coltivata da Bebrimodus; a suo nipote Agatimero, una vigna che egli stesso aveva piantato a Vindonisee e mantenuta con il lavoro delle sue stesse mani episcopali; a Hilaire la diaconessa, le vigne attigue alla sua vigna, coltivata da Catusio, e anche quelle di Talpusciaco; e ai sacerdoti e ai diaconi di Reims, alla sua vigna nei sobborghi di quella città e al vignaiolo Melanio che la coltivava. Il testamento è anche degno di nota per la sua menzione di una località destinata a raggiungere un'alta celebrità in connessione con il vino di Champagne, vale a dire la città di Sparnacus o Epernay, che un signore di nome Eulogius, condannò a morte per alto tradimento nel 499 e salvò per intercessione del vescovo, aveva concesso al suo benefattore, e che quest'ultimo lasciò a sua volta alla chiesa di Reims. A questa chiesa lasciò anche tenute nei Vosgi e oltre il Reno, a condizione di fornire ogni anno pece alle case religiose fondate da lui stesso o dai suoi predecessori per riparare i loro vasi di vino, traccia dell'antica usanza romana di lanciare vasi usati per conservare il vino.

[9]Marlot's *Histoire de Reims* .

[10]Henderson's *History of Ancient and Modern Wines* .

[11]*Histoire d'Epernay di* Victor Fievet .

[12]*Mélanges* di Bertin du Rocheret .

[13]Varin's *Archives Administratives de Reims* .

[14]"Bien incontrato l'argent qui en bon vin l'emploie." *Poesie di Colin Musset* , dal 1190 al 1220.

[15]Varin's *Archives Administratives de Reims* .

[16]Ibid.

[17]Ibid.

[18]*Agréable Visite aux Grands Crûs de France di* J. Gondry du Jardinet .

[19]"Chanter me fait bon vin et rejouir."

[20]

'Le vin en tonel,
Froit et fort et finandel,
Pour boivre à la grant chaleur.

[21]*Vie Privée des Français di* Legrand d'Aussy .

[22]

«Espernai dist et Auviler,
Argenteuil, trop veus aviler

Tavolo Très-tos les vins de ceste.
Par Dieu, trop t'es fait conestable.

Nous passons Chaalons et Reims,
Nous ostons la goûte des redini,
Nous estaignons totes les rois.

[23]

«Espernai, trop es desloiaus;
Tu n'as droit de parler en cour.

[24]Il 'vin d'Ausois', o 'vin d'Aussai' (perché è scritto in entrambi i modi nella poesia), non è, come si potrebbe supporre, il vino di Auxois, un antico distretto della Borgogna ora compreso negli arrondissement di Sémur (Côte d'Or) e Avallon (Yonne), e godono ancora di una reputazione per i suoi prodotti viticoli. MM. JBB de Roquefort e Gigault de la Bedollière, nelle loro note sul poema di Henri d'Andelys, lo hanno chiaramente identificato con il vino dell'Alsazia, quella provincia essendo stata conosciuta con i nomi in questione durante il Medioevo. Questo spiega il suo collegamento nel caso in esame con la Mosella.

[25]Una prova incidentale che il gusto inglese per il vino forte fosse uno dei primi. Fino alla fine del XVI secolo i vini di Bordeaux sono descritti nella *Maison Rustique* come "denso, nero e forte".

[26]Probabilmente o Aquila in Abruzzo, o Aquiliea vicino Friuli.

[27]Il "rouage" era un dovere di 2 soldi su ogni carro e 4 soldi su ogni carro carico di vino acquistato da mercanti stranieri e portato fuori città. Era solo una delle tante quote.

[28]La vecchia livre era quasi uguale al franco attuale; il sol era la ventesima parte di un livre; e il denaro la dodicesima parte di un sol, o circa $^{1}/_{24}$ *d.* Inglese.

[29]Varin's *Archives Administratives de Reims* .

[30]Il Beaune costa 28 lire il ton di due code; il St. Pourçain, vino dei Borbone, molto apprezzato nel Medioevo, 12 lire di coda; e il vino della contrada, bianco e rosso, da 6 a 10 livres la coda di due punte. Un poinçon, o mezza coda, di Reims era di circa 48 galloni inglesi antichi, o 40 imperiali; mentre la mezza coda della Borgogna superava i 45 galloni imperiali.

[31]Varin's *Archives Administratives de Reims* .

[32]Si possono qui notare alcuni esempi del prezzo al dettaglio del vino nel corso del secolo a Reims. Ad esempio, una sentenza del 1303 prevedeva che tutti i tavernieri che vendevano vino a un tasso superiore a sei denari, o circa un centesimo a partita, il tasso fissato dall'antica usanza, dovevano pagare una multa di ventidue soldi. La partita o pentola, poiché i due termini sono usati indifferentemente, era circa il terzo di un vecchio gallone inglese, quattro pentole facevano un septier e trentasei settanta un poinçon o semi-coda, pari a circa quarantotto galloni. La coda era quindi di circa novantasei galloni a Reims, ma a Epernay non più di ottantacinque galloni. Non solo ogni distretto aveva le sue misure separate, - quelle di Parigi, per esempio, che differivano ampiamente da quelle di Reims,

Nei resoconti dell'Echevinage, il vino, principalmente per i regali a persone illustri, fa una continua apparizione. Nel 1335 si nota che "i regali di quest'anno sono stati fatti nel vino a 16 denari e 20 denari la pentola", o circa 2 ¼ *d.* Inglese per gallone. Nel 1337–8 i prezzi variavano da ¾ *d.* a 4 ½ *g.* Inglese per gallone, che mostra una varietà di qualità; e nel 1345 grandi quantità furono acquistate al primo tasso menzionato, cinque quarti di vino bianco per 2 *d.* Inglese. Nel 1352 da un 1 *d.* a 2 ¼ *d.*è stato pagato per gallone e cinque corone per due code. Nel 1363 i cittadini, un gruppo turbolento dalla testa calda, che litigavano sempre con il loro superiore spirituale e temporale e aggredivano i suoi ufficiali, quando non si aggredivano a vicenda o abbattevano le case

dei vicini, resistettero con successo alle pretese dell'arcivescovo di regolare il prezzo del vino quando il più economico valeva 12 denari per vaso, o 1 ½ *d.* per gallone. La disputa continuò e nel 1367 fu emessa una commissione reale ai bailli di Vermandois, rappresentante del re, per indagare sul diritto dei cittadini di vendere vino al dettaglio a 16 denari, come desideravano. Il rapporto del bailli era che una coda di vino francese vecchio valeva circa 20 lire, o 16 *s.* 8 *d.*, e il vino di Beaune e altri vini migliori e più forti venduti in città a tassi più alti, il vino francese potrebbe essere venduto fino a 3 ½ *d* . Inglese per gallone e Beaune a 4 ½ *d.* Il grande aumento della produzione, e il conseguente calo dei prezzi, è testimoniato dal fatto che il vino ritrovato nella cantina dell'arcivescovo Richard Pique nel 1389 viene valutato, in media, a solo 1 *s.* 6 *d.* per coda.

[33]Le *cronache* di Froissart .

[34]Idem.

[35]Idem.

[36]Con un tipo di valutazione adottato per il vino venduto all'ingrosso e un altro per quello smaltito dalla vendita al dettaglio, con una classe di quote applicate al vino per l'esportazione e un'altra per il casi a carico dell'acquirente e in altri del venditore, qualsiasi tentativo di riassumere questa sezione della storia dei vini di Reims sarebbe impossibile. La difficoltà aumenta quando si ricorda che nel Medioevo Reims era divisa in distretti, sotto le distinte giurisdizioni degli eschevin, dell'arcivescovo, del capitolo della cattedrale, delle abbazie di San Remi e di Santa Nicise, e del Priorato di San Maurizio, in molti dei quali furono impiegate misure molto diverse fino al XVI secolo, e tra le quali c'erano continui litigi sui diritti di vinificazione,

[37]Varin's *Archives Administratives de Reims* .

[38]Le *cronache* di Froissart .

[39]*Reims* del barone Taylor *; la Ville de Sacres* .

[40]Tra i più noti ci sono Chamery, dove l'arcivescovo aveva una casa, una vigna e un giardino, affittati per 3 *s.* all'anno, circa cinque *giorni* di vigneto e due *giorni* di ottimo vigneto; Mareuil, da dove traeva ogni anno dieci botti di vino; Rilly, Verzenay, Sillery, Attigny, ecc. Il *giorno* costava da 5 a 8 lire all'anno per la coltivazione e la posta in gioco per le viti 4 sol, o 2 *d.* , cento.

[41]Il capitolo della cattedrale, la chiesa di Notre Dame, le abbazie di San Remi e Santa Nicise, avevano vigneti o "droits de vin" a Hermonville, Rounay les Reims, Montigny, Serzy, Villers Aleran, Maineux devant Reims, Mersy , Sapiecourt, Sacy en la Montagne, Flory en la Montagne, Prouilly, Germigny, Saulx, Bremont, Merfaud, Trois Pins, Joucheri sur Vesle, Villers aux Neux, ecc .; l'ultimo nome possiede anche un pezzo di "vingne gonesse" in "un luogo chiamato Mont Valoys nel territorio di Reims".

[42]Nel suo castello di Porte Mars c'erano quarantaquattro file di vino rosso e bianco, diciannove di vino rosso e bianco nuovo e quattro di vino vecchio, valutate, in media, 36 sol o 1 *s.* 6 *d.* la fila; a Courville c'erano cinquanta file di vino nuovo (del valore di 30 sol la fila), venti di vino vecchio (che non valevano niente) e quattro "cuves" per la vinificazione; ea Viellarcy, diciotto tini di vino nuovo, del valore di 60 sol o 2 *s.* 6 *d.* per tun. Per farsi carico di tutto ciò, Jehan le Breton, assistente maggiordomo del prelato defunto, fu trattenuto dagli esecutori per sei mesi, al salario di 74 sol o 3 *s.* 2 *d.*Alla festa funebre si sono consumate tre file del miglior vino nelle cantine, del valore di 2 *s.* 7 ½ *g.* per coda, altri tre a 1 *s.* 3 *d.* e cinque vasi di Beaune a 1 ⅔ *d.* Inglese per vaso, dimostrando che era quattro volte più prezioso delle crescite native.

[43]

'En Picardie sont li bourdeur,
Et en Champagne li buveur ....
Telz n'a vaillant un Angevin

Qui chascun jor viant boire vin.

[44]

'Champagne est la forme de tout bien
De blé, de vin, de foin, et de litière. "

[45]Mss. de Rogier, *Essai sur le Vin de Champagne di* Max Sutaine , ecc.

[46]Questo vino, senza dubbio, proveniva da una distanza considerevole, poiché troviamo P. de la Place, un mercante di Reims, che nel 1409 cercava di recuperare il valore di cinque code e due punti di vino dal cru della città di Espernay, sul fiume di Esparnay, "consegnato a Reims a J. Crohin di Hainault, la cui origine è certificata da S. de Laval, mediatore giurato di vini," che conosce e comprende i vini del paese intorno a Reims . "

[47]Varin's *Archives Administratives de Reims* .

[48]*Essai sur le Vin de Champagne di* Max Sutaine .

[49]Varin's *Archives Administratives de Reims* . L'Hôtel de la Maison Rouge occupa oggi il sito della vecchia locanda in cui erano alloggiati i genitori di Jeanne Darc.

[50]Varin's *Archives Administratives de Reims* .

[51]Il costo del vino così presentato sembra essere stato in media di 2 ¼ *d.* a 3 *d.* per gallone. Nel 1477 una coda di vino vecchio era valutata non meno di 30 *s.*

[52]I dodici pari di Francia compaiono per la prima volta all'incoronazione di Filippo Augusto. C'erano sei coetanei laici e sei coetanei ecclesiastici:

Duca di Borgogna.
„ Normandia.
„ Guienne o Aquitaine.
Contare di Tolosa.
„ Fiandre.
„ Champagne.

Arcivescovo duca di Reims.

vescovo Duca di Laon.
„ „ Langres.
vescovo Contare di Beauvais.
„ „ Chalons.
„ „ Noyon.

Quando i titoli dei pari laici si estinsero e i loro feudi caddero fino alla corona, divenne consuetudine per loro essere rappresentati da alcuni grandi nobili alle incoronazioni dei re di Francia.

[53]Quello che segue è il testo completo di questa frase singolare. L'ingiunzione alla fine, rispettando il pagamento delle decime senza frode, mostra che anche in una questione come questa la Chiesa non ha perso di vista i propri interessi.

'Nel nome del Signore, amen. Dopo aver visto la preghiera o la petizione a nome degli abitanti di Villenauxe, della diocesi di Troyes, fatta davanti a noi, ufficiale di Troyes, seduto in giudizio sui *bruhec* o *éruches*, o altri animali simili, che, secondo l'evidenza di persone degne di fede e come confermato da voci pubbliche, hanno devastato per un certo numero di anni e quest'anno anche il

frutto delle vigne di questa località, al grande perdita di coloro che lo abitano e delle persone del vicinato, - petizione di avvertire gli animali di cui sopra e che, con i mezzi a disposizione della Chiesa, li costringiamo a ritirarsi dal territorio di detto luogo. Dopo aver visto ed esaminato attentamente i motivi della preghiera o della petizione sopra menzionata, e anche le risposte e le accuse fornite a favore delle dette *éruches*o altri animali dai consiglieri scelti da noi a tal fine; sentito anche complessivamente il nostro promotore, e vista la particolare relazione, fornita al nostro comando da un notaio della detta Corte di Troyes, sui danni causati dai detti animali tra le vigne della località di Villenauxe già citata; sebbene sembrerebbe che a tale danno non si possa portare rimedio se non attraverso l'aiuto di Dio; tenendo comunque conto delle umili, frequenti e pressanti lamentele dei suddetti abitanti; visto, in particolare, l'ardore con cui, per cancellare le loro passate grandi colpe, hanno dato ultimamente, su nostro invito, lo spettacolo edificante di solenni preghiere; considerando che, come la misericordia di Dio non scaccia i peccatori che tornano a Lui con umiltà, né la sua Chiesa dovrebbe rifiutare, a coloro che corrono da lei,

'In nome e in virtù dell'onnipotenza di Dio, del Padre, del Figlio e dello Spirito Santo; della beata Maria, madre del nostro Signore Gesù Cristo; dell'autorità dei santi apostoli Pietro e Paolo; e di ciò di cui noi stessi siamo investiti in questa faccenda, *addebitiamo* con questo atto gli animali sopra *menzionati* : *bruches* , *éruches*, o di qualsiasi altro nome con il quale possono essere chiamati - ritirarsi (sotto pena di maledizione e anatema, entro i sei giorni che seguono questo avvertimento e in conformità con la nostra sentenza) dalle vigne e da detta località di Villenauxe, e non arrecare mai più, nel tempo a venire, alcun danno, né in questo punto né in qualunque altra parte della diocesi di Troyes; che se, trascorsi i sei giorni, i detti animali non hanno obbedito completamente al nostro comando, il settimo giorno, in virtù del potere e dell'autorità sopra menzionati, pronunciamo contro di loro scrivendo anatema e maledizione! Ordinando, tuttavia, e dirigendo formalmente i suddetti abitanti di Villenauxe, indipendentemente dal rango, classe o condizione che possano essere, in modo da meritare il meglio da Dio, onnipotente dispensatore di tutto il bene e liberatore da tutto il male, essere liberato da una così grande piaga; ordinandoli e guidandoli a consegnarsi di concerto alle buone opere e alle pie preghiere; pagare, inoltre, la decima senza frode e secondo l'usanza riconosciuta nella località; e di astenersi con cura dalle bestemmie e da tutti gli altri peccati, specialmente dagli scandali pubblici. - Firmato, N. HUPPEROYE , segretario.

[54]È stato affermato che la Champagne, e in particolare la città di Troyes, godeva del dubbio onore di fornire sciocchi alla corte di Francia. C'è certamente una lettera di Carlo V. ai notabili di Troyes, chiedendo loro, "secondo l'usanza," che uno sciocco sostituisse uno chiamato Grand Jehan de Troyes, che aveva seppellito nella chiesa di St. Germain l ' Auxerrois, e che è stato immortalato da Rabelais. Ma Brusquet era provenzale; Triboulet, il suo predecessore, immortalato da Victor Hugo nel "Roi s'amuse", originario di Blois; Chicot il giullare, lo sciocco di Enrico III e l'eroe preferito di Dumas, un guascone; e Guillaume, il suo successore, un normanno.

[55]Il vino di Reims fornito all'incoronazione di Francesco II., Nel 1559, costò da 11 *s.* 8 *d.* a 15 *s.* 10 *d.* per coda di novantasei galloni e la Borgogna 16 *s.* 8 *d.* per coda, il che, tenendo conto dei costi di trasporto, li metterebbe sull'uguaglianza. All'incoronazione di Carlo IX, nel 1561, il vino di Reims costava da 23 *s.* 4 *d.* a 28 *s. 4d.* ; ea quella di Enrico III., nel 1575, da 45 *s.* a 62 *s.* 6 *d.* per coda, —una prova sufficiente della stima in rapido aumento in cui si trovava il vino.

[56]Il trattato di Paulmier *De Vino et Pomaceo* (Parigi, 1588).

[57]*Mémorial du Temps di* Jehan Pussot .

[58]Ibid. Molti dettagli riguardanti la resa delle viti e dei vigneti della Montagna e del fiume sono conservati in questo *Mémorial* , che si estende dal 1569 al 1625, e l'autore del quale fu un celebre costruttore di Reims. Negli ultimi trent'anni del secolo le viti sembrano aver sofferto molto per il gelo e l'umidità. A volte il vino era così cattivo da essere venduto, come verso la fine del 1579, a 5 *s.* 6 *d.* la fila; altre volte era così scarsa che salì, come nella vendemmia del 1587, a 126 *s.* 8 *d.* la fila. Alla vendemmia del 1579 le uve si congelavano sui vigneti e venivano portate alla pressa in

sacchi. All'inizio della vendemmia il vino nuovo andava a prendere a 12 *s.* a 16 *S.* la coda, ma si è rivelata così brutta che a Natale è stata venduta a 5 *s.* 6 *d.*

[59]*Maison Rustique* (1574).

[60]*Mémorial du Temps di* Jehan Pussot .

[61]Durante i primi venticinque anni del secolo Pussot mostra che il vino nuovo aveva una media di circa 23 *s.* a 46 *s.* la coda, in base alla qualità. Nel 1600 e 1611 era solo di 16 *s.* , e nel 1604 recuperato da soli 12 *s.* a 32 *s.* D'altra parte, nel 1607, andò a prendere da 57 *s.* a 95 *s.* , e nel 1609 da 79 *s.* a 95 *s.*

[62]*La Misère aux temps de la Fronde di* Feillet .

[63]*Histoire de Reims di* Dom Guillaume Marlot .

[64]Lo *spettacolo della natura di* Pluche .

[65]*Mémoires di* San Simone .

[66]*Mémoire sur la manière de cultiver la vigne et de faire le vin en Champagne.*

[67]Lavardin, vescovo di Le Mans, e lui stesso un grande *buongustaio* , fu un giorno a cena con St. Evremond, e iniziò a radunare quest'ultimo sulla delicatezza sua e dei suoi amici, il marchese di Bois Dauphin e il conte d'Olonne. «Questi signori», disse il prelato, «nel cercare la raffinatezza in ogni cosa la portano agli estremi. Possono mangiare solo carne di vitello della Normandia; le loro pernici devono provenire dall'Auvergne ei loro conigli da La Roche Guyon o da Versin; non sono meno particolari quanto alla frutta; e quanto al vino non possono che bere quello dei buoni *coteaux*di Ay, Hautvillers e Avenay. St. Evremond dopo aver ripetuto la storia, lui, il marchese e il conte furono soprannominati "i tre coteaux". Quindi Boileau, in una delle sue satire, descrive un ospite epicureo come "profès dans l'ordre des coteaux".

[68]St. Evremond's Works (Londra, 1714).

[69]*L'Art de bien traiter ... mis en lumière* , par LSR (Parigi, 1674).

[70]Appunti di Brossette alle Opere di Boileau (1716). Bertin du Rocheret, correggendo questo errore nel *Mercure* del gennaio 1728, fa notare che né la famiglia di Colbert né quella di Le Tellier possedevano mai un solo bestiame del fiume, e che le loro proprietà sulla montagna erano molto insignificanti.

[71]

'Il n'est cité que je préfère à Reims,
C'est l'ornement et l'honneur de la France;
L'auto senza conter l'ampoule et les bons vins,
Charmants objets y sont en abondance. *Les Rémois.*

[72]

'Sur quelle vigne à Reims nous avons hypothèque;
Vingt muids, rangés chez moi, font ma bibliothèque. "
Le Lutrin , canto IV. 1674.

[73]*Mémoires di* San Simone .

[74]Ibid.

[75]Ibid.

[76]*Essai sur le Vin de Champagne di* Max Sutaine , 1845.

[77]Henderson's *History of Ancient and Modern Wines* .

[78]*Æneid* , i. 738.

[79]Henderson's *History of Ancient and Modern Wines* .

[80]*Essai sur le Vin de Champagne di* Max Sutaine .

[81]

———— "Petars de Chaalons,
Qui le ventre enfle et les talons.

[82]*Mémoire sur le Vin de Champagne di* Louis Perrier , 1865.

[83]*De Naturali Vinorum Historiâ.* Roma, 1596.

[84]*L'Art de bien traiter* , ecc.

[85]*Maison Rustique* , 1574.

[86]*Essai sur le Vin de Champagne di* Max Sutaine .

[87]Lo *spettacolo della natura di* Pluche .

[88]Idem e *Maison Rustique* , 1582. M. Louis Perrier, nel suo *Mémoire sur le Vin de Champagne* , dice che i vini Ay producono solo poca *mousse* .

[89]*Essai sur le Vin de Champagne di* Max Sutaine .

[90]La lettera di St. Evremond al conte d'Olonne, già notata. In un'altra epistola a Lord Galloway, datata 29 agosto 1701, osserva: `` Quanto a M. de Puisieux (Roger Brulart, marchese de Puisieux et de Sillery e governatore di Epernay), a mio parere si comporta molto saggiamente nel cadere in cattivo gusto ormai di moda per quanto riguarda il vino Champagne, per poter vendere meglio il proprio. Non avrei mai pensato che i vini di Reims si sarebbero potuti trasformare in vini d'Angiò, dal loro colore e dalla loro asprezza (*verdeur*). Ci dovrebbe essere una asprezza (*vert*) nel vino di Reims, ma una asprezza con un colore, che si trasforma in una vivace acidità (*sêve*) quando è maturo; ... e non si beve fino alla fine di luglio ... I vini di Sillery e Roncières si conservavano due anni, ed erano ammirevoli, ma per i primi quattro mesi non erano altro che verjuice. Lascia che il signor de Puisieux faccia una piccola botte (*cuve*) secondo il modo in cui fu fatta quarant'anni fa, prima di questa depravazione del gusto, e te la mandi. St.Evremond's Works, edizione inglese del 1728.

[91]*Essai sur le Vin de Champagne di* Max Sutaine .

[92]Dom Guillaume Harlot's *Histoire de Reims* .

[93]Ibid.

[94]Henderson's *History of Ancient and Modern Wines* .

[95]Lettera di Dom Grossart a M. Dherbès di Ay. La misura dell'arpent variava da un acro a un acro e mezzo.

[96]Varin's *Archives Administratives de Reims* .

[97]Lo *spettacolo della natura di* Pluche .

[98]Lettera di Dom Grossart a M. Dherbès di Ay.

[99]Ibid.

[100]Ibid.

[101]*La Vigne di* Bertall . Parigi, 1878.

[102]*Mémoire sur la Manière de cultiver la Vigne et de faire le Vin en Champagne.* Si ritiene che quest'opera sia stata scritta da Jean Godinot, un canonico di Reims, nato nel 1662. Godinot era allo stesso tempo un ecclesiastico coscienzioso, un abile viticoltore e un abile commerciante, che si arricchì smaltendo il vino del suo vigneti a Bouzy, Taissy e Verzenay, e distribuì i suoi guadagni tra i poveri. Morì nel 1747, dopo aver pubblicato un'edizione ampliata della *Mémoire* nel 1722, in cui la frase "per gli ultimi tre anni" diventa "gli ultimi sette o otto anni". L'amico di Godinot, Pluche, ha usato la *Mémoire* come base per la sezione "Vino" nel suo *Spectacle de la Nature* .

[103]Lettera di Dom Grossart a M. Dherbès di Ay.

[104]Ibid.

[105]*Mémoire sur le Vin de Champagne di* Louis Perrier .

[106]Lettera di M. le Pescheur, 1706.

[107]Lo *spettacolo della natura di* Pluche .

[108]Negli appunti di Brossette alla sua edizione delle Opere di Boileau del 1716.

[109]L'iscrizione sopra riportata è una trascrizione esatta della lastra di marmo nero, e gli eventuali errori di ortografia sono dovuti o all'autore originale o al muratore che l'ha incisa.

[110]Il seguente resoconto di Dom Perignon e delle sue scoperte è contenuto in una lettera del 25 ottobre 1821, e indirizzata da Montier-en-Der, Haute Marne, a M. Dherbès di Ay, da Dom Grossart, l'ultimo procuratore dell'Abbazia di Hautvillers . Dom Grossart, che era fuggito dalla Francia durante i tempi difficili della Rivoluzione, era alla data della lettera nel suo settantaquattresimo anno.

`` Sa, signore, che fu il famoso Dom Perignon, che fu procuratore di Hautvillers per quarantasette anni e che morì nel 1715, che scoprì il segreto della produzione di vino bianco frizzante e non frizzante, e i mezzi di compensazione senza l'obbligo di *dépoter* le bottiglie, come fanno i nostri grandi commercianti di vino più volte che una volta, e da noi mai. Prima del suo tempo si sapeva solo fare il vino giallo paglierino o grigio. Nell'imbottigliamento del vino, al posto dei tappi di sughero, si utilizzava solo stoppa, e questa specie di tappo era satura d'olio. Era nel matrimonio dei nostri vini che consisteva la loro bontà; e questo Dom Perignon verso la fine dei suoi giorni divenne cieco. Aveva istruito il suo segreto *sull'affinamento* dei vini (*de coller les vins*) un certo frate Philip, che fu per cinquant'anni a capo dei vini di Hautvillers, e che fu tenuto in tale considerazione da M. Le Tellier, arcivescovo di Reims, che quando questo fratello andò a Reims lo fece venire a sedere a tavola con lui. Quando la vendemmia si avvicinava, lui (Dom Perignon) disse a questo fratello: "Va 'a portarmi dell'uva delle Prières, dei Côtes-à-bras, dei Barillets, dei Quartiers, del Clos Sainte Hélène", ecc. Senza sapere da quale vigna provenissero queste uve, lo menzionò e aggiunse: "il vino di una tale vigna deve essere sposato con quello di tale altro" e non commise mai un errore. A questo frate Filippo successe un frate André Lemaire, che per quasi quarant'anni è stato a capo delle cantine di Hautvillers, cioè fino alla Rivoluzione ... Questo fratello era molto malato, e credendosi in punto di morte, mi confidò il segreto per chiarificare i vini, perché né il priore né il procuratore né il monaco lo sapevano mai. Le dichiaro, signore, che non abbiamo mai messo zucchero nei nostri vini; lo puoi attestare quando ti trovi in compagnia di cui si parla.

Monsieur Moët, che è diventato uno dei *gros bonnets* della Champagne dal 1794, quando gli vendevo tanti cestini, non vi dirà che metto lo zucchero nei nostri vini. Attualmente lo utilizzo su alcuni vini bianchi che vengono annichiti in alcuni *crûs* della nostra zona. Ciò potrebbe aver causato l'errore.

"Dato che costa molto al *dépoter* , sono molto sorpreso che nessun commerciante di vino abbia ancora preso provvedimenti per apprendere il segreto di svuotare il vino senza dover *svuotare* le bottiglie una volta che il vino è stato messo in esse."

[111]*Mémoire sur le Vin de Champagne di* Louis Perrier .

[112]*Mémoire* del 1718.

[113]Ibid. Pluche, nel suo *Spectacle de la Nature*, 1732, dice anche: 'Se il vino viene svinato verso la fine di marzo, quando la linfa comincia a salire nella vite, si schiumerà a tal punto da sbiancare come il latte, fino al fondo del bicchiere, nel momento in cui viene versato. Il vino a volte acquisirà questa qualità se viene svinato durante la risalita della linfa in agosto, il che rende evidente che la schiuma è provocata dall'azione dell'aria e della linfa, che poi agiscono con vigore nel legno della vite, e allo stesso modo nel liquore che produceva. Questa violenta ebolizione, così gradita ad alcune persone, è ritenuta dagli intenditori incompatibile con la bontà del vino, dal momento che il più verde può essere fatto per sbiancare in una schiuma, ei vini più perfetti raramente scoprono questa qualità. In un articolo sul *Journal de Verdun*del novembre 1726, si verifica il seguente passaggio: "Un commerciante di vino d'Angiò, avendo scritto qualche tempo indietro a un celebre magistrato della Champagne, Bertin du Rocheret, pregandolo di trasmettere il segreto della produzione di *vin mousseux* durante la vendemmia, il magistrato rispose:" Quel *vin mousseux*non è stato prodotto durante la vendemmia; che non c'era terreno speciale per esso; che i vini angioini erano adatti, poiché il vino povero spuma oltre che il più eccellente, essendo la schiuma una proprietà del vino povero sottile. Che per fare la schiuma del vino, era necessario svuotarlo il più chiaro possibile dalle fecce, se non fosse stato già travasato; imbottigliarlo in una bella giornata limpida di gennaio o febbraio, o al più tardi a marzo; dopo tre o quattro mesi il vino risulterà effervescente, soprattutto se ha un po 'di acidità e un po' di forza. Quando il vino funziona (come la vite) il tuo vino sarà più effervescente del solito; in esso si troverà un sapore di annata e di fermentazione. " Gli ottimi vini di Ay ed i nostri buoni vini Champagne non fanno schiuma, o poco; si accontentano di scintillare nel bicchiere.

[114]*Mémoires di* San Simone .

[115]Ibid.

[116]*Mémoire* del 1718.

[117]Ibid.

[118]*Ce qu'il ya dans une Bouteille de Vin di* Antony Réal .

[119]*Vie Privée des Français di* Legrand d'Aussy .

[120]

«Là le nombre et l'éclat de cent verres bien nets
Répare par les yeux la disette des mets;
Et la mousse petillante
D'un vin délicat et frais
D'una fortuna brillante
Cache à mon souvenir les fragiles attraits.

[121]

'Quant à la muse de St. Maur
Que moins de douceur accompagne.
Il lui faut du vin de Champagne
Pour lui faire prendre l'essor.

[122]

"Alors, grand" Merveille, sera
De voir flûter vin de Champagne.

[123]

'Sur ce rivage emaillé,
Où Neuillé borde la Seine,
Reviens au vin d'Hautvillé
Mêler les eaux d'Hypocrène.

[124]

«Phébus adonc va se désabuser
De son amour pour la docte fontaine,
Et connoîtra que pour bon vers puiser
Vin champenois vaut mieux qu'eau d'Hippocrène.

[125]Il padre, Adam Bertin du Rocheret, nacque nel 1662 e morì nel 1736; suo figlio, Philippe Valentin, il *tenente criminale* di Epernay, nacque nel 1693 e morì nel 1762. Entrambi possedevano vigneti a Epernay, Ay e Pierry, ed erano impegnati nel commercio del vino, ed entrambi lasciarono una voluminosa massa di corrispondenza , ecc., estratti dai quali sono stati dati da M. Louis Perrier nella sua *Mémoire sur le Vin de Champagne*. Il maresciallo era un vecchio cliente. In calce a una sua lettera del 20 dicembre 1705, chiedendo "due quartaux del più eccellente vin de Champagne e una pièce di buon bere", ha scritto Bertin, "ti manderò, non appena il fiume, che è fortemente allagato, diventa navigabile, il vino lo chiedi e ne sarai soddisfatto; ma siccome il miglior vino nuovo non è di una qualità da bere in tutta la sua bontà entro la primavera, penso che cinquanta fiaschi di vino vecchio, i più squisiti del regno che io possa fornirti, insieme a cinquanta altri buoni quelli, ti andranno bene invece di uno dei due caques.

[126]*Il Tocane* era un vino leggero ottenuto, come il miglior Tokay, dal succo lasciato sgocciolare da uve leggermente pigiate, ma non pigiate. Aveva un sapore di *verde* , che era considerato uno dei suoi principali pregi, e non sarebbe *durato* più di sei mesi. Sebbene un tempo fosse molto popolare e in gran parte prodotto in Champagne, ora non è più prodotto. Il vino di Ay godeva di un'ottima reputazione come *tocane* .

[127]*Mémoire sur le Vin de Champagne di* Louis Perrier .

[128]Lettera di Dom Grossart.

[129]*Mémoire sur le Vin de Champagne di* Louis Perrier .

[130]Ampi dettagli sui sistemi di viticoltura e di vinificazione perseguiti nella Champagne all'inizio del XVIII secolo si trovano nell'anonimo *Mémoire* pubblicato nel 1718. Questi sono riprodotti in larga misura nello *Spectacle de la Nature* di Noel Antoine Pluche, nativo di Reims, che compose quest'opera (pubblicata nel 1732) a beneficio del figlio di Lord Stafford, di cui era tutore. L'abate Pluche, dopo essere stato professore di umanità e retorica all'Università di Reims, stava per entrare negli ordini sacri, ma essendo stato denunciato come oppositore della Bolla Unigenitus, abbandonò ogni idea di preferenza e si dedicò all'insegnamento privato e al composizione della sua grande opera, lo *Spectacle de la Nature*. Quest'ultima è un'enciclopedia perfetta, sotto forma di una serie di dialoghi, che richiamano quelli delle *Serate a casa* della signora Barbauld , gli interlocutori sono il Conte, la Contessa, il Cavaliere e il Priore; e lo stile può essere giudicato meglio dai seguenti estratti dalla traduzione contemporanea di Mr. Samuel Humphries.

In Dialogue XIII. su "Viti", fa notare il Conte che, dopo aver studiato i metodi di viticoltura seguiti nelle diverse province, "non poteva trovarne nessuno da classificare in Concorso con quelle precauzioni che sono state prese dagli abitanti di Champaign" nella produzione del loro vino. Con "un lungo corso di esperienza" avevano "acquisito il metodo appropriato per colorarlo con la carnagione di una ciliegia, o l'occhio di una pernice. Potrebbero allo stesso modo schiarirlo nella tonalità più bianca, o intensificarlo in un rosso perfetto.

Nel successivo dialogo sui "vini", il conte afferma che "le viti variano nelle loro qualità. Alcuni sono piantati in un terreno molto leggero e forte, e producono un vino luminoso e fragrante; altri sono posti in un tratto di terra più nutriente e producono un vino di un corpo più grande. La ragionevole combinazione di questi diversi frutti produrrà un liquore squisito, che avrà tutti i vantaggi di un corpo sufficiente, una delicatezza di sapore, una fragranza di profumo e una vivacità di colore, e che può essere conservato per diversi anni senza il minima alterazione. È stata la Conoscenza di quegli Effetti che risultano dall'unione di Uva di tre o quattro Viti di Qualità differenti, che ha migliorato i celebri Vini di Sillery, Ai e Hautvillers alla Perfezione che hanno ora acquisito. Padre Parignon,

Il conte nota che i vini bianchi da uve bianche, essendo carenti di forza, e tendenti a ingiallire e degenerare prima del prossimo ritorno dell'estate, erano andati fuori fama, ad eccezione di alcune prescrizioni medicinali, mentre 'il vino grigio, che ha così brillante un occhio e assomiglia alla carnagione del cristallo, è prodotto dall'uva più nera. ' 'Il vino di un'uva nera può essere sfumato con qualsiasi colore che riteniamo appropriato; coloro che desiderano averlo perfettamente bianco ricorrono al seguente Metodo. Le persone impiegate nella vendemmia iniziano le loro fatiche alle prime ore del mattino; e quando hanno selezionato le migliori uve, le depongono delicatamente nelle loro ceste, per essere portate fuori della vigna; oppure le mettono in grandi borse laterali, senza schiacciarle minimamente o togliere l'umidità rugiadosa o il colorante azzurro che le ricopre. Le rugiada e le nebbie esalanti contribuiscono notevolmente alla bianchezza del vino. È consuetudine coprire i Cesti con Panni bagnati in un caldo Sole, perché il Liquore tenderà ad assumere una Tintura rossa se l'uva dovesse essere riscaldata. Questi Cesti vengono quindi posti sul Dorso di Animali di Natura Gentile, e trasportano i loro Fardelli con un Facile Movimento alla Cantina, dove l'uva continua coperta da un'Aria fresca. Quando il calore del sole si dimostra moderato, le fatiche della vendemmia non vengono interrotte fino alle undici del mattino; ma un caldo ardente rende necessario che cessino a Nove. perché il liquore tenderà ad assumere una tintura rossa se l'uva dovesse essere riscaldata. Questi Cesti vengono quindi posti sul dorso di animali di natura gentile, e trasportano i loro fardelli con un facile movimento alla cantina, dove l'uva continua coperta da un'aria fresca. Quando il calore del sole si rivela moderato, le fatiche della vendemmia non vengono interrotte fino alle undici del mattino; ma un caldo ardente rende necessario che cessino a Nove. perché il liquore tenderà ad assumere una tintura rossa se l'uva dovesse essere riscaldata. Questi Cesti vengono quindi posti sul Dorso di Animali di Natura Gentile, e trasportano i loro Fardelli con un Facile Movimento alla Cantina, dove l'uva continua coperta da un'Aria fresca. Quando il calore del sole si dimostra moderato, le fatiche della vendemmia non vengono interrotte fino alle undici del mattino; ma un caldo ardente rende necessario che cessino a Nove.

Eppure anche queste precauzioni potevano fallire, poiché `` il calore del sole e gli urti delle carrozze sono talvolta così violenti e producono effetti così forti sul mantello esterno dell'uva, che i fluidi contenuti in quel mantello e che sono poi in Movimento, si mescolano con il Succo della Polpa alla prima Pressatura; in conseguenza di ciò, l'estrazione di un vino perfettamente bianco è resa impraticabile, e il suo colore assomiglierà all'occhio di una pernice, o forse a una tonalità più profonda. La Qualità del Vino è sempre la stessa; ma deve essere interamente bianco o rosso, per risultare gradevole al gusto e al modo che ora prevalgono ».

Il Conte descrive le due pigiature e le cinque talee, termine quest'ultimo derivato dalla squadratura della massa d'uva con la buccia di taglio, e il sistema di 'rosicchiare' questo vino, 'il peso di *un'ecu d'or* ' di 'Pesce Glew, che gli olandesi importano tra noi dall'Arcangelo, 'viene aggiunto a ogni *pièce*, con l'aggiunta a volte di una pinta di alcolici di vino o brandy. Spiega poi il metodo praticato per svinare il vino senza disturbare le botti, con l'ausilio di un tubo e di un gigantesco paio di mantici. I vasi erano collegati dal primo e il vino poi spinto dall'uno all'altro dalla pressione dell'aria pompata per mezzo di quest'ultimo. Un fiammifero di zolfo veniva bruciato nei recipienti vuoti, in modo che potesse "ricevere un Vapore di Spiriti in grado di promuovere il Fuoco naturale e la carnagione luminosa del Liquore".

Notando che i vini dovrebbero essere nuovamente `` rosolati " otto giorni prima di essere imbottigliati, Pluche dice: `` Il mese di marzo è la solita stagione per rosicchiare i vini più teneri, come quelli di Ai, Epernai, Hautvilliers e Pieri, i cui il consumo principale è in Francia; ma questa operazione non dovrebbe essere eseguita su vini forti come quelli di Sillery, Verzenai e altri vini di montagna di Reims, fino a quando non hanno dodici mesi, momento in cui sono in grado di sostenersi per diversi anni. Quando questi vini vengono imbottigliati prima di aver esalato le loro particelle impetuose, fanno scoppiare un certo numero di bottiglie e sono meno perfetti nelle loro qualità. Il metodo corretto di imbottigliamento del vino consiste nel lasciare lo spazio di un dito di larghezza tra il sughero e il liquore, e nel legare il sughero con il Packthread; sarà anche opportuno sigillare le bocche delle bottiglie con la cera, per evitare errori e imposizioni. Allo stesso modo le bottiglie dovrebbero essere reclinate su un lato, perché se vengono poste in posizione verticale, i tappi si seccheranno in pochi mesi per mancanza di umidità e si ritireranno dalle loro prime dimensioni. In conseguenza di ciò si aprirà un Passaggio all'aria esterna, che darà poi un'acidità al vino e formerà un fiore bianco sulla superficie, che sarà una prova della sua corruzione.

La *Mémoire* del 1718 segnala anche la necessità di lasciare uno spazio tra il tappo e il vino, affermando che senza questo, quando il vino cominciasse a lavorare nelle diverse stagioni dell'anno, si romperebbe un gran numero di bottiglie; e che nonostante questa precauzione si rompono molti numeri, soprattutto quando il vino è un po 'verde. Le normali bottiglie di champagne, *flaconi* o fiaschette in stile, contenevano "una *pinte de Paris"*, meno mezzo bicchiere, 'e costava da 12 a 15 franchi il cento; e poiché il legno abbondava nella provincia, vi furono stabilite parecchie vetrerie per la loro fabbricazione. Poiché l'imbottigliamento del vino, soprattutto nei primi anni, era per lo più su ordinazione, molti clienti si facevano timbrare i fiaschi con le braccia, a un costo di circa il 30% in più. I tappi - "solidi, uniformi e non mangiati dai vermi" - costano da 50 a 60 sol per cento. Wire era ancora abbastanza sconosciuto. Il costo dell'imbottigliamento di un poinçon di vino nel 1712 era: per 200 bottiglie, 30 lire; 200 tappi, 3 lire; 2 cesti e imballaggio, 8 lire; imbottigliamento, spago e sigillatura, 3 lire; totale, 44 lire, o diciamo 36 scellini.

Dal *Mémoire* sembrerebbe che la perniciosa pratica di glassare lo Champagne fermo, già notata, sia continuata in auge per quanto riguarda lo spumante. Si consigliava di togliere il vino dalla cantina mezz'ora prima che fosse previsto che fosse bevuto e di metterlo in un secchio d'acqua con due o tre libbre di ghiaccio. La bottiglia doveva essere preventivamente stappata e il tappo leggermente sostituito, altrimenti si credeva che ci fosse pericolo di rottura della bottiglia. Si diceva che una breve mezz'ora nel ghiaccio facesse risaltare la bontà del vino. Bertin du Rocheret consigliava l'uso del ghiaccio per sviluppare i veri pregi di un vino vinoso di Ay.

[131]*Essai sur le Vin de Champagne di* Max Sutaine .

[132]*Mémoires* del 1718 e del 1722.

[133]Ibid.

[134]*Essai sur le Vin de Champagne di* Max Sutaine .

[135]*Mémoire* del 1718. I pericoli a cui fu esposta durante questo transito sono segnalati in una lettera al vecchio Bertin da parte di un cliente di Parigi nel 1689: "Ho pensato che fosse meglio aspettare prima di darti notizie del vino che mi hai mandato finché non fu pronto da bere. L'ho toccato ieri e l'ho trovato scadente. Non riesco a credere che i barcaioli non ci caddero sopra ogni volta che ne avevano bisogno e si preoccuparono di riempirlo di nuovo, perché non avrebbe potuto essere più pieno di quanto lo hanno consegnato ».

[136]Pluche's *Spectacle de la Nature* , 1732.

[137]*Mémoire* del 1718.

[138]*Mémoire sur le Vin de Champagne di* Louis Perrier . Nella *Mémoire* del 1718, Ay, Epernay, Hautvillers e Cumières sono solo classificati come *Vins de Rivière* ; Pierry, Fleury, Damery e

Venteuil sono considerati solo *Petite Rivière* ; e non essendoci menzione di Avize e dei vicini vigneti.

[139]Come a Vertus, dove il vino rosso, tanto stimato da Guglielmo III. d'Inghilterra, è stato sostituito dallo spumante.

[140]*Essai sur le Vin de Champagne di* Max Sutaine .

[141]*Ergo vinum Belnense potuum est suavissimus, ita et saluberrimus.*

[142]*Un vinum Remense sit omnium saluberrimum.*

[143]Di Ay, Avenay e Hautvillers (nota del direttore di Tallemant).

[144]*Historiettes* di Tallemant des Réaux .

[145]Lo champagne è stato accusato di produrre non solo gotta, ma pietra, ghiaia e reumatismi. Quanto alla prima denuncia, Bertin du Rocheret la elimina annotando, in un elenco da lui compilato di tutte le morti di qualsiasi momento a Epernay, dal 1644 in poi, il decesso, all'età di settantacinque anni, a gennaio 1, 1733, di Jeanne Maillard, "l'unica persona del distretto mai attaccata dalla gotta". Suo cognato, il dottor Jacques de Reims, in una lettera a Helvetius nel 1730, afferma che questa denuncia è conosciuta solo per nome nella Champagne; e che, per quanto riguarda la pietra, non più di dieci persone furono colpite da essa entro un raggio di dieci leghe. Ha sostenuto che il *non-mousseux*il vino bianco dello Champagne, bevuto a maturità e temperato con acqua, era la migliore di tutte le bevande per preservare la salute generale; e l'eminente dottoressa Camille Falconnet avevano la stessa opinione. Arthur Young, inoltre, fornisce testimonianze spontanee riguardo ai reumatismi. Esaltando lo spumante di Reims nel 1787, dice: «Suppongo che l'aria fissa faccia bene ai reumatismi; Ne avevo un po 'di contorcimenti prima di entrare in Champagne, ma il *vin mousseux lo* ha assolutamente bandito; e quando giunse a Ove, si rammarica che «il *vin de Champagne* , che è di quaranta soldi a Reims, qui è di tre lire, ed è incredibilmente cattivo; quindi c'è una fine della mia fisica per i reumatismi "(*Viaggi in Francia nel 1787–179*).

[146]*Un vinum Remense Burgundico suavius et salubrius.*

[147]Nella sua ode intitolata *Vinum Burgundum* , il brano che aspira i vini di Reims è il seguente:

«Nam suum Rhemi licet usque Bacchum
Attitente: æstu petulans jocoso
Hic quidam fervet cyathis, et aura
Limpidus acri.

Vellicat nares avidas; venenum
A latet: multos facies fefellit,
Hic tamen spargat modico secundam
Munere mensam.

La versione francese, di M. de Bellechaume, intitolata un 'Ode au Vin de Bourgogne,' e pubblicata nel suo *Recueil des Poésies latines et françaises sur les Vins de Champagne et de Bourgogne* , Paris 1712, è la seguente:

'Vante, Champagne ambitieuse,
L'odeur et l'éclat de ton vin,
Non la sève pernicieuse
Dans ce brillant cache un venin,
Tu dois toute ta gloire en France,
Un'apparenza gradevole,
Qui nous attire et nous séduit;
Qu'à Beaune ta liquore soumise

Dans les repas ne soit ammettere,
Que sagement avec le fruit.

M. de la Monnoye, egli stesso borgognone, ha reso questo passaggio in modo un po 'diverso in un'edizione pubblicata lo stesso anno a Digione:

«Jusqu'aux cieux le Champagne élève
Liquore de son vin pétillant la riante,
Su sait qu'il brille aux yeux, qu'il chatouille le cœur,
Qu'il pique l'odorat d'une agréable sève.

Mais Craignons un veleno nascosto,
L'aspic est sous les fleurs, que seulement par grâce;
Quand Beaune aura primé, occupante di Reims la place,
Vienne légèrement amuser le dessert.

[148]*Campania vindicata; sive laus vini Remensis a poeta Burgundo eleganter quidam, sed immerito culpati*. Offerebat civitati Remensi Carolus Coffin. Anno Domini MDCCXII .

[149]

«Quantum superbas vitis, humi licet
Prorepat, anteit fructibus pergolati
Tantum, orbe quæ toto premuntur
Vina super generosiora

Remense surgit. Cedite, Massica
Cantata Flacco Silleriis; neque
Chio remixtum certet audax
Collibus Aïacis Falernum.

Cernis micanti concolor ut vitro
Lattice nelle aure, gemmeus aspici,
Scintellet esulta; utque dulces
Naribus illecebras propinet.

Succi latentis proditor halitus
Ut spuma motu lactea turbido
Crystallinum lætis referre
Mox oculis Properet nitorem. "

La Monnoye lo rende come segue:

'Autant que, sans porter sa tête dans les cieux,
La vigne par son fruit est au-dessus du chêne;
Autant, sans affecter une gloire trop vaine,
Reims surpasse les vins les plus délicieux.

Qu'Horace du Falerne entonne les louanges
Que de son vieux Massique il vante les attraits;
Tous ces vins fameux n'égaleront jamais
Du charmant Silleri les heureux vendanges.

Aussi pur que la verre ou la main l'a versé,
Les yeux les plus perçants l'en distinguent à peine;
Qu'il est doux de sentir l'ambre de son haleine

Et de prévoir le goût par l'odeur annoncé,

D'abord à petits bond una mousse argentina
Etincelle, petille et bout de toutes parts,
Un éclat plus tranquille offre ensuite aux economici
D'un liquide miroir la glace cristalline.

[150]

«Non hæc malignus quidlibet obstrepat
Livor; nocentes dissimulant dolos
Leni veneno. Certant Vina
Inguenuos retinere Gentis

Costumi Campana. Non stomaco in movimento
Ægro tumulto; caput non gravidum
Fulagine infestante opacâ. '

Bellechaume rende queste righe nel Recueil come segue:

'Il n'a point, quoiqu'on insinue
De poison parmi ses douceurs,
Et de sa province ingénue
La Champagne a gardé les mœurs.
Il n'excite point de tempête
Dans les estomacs languissants;
Son feu léger monte à la tête,
Eveille et réjouit les sens. "

La Monnoye dà loro così:

«Taisez-vous envieux dont la langue cruelle
Veut qu'ici sous les fleurs se cache le venin;
Connaissez la Champagne, et respectez un vin
Qui des mœurs du climat est l'image fidèle.

Non, ce jus qu'à grand tort vous osez outrager
De images fâcheux ne trouble point la tête,
Jamais dans l'estomac n'excite de tempête;
Il est tendre, il est net, délicat et léger. "

[151]

'Ergo ut secundis (parcere nam decet
Karo liquori) se comitem addidit
Mensis renidens Testa; frontem,
Arbitra lætitiæ, resolvit

Austeriorum. Accorda cyathos juvat
Siccare molles: tunc hilaris jocos
Conviva fundit liberales;
Tunc procul alterius valere.

Bellechaume ha reso questo:

Tavoli "Sitôt que sur de riches"
De ce nectar avec le fruit

Su sert les coupes délectables,
De joie il s'élève un doux bruit;
On voit, même sur le visage
Du plus sévère et du plus sage,
Un air joyeux et plus serein:
Le ris, l'entretien se reveille;
Il n'est plus de liqueur pareille
Un cet élixir souverain.

La versione di La Monnoye è la seguente:

'Vers la fin du repas, à l'approche du fruit,
(Car on doit ménager une liqueur si fine),
Aussitôt que parait la bouteille divine,
Des Grâces à l'istantaneo, imitabile chœur la tuta

Parmi les conviés, s'élève un doux mormorio;
Le plus stoïque alors se deride le front.

[152]Quella di Utrecht, conclusa l'anno successivo, il 1713.

[153]*Ad clarissimum virum Guidonem-Crescentium Fagon regi a secretoribus consiliis, archiatrorum comitem; ut suam Burgundo vino prestantiam adversus Campanum vinum asserat.*

[154]I versi originali e la traduzione, pubblicati da Bellechaume lo stesso anno nel suo *Recueil* , dimostrano, come fanno gli estratti già citati da Coffin, che si intendeva uno spumante. I primi corrono così ...

«Hinc inversa scyphis tumet, fremitque;
Spumasque agglomerat furore mixtas
Æstuans, levis, inchieste proterva; "

La traduzione di Bellechaume è come sopra -

'Enflés du même orgueil tous ses vins bondissants
N'élèvent que des flots écumeux frémissants
Leur liqueur furieuse, inconstante et légère
Etincelle, petille, et bout dans la fougère. "

[155]Questi epigrammi e la loro traduzione sono forniti in forma anonima, come segue, nel *Recueil* di Bellechaume :

'Quid medicos testa implora Burgunda? Laboras
Nemo velit medicam poscere sanus opem.
Cur fugis ad doctum, Burgundica testa, Fagonem?
Arte valet multa, sed nimis ægra jaces.

'A ce que je me persuade
Sur la qualité des bons vins,
Grenan, ta causare est bien malade,
Tu consulta les médecins.
Quand on s'adresse au médecin
C'est qu'on éprouve une souffrance;
Borgogna, vous n'êtes pas sain
Puisqu'il vous faut une ordonnance.

[156]*Decretum medica apud insulam Coon facultatis super poetica lite Campanum inter et Burgundum vinum ortâ post editum a poeta Burgundo libellum supplicem.* Da molti scrittori questa poesia è stata attribuita a Grenan; ma M. Philibert Milsaud, nel suo *Procés poétique touchant les Vins de Bourgogne et de Champagne* (Parigi, 1866), mostra chiaramente che, sebbene a favore della Borgogna, il giudizio è ironico, e che la firma CCR sta per Carolus Coffin Remensis.

[157]*Ode à Messieurs Coffin et Grenan, Professeurs de Belles Lettres, sur leurs Combats poétiques au sujet des Vins de Bourgogne et de Champagne* , in Bellechaume's *Recueil* .

[158]

'Pour connaître la différence
Du nectar de Beaune et de Reims,
Il faut mettre votre science
A bien goûter de ces deux vins.

[159]In una lettera anonima indirizzata a Grenan nel febbraio 1712 e pubblicata nel *Recueil* .

[160]

«Un franc Bourguignon se fait gloire
D'être avec un Remois à boire;
Ils sont tous deux bons connaisseurs,
Et ne sont pas moins bons buveurs.

[161]*Les Célébrités du Vin de Champagne.* Epernay, 1880. Maucroix morì nel suo novantesimo anno nel 1708.

[162]Henderson's *History of Ancient and Modern Wines* .

[163]Nel *Journal des Savants* .

[164]

'Vieux Bourguignon, jeune Champagne
Font l'agrément de nos festins.

Da *La Critique* , un'opera di Panard, prodotta nel 1742.

[165]«Con quale vivacità», esclama, con una strana mescolanza di poesia e scienza, «questo liquido divino esplode in scintillanti campane di schiuma! E che piacevole impressione produce sugli organi olfattivi! Che deliziosa sensazione crea sulle delicate fibre del palato! ... È l'aria fissa che con il suo moto impetuoso forma e solleva quella schiuma, il cui candore, rivaleggiando con quello del latte, offre presto al nostro stupito occhio la lucentezza del cristallo più trasparente. È questa stessa aria che, con la sua espansione e l'effervescenza che produce, sviluppa l'azione dello spirito vinoso di cui è il veicolo, in modo che le *papille*dei nervi può ricevere più prontamente la deliziosa impressione ... Vana calunnia diffonde da ogni parte la notizia che lo scintillio dei nostri vini è nocivo; invano afferma che hanno solo un fuoco nocivo e un sapore senza valore. Incapaci di nascondere sotto un'apparenza insidiosa un perfido veleno, presenteranno sempre un'immagine fedele dell'ingenuità della loro provincia natale ».

[166]*Essai sur le Vin de Champagne di* Max Sutaine .

[167]Henderson's *History of Ancient and Modern Wines* . Pluche, nel suo *Spectacle de la Nature* , rileva la controversia sui rispettivi meriti dei vini della Marna e della Côte d'Or nei seguenti termini:

«Conte : se saremo determinati dai palati più fini, il vino Champaign è di gran lunga preferibile alla Borgogna.

Priore : è un onore sufficiente per Champaign essere ammesso allo stesso grado di stima con la Borgogna; e potrebbe benissimo fare a meno della priorità. Ho sempre pensato che la Borgogna avesse qualche somiglianza con una solida comprensione, che ci colpisce con impressioni durature, e che Champaign assomigli a uno spirito vivace, che brilla di più sull'immaginazione, ma che non è sempre utile al suo possessore.

Conte : Se tu avessi fatto la schiuma di alcuni champagne e le scialuppe di uno spiritoso spirito tuo parallelo, avrei pensato che fosse ineccepibile; e si potrebbero fare parecchie piacevoli osservazioni su questa vivacità senza solidità. Ma un vino Champaign come quello di Sillery unisce tutto il vigore della Borgogna, con un sapore gradevole peculiare a se stesso.

Prima : preferisco le qualità utili a quelle semplicemente piacevoli. La Borgogna sembra essere un vino più salutare dello Champagne, e per questo motivo trionferà sempre. Solo il suo colore lo dichiara un vino di buon corpo, e devo confessare che tendo ad essere diffidente di tutte le apparenze abbaglianti.

Contare: La gente crede che questo colore intenso, così apprezzato nei vini di Borgogna, sia indice della loro salubrità; ma è osservabile nei vini più grossolani e risulta da una mescolanza delle parti ruvide dell'uva. Il vino, in proporzione alla quantità di queste particelle mescolate con esso, sarà meno qualificato per la digestione. La gotta, quindi, e la pietra, con cui gli abitanti dei paesi del vino sono così frequentemente afflitti, sono tempeste appena conosciute né a Reims né sulle rive della Marna, dove i vini sono molto moderatamente colorati ... essere resi bianchi quasi quanto lo sono in Borgogna in Borgogna, anche se non così buoni; e, d'altra parte, i Champenois pressano un vino rosso come la crescita della Borgogna, ei mercanti lo vendono o come la migliore specie di Borgogna ai wine-conner, chi sono le prime persone che vi si ingannano, o come Champagne rosso per gli intenditori, che lo preferiscono a qualunque altro vino. Se possiamo giudicare il merito dei vini dal prezzo, assegneremo sicuramente la preferenza a Champaign, poiché la specie più pregiata di questo vino viene venduta nelle casse di Sillery ed Epernai per sei, sette o ottocento lire, quando il la stessa qualità della migliore Borgogna può essere acquistata per trecento.

Contessa : Permettetemi di supplicarvi, signori, di lasciare indecisa questa controversia. Le uguali pretese formate da queste due grandi province promuovono un'emulazione a noi vantaggiosa. I partigiani di Borgogna e Champagne formano due fazioni nello Stato; ma le loro gare sono molto divertenti e i loro incontri per nulla pericolosi. È molto comune vedere i fanatici di una parte mantenere una corrispondenza con quelli dell'altra; spesso si associano insieme senza alcuna riserva, e coloro che erano sostenitori della Borgogna all'inizio del divertimento si sono generalmente riconciliati con Champaign prima della comparsa del dessert ».

[168]*Lettere, ecc.* Amburgo e Parigi, 1788. Il traduttore aggiunge, come nota: "La gente non si ubriaca più di Champagne".

[169]*Mémoires du Duc de St. Simon.*

[170]*Journal de Barbier.*

[171]Una curiosa prova della popolarità dello Champagne frizzante, e del singolare sistema di governo provinciale in cui fu scomposta la Francia durante il regno di Luigi XV, si trova in un decreto del Consiglio di Stato, datato 25 maggio 1728. Il Il decreto in questione inizia stabilendo che, *dall'Ordonnance des aides de Normandie* , era vietato portare vino a Rouen o nei suoi sobborghi in bottiglie, brocche o recipienti meno che botti e botti, ad eccezione del *vin de liqueur* confezionato. in cassette - pena la confisca e la multa di cento lire, e che ai trasportatori era vietato trasportare vino in bottiglia nella provincia senza permesso del *fermier des aides* . Tuttavia, le petizioni erano state presentate dal *maire*ed *échevins* di Reims, affermando `` che il commercio dei vini grigi di Champagne era notevolmente aumentato negli ultimi anni, attraverso le precauzioni prese nel luogo di produzione per imbottigliarli durante la prima luna del mese di marzo successivo alla vendemmia, in per renderli *mousseux* ; che chi fa uso del vino grigio dello Champagne

preferisce quello che è *mousseux* a quello che non lo è; e che questo vino grigio non può essere trasportato in botti all'interno del regno o in paesi stranieri senza perdere totalmente le sue qualità », un'affermazione probabilmente intenzionalmente fuori uso, poiché Bertin du Rocheret lo esportava in botti in Inghilterra. Eppure i *fermiers des aides de Normandie* sosteneva di vietare il trasporto di vini in bottiglia; e se le loro pretese fossero state mantenute, il commercio del vino grigio di Champagne sarebbe stato distrutto. `` Spostando la causa, come sa un avvocato ", il decreto ricapitola l'istanza dei *fermiers* secondo cui il trasporto del vino in bottiglia offriva agevolazioni per frodare le entrate, dal momento che un trasportatore con un carico poteva facilmente lasciarne una parte *in rotta* con i locandieri , e questi a loro volta potevano nascondere bottiglie che *contenevano* una *pinte de Paris* agli ufficiali in casse, armadi, ecc., e venderle successivamente, a scapito del *droits de détail* .

Quanto precede debitamente provato, segue il decreto che autorizza "ad essere spedito in bottiglia nella provincia di Normandia, per il consumo di detta provincia, vino grigio di Champagne in ceste, che non deve contenere meno di cento bottiglie", ma che vieta l'introduzione in bottiglie di qualsiasi altra crescita o qualità, pena la confisca e cento lire di multa. Viene anche concesso il permesso di passare il vino grigio e rosso di Champagne, o di qualsiasi altro *cru*o qualità, in cesti di cinquanta o cento bottiglie per il trasporto in altre province, o per la spedizione in parti straniere dai porti di Rouen, Caen, Dieppe e Havre. I carrettieri, tuttavia, in tutti i casi devono avere certificati firmati e controfirmati da ogni sorta di autorità e devono entrare nella provincia solo per determinate rotte specificate. Anche tutto il vino deve pagare il *droit de détail* , tranne nel caso di persone che non risiedono ininterrottamente nella provincia, che possono recarsi nelle loro tenute, o di coloro che sono diretti all'aux de Forges, un celebre abbeveratoio, entrambi di cui può portare con sé un determinato quantitativo in bottiglia per il proprio consumo in franchigia.

[172]"Da bere come *nouveau* o imbottigliato", dice M. Louis Perrier nel suo *Mémoire sur le Vin de Champagne* .

[173]*Mémoires di* D'Argenson .

[174]Bois-Jourdain's *Mélanges Historiques* . Il direttore del *Journal de Barbier* osserva in una nota a un passaggio che fa riferimento alle cene del re a La Muette con Madame de Mailly, in data novembre 1737: «Queste cene erano incontri di bevute. Fu lì che il re acquisì un gusto per lo champagne.

[175]La *relazione* di Clauteau *de ce qui s'est passé au Passage du Roi* . Reims, 1744.

[176]Ibid.

[177]Varin's *Archives Administratives de Reims* .

[178]*Histoire de l'Abbaye d'Avenay di* Louis Paris .

[179]Tra questi si può citare l'abate Bignon, il quale, in una lettera a Bertin du Rocheret del gennaio 1734, afferma: `` Meno il vino è *mousseux* e luccicante, e più, al contrario, si vede all'inizio di ciò che si stile *liquore* , e io, in termini chimici, dovrei chiamare piuttosto parti balsamiche, meglio ci penserò.

[180]*Mémoire sur le Vin de Champagne di* Louis Perrier .

[181]

«Chloris, Eglé me versent de leur main
D'un vin d'Ay dont la mousse pressée,
De la bouteille avec force élancée,
Comme un éclair fait voler son bouchon.
Il part, su rit; il frappe le plafond:
De ce vin frais l'écume pétillante

De nos Français est l'image brillante. "

[182]

«De ce vin blanc délicieux
Qui mousse et brille dans le verre,
Dont les mortels ne boivent guères;
Et qu'on ne sert jamais qu'à la table des dieux
Ou des grands, pour en parler mieux,
Qui sont les seuls dieux de la terre. "

[183]Desaulx, un canonico della cattedrale di Reims, ha reso l'ode di Lebatteux come segue:

'Ce n'est point sur les monts de Rhodope et de Thrace
Que j'irai t'invoquer; ces monts couverts de glace,
Sont-ils propres à tes faveurs?
Non, Reims te voit régner bien plus sur ses collines;
Là je t'offre mes vœux; de nos côtes voisines
Abbraccia moi de tes ardeurs.

Soit que d'un lait mousseux l'écume pétillante,
Soit qu'un rouge vermeil, par sa couleur brillante,
T'annonce à mes per quanto riguarda la sorpresa,
Viens, anime mes vers; ma muse impatiente
Veut devoir en ce jour les accords qu'elle enfante
A la force de tes esprits.

[184]

«Non, telles gens ne boivent pas
De cette sève délectable,
L'âme et l'amour de nos repas,
Aussi bienfaisante qu'aimable.
Leur palais corrompu, gâté,
Ne veut que du vin frelaté,
De ce poison vert, apprêté,
Pour des cervelles frénétiques.
Si, tenons-nous pour hérétiques
Ceux qui rejettent la bonté
De ces *corpusculs balsamiques*
Que jadis Horace a chantés.

Non, telles gens ne boivent pas
De cette sève délectable,
L'âme et l'honneur de nos repas,
Aussi bienfaisante qu'aimable.
De ce vin blanc délicieux,
Qui désarme la plus sévère;
Qui pétille dans vos beaux yeux
Mieux qu'il ne brille dans mon verre.
Buvons, buvons à qui mieux mieux,
Je vous livre une douce guerre;
Buvons, buvons de ce vin vieux,
De ce nectar délicieux,

Qui pétille dans vos beaux yeux
Mieux qu'il ne brille dans mon verre. "

Quanto sopra è stato musicato da M. Dormel, organista di St. Geneviève.

[185]*Mémoires d'un Père pour l'istruzione de ses Enfants di* Marmontel . M. Louis Paris, nella sua *Histoire de l'Abbaye d'Avenay* , identifica questo luogo come uno conosciuto indifferentemente come Le Fay o Feuilly. Fornisce alcuni dettagli interessanti riguardo Mademoiselle de Navarre, che, dopo essere stata l'amante del maresciallo Saxe, sposò lo Chevalier de Mirabeau, fratello *dell'Ami des Hommes* e zio del celebre oratore, e poi prosegue dicendo: 'Nel diciassettesimo e nel diciottesimo secolo i vini di Avenay condividevano con quelli di Hautvillers la gloria di competere con i migliori di Ay. " *Avenay, les bons uvetta* ", era il detto popolare inscritto sullo stendardo dei suoi *chevaliers de l'Arquebuse*(un corpo di tiratori scelti locali). La Bruyère, St. Evremond, lo stesso Boileau, Coulanges, L'Atteignant e molti altri avevano celebrato i vini teneri e delicati dei nostri vigneti; e quella di Madame l'Abbesse in particolare aveva acquisito una tale reputazione, che diverse grandi famiglie, estranee alla località, hanno ritenuto la cosa giusta per avere un *vendangeoir* ad Avenay, e per trascorrere parte dell'autunno nella rinomata Val d'Or . "

[186]

«Vois ce nectar charmant
Sauter sous ces beaux doigts;
Et partir à l'instant;
Je crois bien que l'amour en ferait tout autant.

Et quoi sous ces beaux doigts
Bouchon a donc sauté pour la première fois?
Croyez-vous que l'amour
Leur fit un pareil tour?

[187]

'Le jus que verse Ganimède
A Giove dans ses repas
A ce vin de Champagne cède,
Et nous sommes mieux ici bas. "

Dall'edizione delle sue *Poesie* pubblicata nel 1757.

[188]

'Et quand je décoiffe un flacon
Le liège qui pette
Me fait entender un plus beau son
Que tambour et trompette.

Œuvres di Panard , Parigi, 1763.

[189]

«Diaphorus au marchand de vin
Vend bien cher un extrait de rivière;
Le marchand vend au médecin
Du Champagne arrivé de Nanterre,
Ce qui prouve encor ce refrain-ci
Un trompeur, trompeur et demi.

[190]

'Pour jouir d'un destin plus tranquille et plus doux
De ce bruyant séjour, amis, éloignons nous,
Allons, dans mon cellier, du Champagne et du Beaune
Goûter les doux appas.
Les plaisirs n'y sont pas troublés par l'embarras,
Et le funeste ennui qui monte jusqu'au trône
Dans les caveaux ne descend pas.

[191]

'C'est alors qu'un joyeux convive,
Saisissant un flacon scellé,
Qui de Reims ou d'Ai tient la liqueur captive,
Fait sauter jusqu'à la solive
Le liège deficellé;
Tout le cercle attentif porte un regard avide
Sur cet objet qui les ravit;
Ils présentent leur verre vide,
Le nettare pétillant aussitôt les remplit.
On boit, on goûte, on applaudit,
On redouble et par l'assemblée
La mousse Champenoise à plein verre est sablée.
De là naissent les ris, les transports éclatans,
La sève et tout son feu, jusqu'au cerveau montants,
Font naître des débats, des querelles polies
Qui réveillent l'esprit de tous les assistants. "

[192]Un'allusione al *vin gris* dello Champagne.

[193]

'Grâce à la liquore
Qui lave mon cœur,
Nul souci ne me consumare.
De ce vin gris
Que je chéris
L'écume,
Lorsque j'en boi
Quel feu chez moi
S'allume!
Incantatore di nettare,
Tu fais mon bonheur;
Viens, mon cher ami! Que j't'hume!

Champagne divin,
Du plus noir chagrin
Tu dissipa l'amertume.
Tu sais mûrir,
Tu sais guérir
Le rhume.
Quel goût flatteur
Ta douce odeur

Profumo!
Versare tant de bienfaits
Et pour tant d'attraits;
Viens, mon cher ami! Que j't'hume! '

[194]*Essai sur le Vin de Champagne di* Max Sutaine .

[195]M. Sutaine osserva che nel 1780 un commerciante di Epernay ha imbottigliato 6000 bottiglie e che l'importanza di questo *tiraggio è* stata notata come qualcosa di notevole; e questa affermazione è stata ripetuta da ogni altro scrittore sullo Champagne. Eppure ecco un *tiraggio* di 6000 bottiglie avvenuto trentaquattro anni prima. L'estensione del commercio di vino in bottiglia è confermata da Arthur Young, che nel 1787 visitò Ay, dove M. Lasnier aveva 60.000 bottiglie nella sua cantina, e M. Dorsé da 30.000 a 40.000. Marmontel nel 1716 menziona le cantine di Henin de Navarre ad Avenay come contenenti 50.000 bottiglie di Champagne.

[196]*Traité du Travail des Vins di* EJ Maumené , 1874.

[197]Ibid. La *casse* del 1776 non è mai stata dimenticata a Epernay; e M. Perrier, in una lettera dell'agosto 1801, ne menziona una recente ad Avize che ammonta all'85%. Quella del 1842 inondò le cantine di tutta la Champagne. Anche nel 1850 M. Maumené menziona una *casse* in una cantina di Reims che aveva raggiunto il 98% durante la sua visita, e continuava ancora.

[198]*Essai sur le Vin de Champagne di* Max Sutaine . L'abate Bignon lo conferma in una lettera del 20 dicembre 1736 a Bertin du Rocheret, in merito al vino da lui ricevuto. «Il vino sigillato con una cifra in cera rossa», osserva, «mi sembrava molto delicato, ma aveva ancora un po 'di *liquore di* cui il tempo potrebbe sbarazzarsi, anche se dopo ho paura che non rimarrà molta forza. Un altro, anch'esso sigillato con cera rossa, ma con stemma, sembra avere più qualità e vinosità, anche se molto delicato e leggerissimo, entrambi perfettamente *sablant* , anche se non possono essere chiamati *mousseux*. Quanto a ciò che è sigillato con il nero, le persone che stimano la schiuma le farebbero gli elogi più magnifici. Sarebbe difficile trovare qualcuno che porti oltre questa bellissima perfezione. Tre cucchiai sul fondo del bicchiere sono sormontati dalla schiuma più forte fino all'orlo; d'altra parte, vi ho trovato una *vertigine* furiosa e non molta vinosità.

[199]Nel 1734 parla del suo *mousseux sablant* e al marchese de Polignac sia *mousseux* che *petillant* . Nel 1736 offre a M. Véron de Bussy la sua scelta di *demi-mousseux* , *bon mousseux* e *saute bouchon* ; e l'anno successivo distingue il suo Ay *mousseux* dal suo *saute bouchon* .

[200]Rispettando il prezzo dello Champagne frizzante durante la prima metà del Settecento, si possono qui citare alcuni esempi dalla corrispondenza di Bertin du Rocheret. Nel 1716 offre al maresciallo d'Artagnan 1500 bottiglie a 35 sol, incassate e portate a Epernay. Nel 1725 offre *flaconi blancs mousseux liquore* da 30 a 50 sol e *ambrés non mousseux, sablant* , a 25 sol. Dieci anni dopo il *saute bouchon* è citato da lui a 40 e 45 sol, e nel 1736 a 3 livres, *demi-mousseux* che va da 36 a 40 sol e *bon mousseux* da 45 a 50 sol. L'anno successivo il *bouchon saltato ha* preso 3 livres 6 sol e *mousseux*42 sol. Nel 1736 insistette perché i suoi *flaconi contenessero* una *pinte* ; e un decreto reale dell'8 marzo 1755, che regolava il peso e la capacità delle bottiglie di spumante, richiedeva che queste *pesassero* 25 once e *contenessero* una *pinte de Paris* , o circa 1,64 pinta imperiale. Inoltre dovevano essere legati trasversalmente sulla sommità del sughero, con un filo di tre fili ben attorcigliati. Il loro costo era di 15 lire per cento nel 1734 e 1738 e da 17 a 19 lire nel 1754.

[201]*Mémoire sur le Vin de Champagne di* Louis Perrier .

[202]Da Bidet sembrerebbe che i vini della Montagna non fossero stati trasformati in *vin mousseux* fino al 1752, poiché, nel suo libro sul vino pubblicato in quell'anno, include solo

nell'elenco dei luoghi che producono spumante Ay, Avenay, Mareuil, Dizy, Hautvillers, Epernay, Pierry, Cramant, Avize e Le Mesnil.

[203]

'Votre palais, usé, perclus
Par liquore infiammabile,
Préfère de mousseux verjus
Au nectar véritable.

[204]*Mémoire sur le Vin de Champagne di* Louis Perrier . Nella tesi a favore dello Champagne, scritta dal dottor Xavier di Reims nel 1777, il carattere acidulo del vino è confermato dall'autore, il quale osserva ingenuamente che è altrettanto efficace nel prevenire la putrefazione quanto lo sono gli altri acidi. Lo confronta anche con acque acidificate.

[205]La *Vie privée des Français di* Legrand d'Aussy , 1782.

[206]*Mémoire sur le Vin de Champagne di* Louis Perrier . Il preteso segreto di Dom Perignon, citato dalla *Mémoire* del 1718, e che menziona l'aggiunta di zucchero al vino di Hautvillers, è nettamente contraddetto dalla lettera di Dom Grossart a M. Dherbès (vedi pagina 41 *ante*). Ma è probabile che il suggerimento così reso pubblico abbia avuto seguito, sebbene all'inizio solo timidamente.

[207]L' *Art de faire du Vin di* Chaptal . In qualità di ministro dell'Interno, ha trasmesso i risultati dei suoi esperimenti ai *prefetti* , con la raccomandazione di diffonderli nei loro dipartimenti.

[208]*Mémoire sur le Vin de Champagne di* Louis Perrier .

[209]Lettera di M. Nicolas Perrier a M. Cadet-Devaux, datata agosto 1801.

[210]Come *bourru* , *tocane* e *en nouveau* .

[211]*Mémoire sur le Vin de Champagne di* Louis Perrier .

[212]La lettera in cui lo menziona è ancora esistente, ma manca il segreto che vi era racchiuso.

[213]Dom Grossart, che si era ritirato a Montier-en-Der nel 1790, non era a conoscenza di questo piano quando scrisse a M. Dherbès nel 1821, sebbene fosse stato praticato per vent'anni.

[214]In una SM. citato negli *Archivi Amministrativi di Reims di* Varin .

[215]I doni presentati dal comune in questa occasione includevano fiori, pere e pan di zenzero, essendo Reims famosa tanto per quest'ultimo quanto per i suoi vini. La corporazione dei fabbricanti di pan di zenzero a Reims fu fondata nel XVI secolo e da quel momento in poi fu impegnata in continui litigi con i fornai e pasticceri della città, che non riuscirono a far capire che non avevano il diritto di fare il pan di zenzero . Innumerevoli risme di carta furono scarabocchiate dagli avvocati dei due contendenti; ma sebbene i Bailli di Reims in diverse occasioni pronunciassero un verdetto formale, secondo il quale nessuno, tranne un produttore di pan di zenzero giurato e accettato, avrebbe dovuto agire o partecipare alla preparazione della delicatezza indigeribile, i fornai contumaci continuarono a trattare i suoi editti come nulla. Alla fine un editto reale del 1776,

Fu alla fine del regno di Luigi XIV che il *pain d'épice* di Reims raggiunse l'apice della sua fama. All'incoronazione del suo successore, gli *échevin* di Reims ne *regalarono* al monarca diverse ceste; e quando Maria Leczinska attraversò Reims nel gennaio 1725, i notabili le offrirono dodici cesti di vimini, ricoperti di damasco e ornati di nastri, contenenti pere fresche e secche, conserve, limoni conservati, dolci di mandorle e un nuovo tipo di pan di zenzero, che ha ricevuto il nome di *nonnette à la Reine* .

[216]Questo stemma mostra le braccia di Reims, che inizialmente erano costituite da *rinçeaux* o rami; successivamente furono aggiunti una croce e un pastorale, disposti a forma di sale, e

un'ampolla sainte. Quando il governo della città passò dall'arcivescovo, furono adottati i rami d'ulivo intrecciati e il capo cosparso di fleurs de lis, mantenendo il vecchio motto, "Dieu en soit garde". I cancelli in ferro della Porte de Paris furono rimossi nella loro posizione attuale nel 1843, per consentire il passaggio del canale.

[217]Dai tempi di Carlo VIII. a quelli di Luigi XIV, era consuetudine in queste occasioni che le chiavi fossero presentate da una giovane ragazza chiamata Pucelle de Reims; e JMC Leber, nella sua opera *Des Cérémonies du Sacre* , è dell'opinione che questa usanza sia nata in qualche modo dalla visita di Giovanna d'Arco. Luigi XV. fu il primo a riceverli dal tenente.

[218]*Reims* del barone Taylor , *la Ville de Sacres* .

[219]*Traité du Sacre et Couronnement des Rois di* N. Menin .

[220]*Reims di* P. Tarbé , *ses Rues et ses Monuments* .

[221]*L'Ancien Régime di* H. Taine .

[222]Ibid.

[223]I *viaggi di* Arthur Young *in Francia nel 1787–9* .

[224]Ibid. Un'altra lamentela addotta contro i monasteri era la presenza delle innumerevoli peschiere di loro proprietà sparse per il paese. Il *Cahier des Plaintes, Doléances, et Remontrances du Tiers Etat du Baillage de Reims* , sull'Assemblea degli Stati Generali sotto Luigi XVI, chiede che `` tutti gli stagni si trovano al di fuori dei boschi e, soprattutto, quelli che si trovano vicino ai vigneti, possono essere soppresso, come dannoso per l'agricoltura.

[225]*L'Ancien Régime di* H. Taine .

[226]Istruzioni dei *directeurs des aides* locali , citate dagli *Archives Nationales* di Taine.

[227]*L'Ancien Régime di* H. Taine .

[228]*Les Célébrités du Vin de Champagne* , Epernay, 1880.

[229]*L'Ancien Régime di* H. Taine . A Rethel un poinçon del *jauge de Reims ha* pagato da 50 a 60 franchi per il solo *droit de détail* .

[230]I *viaggi di* Arthur Young *in Francia nel 1787–9* .

[231]*L'Ancien Régime di* H. Taine .

[232]Crebillon il giovane *Les Bijoux Indiscrets* .

[233]A MS. Resoconto della cultura vinicola di Poligny nel Giura afferma che nel 1774 si tentò di imitare i vini grigi e rosati della Champagne, vendendo poi a 3 lire 10 sous la bottiglia.

[234]*Histoire d'un Paysan di* Erckmann-Chatrian .

[235]"Supponiamo che lo champagne scorra", dice Carlyle, descrivendo questo banchetto nella sua *Rivoluzione francese* .

[236]La *rivoluzione francese* di Carlyle .

[237]La data "An 1 er de la liberté" può forse riferirsi all '"anno uno" del calendario repubblicano (1792), in cui Mirabeau cadde in duello a Friburgo. Ma una precedente edizione della stessa caricatura sembra essere stata pubblicata, secondo De Goncourt nel *Journal de la Mode et du Goût* , nel maggio 1790.

[238]

'Malgré les calembours, les brocards, les dictons,
Je veux à mes repas vuider mes deux flacons, '

sono le battute a lui assegnate in *Le Vicomte de Barjoleau, ou le Souper des Noirs* , una commedia in due atti dell'epoca.

[239]



LE GOURMAND: UN INCIDENTE DEL VOLO DI LOUIS XVI DA PARIGI
(da una caricatura dell'epoca).

Questa caricatura, che non è né firmata né datata, è semplicemente intitolata "Le Gourmand"; sebbene Jaime, nella sua *Histoire de la Caricature*, afferma che rappresenta Luigi XVI. a Varennes. Secondo Carlyle, tuttavia, il re raggiunse Varennes alle undici di sera, fu immediatamente arrestato nella sua carrozza e portato a casa del procuratore Sausse. Qui 'esige ristoro, come è scritto; prende pane e formaggio, con una bottiglia di Borgogna, e fa notare che è la migliore Borgogna che abbia mai bevuto ». Il mattino seguente alle sei del mattino lasciò Varennes, scortato da diecimila guardie nazionali. Molto probabilmente potrebbe esserci stata una storia corrente in quel momento secondo cui l'arresto era dovuto all'arresto del re per soddisfare il suo appetito. Oppure la caricatura può rappresentare un incidente accaduto, durante il suo ritorno a Parigi, mentre attraversava il quartiere dello Champagne e si fermava all'Hôtel de Rohan di Epernay.

[240]*La Révolution* della *Société Française di* De Goncourt .

[241]Ibid.

[242]*Expédition de Don Quichotte di* St. Aubin .

[243]*Aux voleurs! aux voleurs!* citato da De Goncourt.

[244]*Lettres du Père Duchêne* , citato da De Goncourt.

[245]*Les Célébrités du Vin de Champagne* , Epernay, 1880.

[246]*Journal de ce qui s'est passé d'intéressant à Reims en 1814.*

[247]Ibid.

[248]*Paris Herself Again di* GA Sala .

[249]*Celebrità di* Gronow *di Londra e Parigi* , 1865.

[250]*Reminiscenze* di Gronow , 1862.

[251]

'J'aime mieux les Turcs en campagne
Que de voir nos vins de Champagne
Profanés par des Allemands.

Chanson di Béranger .

[252]

«Rôtis sur la haute montagne
Tout flamme et miel, le Médéah,
Le Mascara, le Milianah
Feront pâlir le gai Champagne.

Poésies de J. Boese, de Blidah.

[253]

'Il un condotto Pomponnette
Chez Vachette,
Dans le cabinet vingt-deux;
Et là, même avant la bisque,
Il se risque
A lui déclarer ses feux.

Elle demeure accoudée,
Obsédée,
Résolue à résister,
Inesorabile et charmante
Dans sa mante,
Qu'elle ne veut pas quitter.

Un troisième personnage,
A la nage
Dans un seau d'argent orné,
Se soulève sur la hanche,
Tête blanche,
Cou de glacevironné.

C'est le Champagne; il susurre:
“Chose sûre!
Quand mon bouchon partira,
Tout à l'heure, cette belle
Si ribelle
Mollement s'apaisera.

Bientôt tu verras, te dis-je,
Ce prodige
Cesse d'invoquer l'enfer;
Ton courroux est trop facile;

Imbecille,
Arrache mon fil de fer!

Car je suis maître Champagne,
Qu'accompagne
Le délire aux cent couplets;
Je dompte les plus sévères.
A moi, verres,
Coupes, flûtes et cornets! "

Aussi dit le vin superbe,
Moins acerbe,
La femme se ha inviato capter.
C'est une cause que gagne
Le Champagne;
Son bouchon vient de sauter.

Le Parfait Vigneron , Parigi, 1870.

[254]Titi Livii Foro-Juliensis *Vita Henrici Quinti* . L'autore era un *protetto* del duca Humphrey di Gloucester.

[255]*Histoire du Commerce et de la Navigation à Bordeaux di* Francisque Michel . Non è stato fino al matrimonio di Enrico III. con Eleonora d'Aquitania che iniziammo ad importare vino Guienne da Bordeaux.

[256]Varin's *Archives Administratives de Reims* .

[257]Ibid.

[258]*Histoire d'Epernay di* Victor Fiévet .

[259]*Histoire du Commerce et de la Navigation à Bordeaux di* Francisque Michel .

[260]Pubblicato nel 1615.

[261]Quello del 1574. La traduzione di Surflet apparve nel 1600.

[262]Venner's *Via recta ad longam Vitam* , 1628.

[263]Scrivendo a Sir Walter Mildmay nel 1569, il conte di Shrewsbury, che aveva in carico il prigioniero reale, si lamenta che la sua regolare indennità di vino esente da dazio non è sufficiente. «Le spese che devo sostenere quest'anno per conto della regina degli scozzesi sono così considerevoli da costringermi a supplicare che tu le prenda in considerazione. In effetti, due mozziconi di vino al mese difficilmente servono per il nostro uso ordinario; e oltre a questo, devo fornire ciò che è richiesto dalla principessa per i suoi bagni e usi simili ».

[264]*Memorie* di Clarendon .

[265]Lettera di Guy Patin, 1660.

[266]Otway's *Soldier's Fortune* , atto iv. sc. 1, 1681.

[267]Ibid.

[268]*Storia* di Redding *e descrizione dei vini moderni* .

[269]Otway's *Friendship in Fashion* , 1678.

[270]

«Nous parler toujours des vins

D'Ay, d'Avenet, et de Reims. "

Œuvres de Saint-Evremond.

[271]

«Perdre le goût de l'huitre et du vin de Champagne
Pour revoir la leur d'un débile soleil
Et l'humide beauté d'une verte campagne,
N'est pas à mon avis un bonheur sans pareil,
La faveur de la Marne, hélas, est terminée,
Et notre montagne de Reims,
Qui fournit tant d'excellens vins,
A peu favorisé nostre goût cette année.
O triste et pietoso tipo!
Faut-il avoir recours aux rives de la Loire,
Ou pour le mieux au fameux port,
Non Chapelle nous fait l'histoire!
Faut-il se contenter de boire
Comme tous les peuples du Nord?
Non, non, quelle heureuse nouvelle!
Monsieur de Bonrepaus arriva, il est gelido,
Le Champagne pour lui tousjours se renouvelle,
Fuyez, Loira, Bordeaux! fuyez, Cahors, aussy!

Œuvres de Saint-Evremond: Sur la Verdure qu'on met aux cheminées en Angleterre.

In questi versi rintracciamo l'usanza, di cui si parla altrove, di bere i vini della Marna quando sono nuovi. Lo stesso St. Evremond, in un passaggio delle sue opere in prosa, dice che i vini di Ay non dovrebbero essere conservati troppo a lungo, o quelli di Reims bevuti troppo presto.

[272]Lo spumante non è usato qui nel senso moderno di effervescente: vedi pagina 90 .

[273]*Man of the Mode di* Sir George Etherege , *o Sir Fopling Flutter* , atto iv. sc. 1, 1676.

[274]Otway's *Friendship in Fashion* , atto ii. sc. 1, 1678.

[275]Etherege's *She wou'd if she cou'd* , act iv. sc. 2, 1668.

[276]*Mulberry Garden di* Sir Charles Sedley , atto ii. sc. 2, 1668.

[277]Otway's *Friendship in Fashion* , atto i. sc. 1, 1678.

[278]Il *virtuoso* di Shadwell , atto ii. sc. 2, 1676.

[279]Dal dottor Charleton, e pubblicato nel 1692.

[280]*Parafrasi* di Oldham *da Horace* , libro i. ode XXXI., 1684.

[281]Oldham's *Works* , ecc., 1684.

[282]Butler's *Hudibras* , parte ii. canto i., 1664. Stum è vino non fermentato; e il termine vivace applicato allo Champagne è qui impiegato non per denotare effervescenza, ma per indicare il contrasto tra il fluido denso e immaturo ed i vini limpidi e accuratamente preparati dello Champagne.

[283]Butler's *Hudibras* , parte iii. canto iii., 1678.

[284]*Il dottore e i suoi pazienti di* Sedley . Nessuna data, ma Sedley morì nel 1701.

[285]Poesie di Thomson.

[286]Testimonianza di Cyrus Redding davanti alla commissione parlamentare sui doveri del vino, 1851.

[287]*Vini francesi* di Redding .

[288]Varin's *Archives Administratives de Reims* .

[289]*Mémoire sur le Vin de Champagne di* Louis Perrier .

[290]*Mémoires di* San Simone .

[291]*Vini francesi* di Redding .

[292]Farquhar's *Love and a Bottle* , atto ii. sc. 2, 1698.

[293]Evidente allusione alla sua effervescenza; mentre le parole "doppietto di paglia" si riferiscono molto probabilmente al rivestimento del pallone.

[294]L' *amore* di Cibber *fa un uomo* , atto i. sc. 1, 1700.

[295]Farquhar's *The Inconstant, or the Way to win Him* , act I. scena 2, 1703.

[296]Epilogo alla *coppia costante, o viaggio al Giubileo* di Farquhar, pronunciato da Wilks nel 1700. La taverna di Locket, che si trovava sul sito ora occupato dalla banca di Drummond a Charing Cross, era particolarmente famosa per il suo Champagne. In The *Quack Vintners* , una satira contro Brooke e Hilliers, pubblicata nel 1712, leggiamo:

«Possa Locket mantenere la sua antica fama
Per le prelibatezze Ortland e per i ricchi champagne,
Dove i signori di nuova fabbricazione la loro argilla nativa raffina,
E in sangue nobile trasforma vino nobile.

[297]I *gemelli rivali di* Farquhar , atto v. Sc. 1, 1705.

[298]Molti altri scrittori, che parlano di "bottiglie" di altri vini, usano la parola "fiasco" quando si riferiscono allo Champagne.

[299]Il *Beaux 'Stratagem* di Farquhar , atto iii. sc. 3, 1706.

[300]*Memoir* , prefisso all'edizione di Leigh Hunt delle opere di Congreve.

[301]La *storia della Gran Bretagna di* Cunninghame *dalla rivoluzione alla successione di Hannover* .

[302]Farquhar's *The Constant Couple, or a Trip to the Jubilee* , act v. Sc. 1, 1700. M. Francisque Michel, nella sua *Histoire du Commerce et de la Navigation à Bordeaux* , stabilisce chiaramente che dall'inizio alla metà del diciottesimo secolo tutte le migliori piante del Médoc furono acquistate e spedite per l'Inghilterra. Fu solo dopo il 1755 che qualcuno andò a Parigi.

[303]

'Vos, ô Britanni (fœdera nam sinunt
Incœpta pacis) dissociabilem
Tranate pontum. Quid cruento
Perdere opes juvat usque Marte.
Lætis Remensam quam satius fuit
Stipare Bacchum navibus; et domum
Anferre funestis trophæis
Exuvias pretiosiores!

Coffin's *Campania vindicata* , 1712. La forza del riferimento all'Inghilterra si comprende meglio quando si dice che nessun'altra nazione è accennata come acquirente dei vini della Champagne.

[304]Una pratica che non si è persa di vista in un secondo momento, a giudicare dall'osservazione di Borachio: "Trasformo Alicant in Borgogna e il sidro acido in Champagne della prima crescita della Francia". *Two Strings to your Bow di* Jephson , atto i. sc. 2.

[305]*The Tatler* , n. 131, 9 febbraio 1709.

[306]*A Bold Stroke for a Wife della* signora Centlivre , atto v. Sc. 1, 1718.

[307]Poesia di Gay *sul vino* , pubblicata nel 1708.

[308]*Benvenuto* di Gay *dalla Grecia* .

[309]*Alma* di Prior *, o il progresso della mente* .

[310]*Alma* di Prior *, o il progresso della mente* .

[311]*Bibo e Caronte* di Prior .

[312]I *versi* di Shenstone *scritti in una taverna a Henley* .

[313]Vanbrugh's *Journey to London* , atto i. sc. 2. Rimasto incompiuto alla sua morte nel 1726.

[314]*Diario* di Swift *a Stella* , 12 marzo 1712–13.

[315]Ibid. 20 febbraio 1712–13.

[316]Ibid. 9 aprile 1711.

[317]Ibid. 18 marzo 1710.

[318]Ibid. 29 marzo 1711–12.

[319]Ibid. 21 dicembre 1711.

[320]Ibid. 7 aprile 1711.

[321]Lettera al signor Congreve, 7 aprile 1715.

[322]*A Bold Stroke for a Wife della* signora Centlivre , atto i. sc. 1, 1718.

[323]Fielding's *The Miser* , 1732.

[324]*The Rake's Progress, or the Humours of Drury Lane* : una poesia pubblicata nel 1735, per accompagnare una serie di stampe piratate da Hogarth.

[325]La *Ginevra* di Blunt : una poesia dedicata a Sir R. Walpole, 1729.

[326]Il *marito sospettoso* di Hoadley , atto iv. sc. 1, 1747.

[327]Questo vino, sebbene a volte inviato attraverso Dunkerque, veniva solitamente inoltrato a *viâ* Calais, dall'intermediario di un Sieur Labertauche, un agente di commissione in quel porto, il costo del trasporto da Epernay a Calais variava da 70 a 75 lire per coda. Un *bobillon* di vino è stato inviato con ogni lotto di botti da riempire. Inoltre, dal 1731 Bertin spedisce annualmente una certa quantità di cremor tartaro, destinato a curare la cordialità a cui erano particolarmente soggetti tutti i vini bianchi prima della scoperta che il tannino distrugge il principio che genera questa malattia.

[328]Chabane sembra essere stato pienamente consapevole del metodo di *collage* e *soutirage* (affinamento e travaso) praticato nello Champagne; e Bertin, in una sua lettera datata luglio 1752, menziona l'allegato di una ricevuta per una sorta di *collage* , a seguito della quale viene ovviata ogni necessità di *dépoter* delle bottiglie. Purtroppo questo recinto è andato perduto.

[329]Ms. corrispondenza di Bertin du Rocheret, citata da M. Louis Perrier nel suo *Mémoire sur le Vin de Champagne* . M. Perrier afferma che il divieto è stato rimosso con un atto del 1 ° novembre 1745; e una lettera di Bertin a Chabane, l'anno successivo, lo conferma. È quindi singolare trovare la seguente voce nel *diario di* Bubb Doddington , con la data del 1 ° febbraio 1753: "Andò alla Camera per votare per la libertà di importare champagne in bottiglia. Lord Hillsborough lo spostò; Il signor Fox l'ha appoggiato. Abbiamo perso il movimento. Ayes, 74 anni; No, 141. "

[330]Lettera a Sir Horace Mann, 18 giugno 1751.

[331]*Selwyn* di Jesse *e i suoi contemporanei* . È molto probabile che il nome stampato come Prissieux sia in realtà Puissieux, un titolo della famiglia Sillery.

[332]*Lettera di* Lady Mary Wortley Montague *da Arthur Gray, il valletto, alla signora Murray* . Scritto nell'autunno del 1721.

[333]*L'amante di* Lady MW Montague . Questa è generalmente definita "una ballata al signor Congreve", ma è intestata nel taccuino di Lady Mary, "A Molly" e, come ha suggerito Mr Moy Thomas, era probabilmente indirizzata a Lord Hervey, "Lord Fanny" di Pope. '

[334]Nota alla sua *lettera su Bowles* .

[335]*Rivista di Westminster* , 1774.

[336]*La canna da zucchero di* Grainger , 1764.

[337]Coleman e Garrick's *Clandestine Marriage* , atto i. sc. 2, 1766.

[338]*Bon Ton di* Garrick , *o High Life above Stairs* , atto i. sc. 2, 1775.

[339]Ibid.

[340]Ibid. atto ii. sc. 1.

[341]Townley's *High Life below Stairs* , atto ii. sc. 1, 1759.

[342]Quindi in *Quale è l'uomo?* La Borgogna viene esaltata e denunciata il "porto vile"; e in *The Fashionable Lover* (1772) di Cumberland un ghigno viene rivolto a un "misero club di bevitori di Porto". Anche la Borgogna è favorevole in *The Road to Ruin di* Holcroft , 1792.

[343]Foote's *The Lame Lover* , atto iii. sc. 1, 1770.

[344]*La ragazza di campagna di* Garrick , atto v. Sc. 1.

[345]Foote's *The Fair Maid of Bath* , atto i. sc. 1, 1771.

[346]*La strada verso la rovina di* Holcroft , atto iv. sc. 2, 1792.

[347]Sir Edward Barry's *Observations, Historical, Critical, and Medical, on the Wines of the Ancients, e l'analogia tra loro e Modern Wines* , 1775.

[348]*Poesie* di Tickell .

[349]*Club di* Timbs *e Club Life* .

[350]Nel *Encyclopédie Méthodique* .

[351]I *viaggi di* Arthur Young *in Francia negli anni 1787–9* .

[352]Sheen's *Wine e altri liquori fermentati* .

[353]Tra gli altri clienti inglesi dell'azienda nel 1788, 1789 e 1790 c'erano "Milords" Farnham e Findlater, a quest'ultimo furono fornite 120 bottiglie della vendemmia del 1788; Manning, della St. Alban's Tavern, Londra, che ha ordinato 130 bottiglie di vin de Champagne, a 3 lire o 2 *s.* la bottiglia, che sarà consegnata in autunno da M. Caurette; I signori Felix Calvert e Sylvin, che hanno preso due bottiglie di campione a 5 *secondi.* ; e il signor Lockhart, banchiere, di 36 Pall Mall, che

nel 1790 pagò 3 *s.* a bottiglia per 360 bottiglie della vendemmia 1788. L'alto tasso di cambio a nostro favore è dimostrato dai 54 *l.* coprendo questa transazione prendendo come 1495 lire 7 sol e 9 denari, o circa 28 lire per sterlina.

[354]Walker è *l'originale* .

[355]'The Fair of Britain's Isle' (*Convivial Songster* , 1807).

[356]*Diario della Sig.ra Colonnello St. George, scritto durante il suo soggiorno presso le corti tedesche nel 1799 e 1800.*

[357]Moore's *The Twopenny Post-bag* , 1813.

[358]La *parodia di una lettera celebrata di* Moore .

[359]Il composto noto come 'the Regent's Punch' era composto da 3 bottiglie di Champagne, 2 di Madeira, 1 di garretto, 1 di curaçoa, 1 litro di brandy, 1 pinta di rum e 2 bottiglie di acqua di seltz, aromatizzata con 4 libbre fioriscono uvetta, arance di Siviglia, limoni, zucchero candito bianco e diluiti con tè verde freddo al posto dell'acqua (Tovey's *British and Foreign Spirits*).

[360]Le *reminiscenze* del capitano Gronow .

[361]Ibid.

[362]Le *lettere* del principe Puckler Muskau .

[363]*Memorie di* Miss Burney .

[364]Henderson's *History of Ancient and Modern Wines* , 1824. Henderson, che sembra aver visitato lo Champagne nel 1822, commenta i restanti *crûs* della provincia: "I vini dei territori limitrofi di Mareuil e Dizy sono di qualità simile a quelli di Ay e sono spesso venduti come tali. Quelli di Hautvillers, d'altro canto, che un tempo eguagliavano, se non superavano, le crescite appena nominate, sono diminuiti di fama dopo la soppressione del monastero, a cui apparteneva la vigna principale ».

[365]*La famiglia Fudge di* Moore *all'estero* , 1818.

[366]*Lo scettico di* Moore .

[367]*Illustrazione di* Moore *di una noia* .

[368]Moore's *The Summer Fête* , 1831.

[369]Ibid.

[370]Ibid.

[371]Moore's *Diary* , giugno 1819.

[372]La *vita di* Lockhart *di Sir Walter Scott* .

[373]Scott's *Diary* , 15 novembre 1826.

[374]Byron's *English Bards and Scotch Reviewers* , 1808.

[375]*Don Juan di* Byron , canto xv. stanza lxv., 1821.

[376]Ibid. canto xvi. stanza ix.

[377]Ibid. canto xiii. strofe xxxvii., xxxviii.

[378]Secondo recenti statistiche emesse dalla Camera di Commercio di Reims, il dipartimento della Marna contiene 16.500 ettari di vigneti (40.755 acri), di cui 2465 ettari sono situati nel distretto di Vitry-le-François; 555 ettari in quello di Châlons; 700 in quello di Sainte Menehould; 7624 in quello di Reims; e 5587 nel distretto di Epernay, dove vengono coltivate le migliori qualità di

Champagne. Il valore del vino prodotto annualmente in questi distretti supera i 60.000.000 di franchi (quasi 2 milioni e mezzo di sterline). Negli ultimi trent'anni il valore di questi vigneti è quadruplicato. La 'popolazione vigneronne' del dipartimento è di 16.093 abitanti.

[379]Nell'anno 1871.

[380]L'assemblaggio di uve bianche e nere insieme, sebbene i suoi vantaggi fossero stati riconosciuti nella *Maison Rustique* del 1574, sembra non essere stato effettuato con successo ad Ay fino ai giorni di Dom Perignon. «In passato», osserva Pluche, «era molto difficile conservare il vino di Ay per più di un anno. Quando il succo delle uve bianche, la cui quantità era molto grande in quella vigna, cominciò ad assumere una tonalità giallastra, divenne predominante, e creò un cambiamento in tutto il vino; ma da quando le uve bianche sono state dismesse, i vini della Marna possono essere facilmente conservati per lo spazio di quattro o cinque anni »(*Spectacle de la Nature* , 1732).

[381]Da tempo immemorabile i vigneti di Ay e Dizy pagavano la decima all'Abbazia di Hautvillers, il primo un sessantesimo e il secondo un undicesimo dei loro prodotti. Queste quote furono, con un decreto del 1670, riscosse alla porta di Ay. Nel 1772, Tirant de Flavigny, un grande viticoltore, che coltivava, tra gli altri vigneti, "Les Quartiers" a Hautvillers, insistette per lasciare la decima dell'uva ai piedi della vite per la raccolta da parte dei raccoglitori di decime dell'abbazia. L'abate Alexandre Ange de Talleyrand Périgord ha rifiutato di accettarli e ha insistito a sua volta che l'uva intera fosse portata alla porta di Hautvillers o convertita in vino nella vigna, e l'undicesima parte di questo vino consegnata al suo rappresentante . Da un *processo verbale* redatto dal sindaco di Ay, sembra che gli abitanti fossero disposti a pagare una commutazione monetaria, come era consuetudine prevalente, oppure a lasciare la quota dell'uva dell'abate nei vigneti; ma si oppose al fatto che la decima fosse presa, di solito con considerevole ritardo, su ogni cesto, per cui l'uva rimanente veniva ammaccata, e la possibilità che da essi venisse prodotto vino bianco brillante rese estremamente dubbia. Non è stato fino al 1787 che è stato finalmente stabilito che le decime dovessero essere pagate in denaro al tasso di così tanto per arpento, ed è chiaro che l'obiettivo principale dell'abate era quello di gettare tutte le difficoltà che poteva sulla via del rivale produttori di vini pregiati.

[382]A questa maledizione si allude nel verso seguente di una ballata del XVI secolo scritta contro gli uomini di Ay:

'Tu n'auras ni chien ni chat
Pour te chanter *Libera* ,
Et tu mourras mau-chrétien,
Toi qu'a maudit Saint Trézain.

A Mareuil esiste ancora la fontana di St. Tresain, che gode della fama di curare le malattie, e nell'acqua della quale si fa finta di non poter cucinare cibo rubato.

[383]La resa dei vigneti Ay è in media di cinque pièces, o 220 galloni per acro. Arthur Young, scrivendo nel 1787, stimò che l'arpent (piuttosto più dell'acro) produceva da due a sei pièces di vino, o una media di quattro pièces, due delle quali vendute per 200 lire, una per 150 lire e una per 50 livres. Ha valutato l'arpenza delle viti da 3000 a 6000 livre. Henderson, nella sua *Storia dei vini antichi e moderni* , dice che nel 1822 c'erano un migliaio di arpents sulla collina immediatamente dietro il villaggio di Ay valutati da 10.000 a 12.000 franchi l'arpent, e che un appezzamento aveva poco prima recuperato 15.000 franchi per arpent.

[384]Nel 1873, due anni dopo, il prezzo salì fino a 1000 franchi; mentre nel 1880, per la resa molto al di sotto della media e per la qualità che si prospettava molto buona, il vino veniva acquistato prima della pigiatura a prezzi che andavano dai 1100 ai 1400 franchi la pièce.

[385]In una di queste, datata 1243, si fa menzione della "vinea parva" appartenente all'Abbazia di Avenay, e del "vineam Warneri in loco qui dicetur Monswarins", forse il clos Warigny esistente. In

un altro di Filippo il Bello, datato 1300, e che conferma l'abbazia in possesso di un bene acquistato da Jeanne de Sapigneul, si legge di 'unam vineam dictam la grant vigne domine Aelidis sitam en Perrelles' e 'unam vineam dictam a la Perriere. ' Nelle carte del XIV secolo i vigneti sono menzionati ad Avenay e Mutigny, con i titoli di Les Perches, Haut-Bonnet, Praëlles, Les Foissets, Fond de Bonnet, Berard, Chassant, ecc. Uno venduto all'abbazia nel 1334 da Guillaume de Valenciennes era in un luogo allora, come oggi, chiamato Plantelles. Nel 1336 i giudici di Château-Thierry confermarono la badessa, Madame Clémence, nel "droit de ban vin", cioè il diritto di vendere il suo vino prima di chiunque altro nel territorio di Avenay. Ciò fu nuovamente confermato nel 1344 dal Bailly di Sézanne, che riteneva che lei sola avesse il diritto di vendere durante il mese dopo Natale, il mese dopo Pasqua e il mese dopo la Pentecoste. Tra gli altri documenti si segnala la condanna di Perresson Legris, impiegato, di Avenay, che fu condannato nel 1460 dal Bailly di Epernay a una multa di 60 sols, per aver venduto il suo vino durante il mese successivo a Natale senza il permesso del Dames d ' Avenay. Le carte del XV secolo abbondano anche di riferimenti ai vigneti, o "droits de vinage", appartenenti all'abbazia di Les Coutures, Champ Bernard, Auches, Bois de Brousse, Thonnay, ecc., Nel territorio di Avenay e Les Charmières, Torchamp, Saussaye, ecc.,

[386]Nel 1668, un'epoca in cui i vini di Avenay avevano acquisito una grande reputazione, l'abbazia possedeva 43 arpenti di vineland ad Avenay, Mutigny e Mareuil, producendo l'anno precedente 200 punti di vino, la cui vendita produceva 6000 lire. Aveva anche 13 pressoirs banaux, che venivano coltivati per 50 poinçons di vino, e decime di vino a Mareuil pari a 14 poinçons e 460 lire in denaro, e ad Ambonnay pari a 3 poinçons, il totale di 67 poinçons per 1206 lire. Il cameriere che si prendeva cura delle viti aveva 50 lire all'anno e il bottaio che si occupava dei vini 40 lire. Il costo totale di pali, letame, coltura, potatura, vinificazione e botti era di 2700 lire all'anno. Dieci pièces di vino 'dei migliori dell'abbazia, e del valore di 300 lire, "venivano regalati ogni anno in caques e bottiglie a" persone di qualità e amici di casa, e viaggiatori di condizione che passano "; mentre 120 poinçons, del valore di 3000 lire, furono consumate presso l'abbazia stessa. L'abbazia fu parzialmente distrutta da un incendio nel 1754; e la sua distruzione fu completata durante la Rivoluzione, epoca in cui i suoi vigneti produssero un reddito netto di 2500 lire.

[387]Oltre a Madame de la Marck, che era collegata, dal matrimonio di uno dei suoi fratelli con una principessa della casa di Borbone, con Henri Quatre, e alla cui influenza con quel monarca fu eseguita l'esecuzione del 'Traité des Vendanges' principalmente per merito, l'albo delle badesse di Avenay comprende diversi personaggi illustri, tra i quali Santa Bertha; Bertha II., Figlia dell'Imperatore Lothaire; l'ex imperatrice Teutberga; Bénédicte de Gonzague, figlia del Duca di Nevers e sorella della Principessa Palatina, che ha preso una parte così attiva durante i disordini della Fronda; e dame delle illustri famiglie di Saulx Tavannes, Craon, Levis, Beauvillers, Brulart de Sillery, Boufflers, ecc. M. Louis Paris, nella sua *Histoire de l'Abbaye d'Avenay*, fornisce alcuni esempi curiosi dell'esercizio dell '"haut et basse justice" posseduto da queste signore. Nel 1587, sotto il governo di Madame de la Marck, troviamo il Bailly di Avenay, in qualità di 'primo magistrato di Madame l'Abbesse,' condannando un uomo e quattro donne 'da impiccare, strangolare e bruciare, e le merci appartenente a loro confiscato a beneficio della Signora Giustiziera, 'per il crimine di stregoneria. Nel 1645 troviamo un 'sentenza del Bailly di Avenay contro Simeon Delacoste, accusato e condannato per il delitto di omicidio commesso sulla persona di Jean Bernier, e per questo condannato ad essere impiccato e strangolato dal boia su una forca eretta nel mercato pubblico, con confisca di 300 lire, da riscuotere sui suoi beni, a beneficio della Signora Giustiziera. Quando il criminale non poteva essere catturato,

[388]Le seguenti righe, citate da M. Philibert Milsand nel suo *Procès poétique touchant les Vins de Bourgogne et de Champagne* , possono essere prese come riferite al vino o al paesaggio:

'Si quis in hoc mundo vult vivere corde jocoso,
Vadat Cumerias sumere delicias.

[389]Ai tempi di Arthur Young (1787–9) un vigneto di Hautvillers, valutato 4000 lire, produceva da due a quattro pièces, o botti, di vino, che vendevano da 700 a 900 lire la coda (due pièces). Questo è più di quanto il vino normalmente si accorgerebbe oggi, sebbene in anni di scarsità sia andato a prendere 700 franchi la pièce, e nel 1880 fino a 1000 franchi.

[390]Cazotte, ex commissario generale della Marina e autore del *Diable Amoureux*, ghigliottinato come realista nel 1792, aveva una villa magnificamente arredata a Pierry. Si distinse per la sua opposizione alle pretese dell'Abbazia di Hautvillers, che nel 1775 rivendicava il diritto di prendere le decime a Pierry non solo nei vigneti, ma sul vino nelle cantine. Cazotte sosteneva che, a meno che i monaci non scegliessero di prendere la loro giusta proporzione di uva lasciata per loro ai piedi di ogni vite, tutto ciò a cui avevano diritto era una commutazione monetaria della decima; poiché il vino è solitamente ottenuto da uve provenienti da una dozzina di fonti diverse, molte delle quali al di fuori del loro dominio, sarebbe impossibile accertare la proporzione che era loro dovuta. Il Parlamento di Parigi ha deciso, tuttavia, che l'abbazia potrebbe prendere il quarantesimo del vino un mese dopo che era stato barile, a meno che i vignaioli non preferissero dare loro la quarantesima parte di tutte le uve portate alla pressa. Fatto sta che i monaci volevano proprio controllare la pratica di mescolare alla pressa uve provenienti da contrade diverse, per timore che da questo piano, messo in pratica prima in modo soddisfacente da Dom Perignon, derivasse vino uguale al loro. Arthur Young afferma che un arpent di viti a Pierry è stato valutato a 2000 lire, metà del prezzo della stessa misura comandata a Hautvillers.

[391]M. Armand Bourgeois, nel suo lavoro su *Le Sourdon et sa Vallée* , menziona una tradizione locale secondo la quale Saint Remi, che per suo testamento ha dimostrato di possedere vigneti di una certa misura in una parte di questo quartiere ancora noto come Evêché , installò un eremita in questa detta grotta della Pierre de Saint Mamert per sorvegliare i suoi vigneti.

[392]Bertin du Rocheret scrive così nel 1744, e aggiunge che l'aspetto di Avize a quell'epoca era stato completamente cambiato dalle numerose belle "maisons de vendange" ivi erette.

[393]Nel 1205 Gilbert Belon conferì all'Abbazia di San Martino un dono annuale di sette botti di *vinaggio* provenienti dai vigneti di Oger.

[394]

«Je fus jadis de terre vertueuse
Nez de Virtuz, pais renommé,
Où il avait ville très gracieuse,
Non li bon vin sont en maints lieux nommés. "

Poesia di Eustache Deschamps sull'incendio di Vertus.

[395]

'Quant vient de si nobile racine
Vieni du droit plan de Beaune,
Qui ne porte pas couleur jaune
Mais vermeille, franche, plaisant,
Qui fait tout autre odeur taisant,
Quand elle est aportée en place.

La Charte des Bons Enfans de Vertus di Deschamps .

[396]

«Si vous alez au benefice
Mieulx vous vauldra que ung clistère. '- Ibid.

[397]Nel 1880 il vino Vertus realizzò il prezzo notevolmente alto, compreso tra 1200 e 1400 franchi, la pièce.

[398]*Lettere* di Sant'Evremond (Londra, 1728).

[399]*Mémoires di* San Simone .

[400]MS di Bertin du Rocheret . estratti dal *Registre des Assemblées du peuple de la ville d'Epernay* .

[401]Henderson's *History of Ancient and Modern Wines* .

[402]I *viaggi di* Arthur Young *in Francia nel 1787–8–9* .

[403]Anonimo *Journal de ce qui s'est passé d'intéressant à Reims en 1814* .

[404]Dom Chatelain, nel suo MS. note sulla *storia di Reims* , racconta che Henri Quatre, essendo un giorno da Sully, chiese al ministro una colazione e, dopo aver bevuto un bicchiere o due di vino, esclamò: "Ventre Saint Gris, questo è un grande vino; batte il mio di Ay e tutti gli altri. Vorrei sapere da dove viene. "È il mio amico Taissy," rispose Sully, "che me lo manda." "Allora devo essere presentato a lui", disse il re; che è stato fatto di conseguenza. I vini di Taissy godevano di un'ottima reputazione fino al diciottesimo secolo. Sono state classificate da St. Evremond e Brossette, il commentatore di Boileau, tra le migliori annate dello Champagne, e la loro reputazione è stata mantenuta dalla cura accordata dall'abate Godinot ai vigneti di sua proprietà.

[405]

'Qu'Horace du Falerne entonne les louanges,
Que de son vieux Massique il vante les attraits;
Tous ces vins si fameux n'égaleront jamais
Du charmant Sillery les heureuses vendanges!

Traduzione di Le Monnoye nel *Recueil des Poésies Latines et Françaises* , & c., Parigi, 1712.

[406]Il vino di Verzenay, come quello di Bouzy, deve gran parte della sua fama all'esempio dato nel XVIII secolo dall'abate Godinot, autore del *Mémoire* sulla coltivazione dell'uva e la fabbricazione del vino nella Champagne, pubblicato nel 1711 Possedeva estesi vigneti a Verzenay e Bouzy, e le sue prolungate indagini sulle specie di viti e di composti più adatti al distretto portarono a una rivoluzione completa nel sistema di coltura e nel modo di pressare i frutti. Bertin du Rocheret loda "l'eccellente vino di Verzenay" servito ai banchetti che celebrano la conclusione dell'assemblea degli Etats de Vitry, tenutasi a Châlons nel 1744.

[407]Il valore nel 1880 di un ettaro di vigneto, equivalente a quasi due acri e mezzo, era il seguente:

A Verzy, Verzenay e Sillery,	35	per	38.000	franchi.
„ Bouzy e Ambonnay,	38	„	40.000	„
„ Ay e Dizy,	40	„	45.000	„
„ Hautvillers,	20	„	22.000	„
„ Pierry,			18.000	„
„ Cramant e Avize,	38	„	40.000	„
„ Le Mesnil,	22	„	25.000	„

[408]Questa era ben lungi dall'essere la prima apparizione del parassita in questo distretto. Dal 1779 al 1785 simili devastazioni portarono i vignerons alla disperazione; ma il tempo durante l'ultimo anno divenne improvvisamente umido e freddo, proprio all'epoca delle farfalle che uscivano dalle loro crisalidi, il male scomparve come per incanto, evento debitamente riconosciuto da

festeggiamenti parrocchiali e processioni religiose. Nel 1816 ebbero luogo simili devastazioni; e dal 1820 al 1830 anche la pirale causò grandi devastazioni.

Nell'anno 1613, Jehan Pussot, il cronista locale di Reims, osserva che gran parte delle viti fu distrutta da "una grande schiera di vermi", che attaccò quelle piante che il gelo aveva risparmiato. Ciò stabilirebbe che il pyrale o il cochylis erano conosciuti dai viticoltori Champenois all'inizio del XVII secolo.

[409]Nel 1873, in tutti i vigneti di classe superiore, furono pagati fino a due franchi e un quarto per chilogrammo (11 *d.* Per libbra), essendo più che triplicato il prezzo medio. Eppure l'annata è stata tra le più insoddisfacenti, a causa della carenza di sole e dell'abbondanza di umidità durante tutta l'estate. Il mercato, tuttavia, è stato un grande bisogno di vino, e il frutto, pur ungathered stato comprato alla maggior parte dei prezzi esorbitanti da parte dei *spéculateurs* che forniscono il *brut vin* ai produttori di Champagne.

Nel 1874 l'uva della Montagna vendette da 55 a 160 franchi il caque, secondo i cru; e quelli della Côte d'Avize a partire da 1 f. 25 c. a 2 f. per chilogrammo. Nel 1875, d'altra parte, l'uva poteva essere ottenuta a Verzenay, Verzy, Ambonnay e Bouzy da 45 a 55 franchi caque; e a Vertus, Le Mesnil, Oger, Grauves, Cramant e Avize, da 40 a 70 centesimi il chilogrammo. Il prezzo di gran lunga più alto assicurato dai coltivatori per le loro uve fu nel 1880, quando la produzione dei grandi cru della Montagna raggiunse fino a 220 f. il caque, pari a quasi 3 f. 60 c. il chilogrammo, o circa 1 *s.* 5 *d.* per libbra. È stata, come al solito, la scarsità piuttosto che la qualità a causare questo aumento di prezzo senza precedenti.

[410]M. Mauméné racconta nel suo *Traité du Travail des Vins* che in un'occasione, quando, come esperimento, furono impiegate di nuovo 3000 bottiglie di prima classe, che erano già state usate, solo quindici o sedici del numero totale resistette alla pressione. Inoltre, se molto vetro rotto viene rifuso e utilizzato nella fabbricazione, le bottiglie non risultano bene, la seconda fusione di silicati non ha mai la stessa coesione della prima. Le vetrerie di Sèvres e Bercy, che fondono la maggior parte dei vetri rotti raccolti a Parigi, non sono mai riuscite a fornire bottiglie abbastanza resistenti per i vini spumanti.

[411]Loivre è a circa sette miglia da Reims sulla strada per Laon.

[412]Si calcola che il vino, lo zucchero d'uva in cui si ricava il dieci per cento di alcol, secondo la media in Champagne, se imbottigliato immediatamente dopo la pressatura, produrrebbe abbastanza gas di acido carbonico per sviluppare una pressione di trentadue atmosfere. Ma una tale pressione non si sviluppa mai, poiché il vino non viene imbottigliato direttamente, esce dalla pressa; inoltre nessuna bottiglia potrebbe sopportarlo. Da quattro a sei atmosfere assicurano una vivace esplosione e una vivace schiuma cremosa. È quindi necessario che la fermentazione sia proseguita fino a che almeno tre quarti dello zucchero siano stati convertiti in alcool e gas acido carbonico prima che il vino venga svinato per l'imbottigliamento, poiché anche le bottiglie migliori scoppiano sotto pressione di otto atmosfere.

Qualche parola sull'origine e lo sviluppo delle proprietà effervescenti dello Champagne non sarà fuori luogo qui. Esse sono dovute, come già spiegato, alla presenza di una grande quantità di gas di acido carbonico, la cui evoluzione è stata impedita dall'imbottigliamento del vino prima della fine della fermentazione alcolica. La fonte del gas di acido carbonico esiste in tutti i vini e possono essere resi frizzanti con lo stesso metodo di trattamento. Tuttavia, nessun vino effervescente può essere paragonato alle migliori crescite dello Champagne, poiché queste possiedono la speciale proprietà di trattenere una grande porzione del loro zucchero durante e anche dopo la fermentazione; inoltre il terreno conferisce un profumo autoctono che nessun altro vino può eguagliare.

Il gas di acido carbonico è uno dei due prodotti della fermentazione dello zucchero d'uva, l'altro è l'alcol. Nel vino fermentato in botti sale in superficie, e fuoriesce attraverso il cocchiume lasciato

allo scopo aperto. Il caso è diverso con il vino che fermenta in bottiglie ben fissate da tappi di sughero. Parte del gas sviluppato sale nella camera o spazio vuoto lasciato nella bottiglia, dove, mescolandosi con l'aria atmosferica, esercita una pressione sempre crescente sulla superficie del vino. Questa pressione alla fine diventa così forte da mantenere tutto il gas successivamente formatosi disciolto nel vino stesso, che esso, per così dire, satura, converte in spumante. All'apertura della bottiglia, il gas accumulato nella camera si precipita nell'aria, producendo una leggera esplosione, o pop,

A volte, aprendo una bottiglia di Champagne, il pop è rumoroso, ma l'effervescenza è debole e transitoria; e, d'altra parte, c'è solo una leggera esplosione, eppure il vino spumeggia e brilla vigorosamente e continuamente. Le due bottiglie possono contenere la stessa quantità di gas, ma in quella ce n'è di più nella camera e meno disciolta nel vino, e da qui il forte scoppio e la leggera scintilla; mentre nell'altra la pressione è bassa, e di conseguenza l'esplosione è più lieve, ma c'è più gas nel vino stesso, e l'effervescenza è proporzionalmente maggiore e più duratura. Nel primo caso il vino ha ricevuto l'aggiunta, o ha contenuto fin dall'inizio, una sostanza calcolata per diminuire il suo potere di sciogliere il gas acido carbonico, e non è adatto per fare un buon vino spumante. La natura dell'effervescenza è uno dei migliori test di qualità del vino. Il gas disciolto naturalmente non fuoriesce tutto in una volta allentando la pressione, ma, al contrario, circa due terzi di esso sono trattenuti dalla viscosità del vino. Quanto migliore e più naturale è il vino, tanto più intimamente il gas dell'acido carbonico rimane disciolto in esso e più fini sono le sue bollicine.

La forma del bicchiere in cui viene bevuto lo Champagne influisce sulla sua effervescenza. Il vino brilla molto meglio in un bicchiere che termina in un punto, come il *flûte* vecchio stile, o il moderno calice o patera, con un gambo cavo, che in uno con un fondo arrotondato. La ragione è che qualsiasi punto formato intorno al liquido, come istanziato nel fondo appuntito di questi bicchieri, o nel liquido, come si può provare mettendo l'estremità di una bacchetta di vetro appuntita nel vino, favorisce il disimpegno del gas. La polvere di qualsiasi tipo presenta una serie di piccoli punti, e quindi la caduta di un po 'di zucchero a velo nello Champagne eccita l'effervescenza. I corpi porosi come il pangrattato producono lo stesso effetto. Anche la polvere ha un'azione simile; e il vino schiumerà meglio in un bicchiere ben pulito che in uno perfettamente pulito, anche se difficilmente sarebbe opportuno addurre una scusa come questa per usare calici sporchi.

Il vivace pop del sughero è meno stimato in Inghilterra che in certi circoli in Francia, dove molti ospiti sarebbero tristemente delusi se il vino che hanno messo davanti ai loro ospiti non si spegneva con un forte scoppio, facendo urlare le signore ei signori ridere. Anche una spuma vivace è assolutamente necessaria per il prestigio del vino, e il "grand mousseux" è una qualità molto ricercata dal grande pubblico dall'altra parte della Manica. Non è raro incontrare vini di alta classe in cui la rimozione del tappo produce una forte esplosione; ma sfortunatamente il rapporto vivace e l'afflusso di schiuma acuto ma transitorio sono caratteristiche facilmente impartite con mezzi artificiali. I vini bianchi ordinari della Lorena e di altre province ricevono una certa aggiunta di spirito e liquore, e vengono poi caricati artificialmente con gas di acido carbonico ottenuto dal carbonato di calce, gesso e materiali simili, secondo il modo in cui è prodotta la soda-acqua. Questi vini, venduti come Champagne, espellono i loro tappi con un forte scoppio, ma tre quarti del gas dell'acido carbonico fuoriescono allo stesso tempo, e il vino diventa presto piatto e morto; mentre uno spumante naturale di buona qualità, lasciato aperto per tre ore e poi imbottigliato, si ritroverà fresco e beverino il giorno successivo.

Sia l'esplosione che la successiva effervescenza sono aiutate da una temperatura elevata, che favorisce lo sviluppo del gas. Il freddo ha l'effetto opposto e il vino ghiacciato non si apre né brilla. Tuttavia, conserva, se autentico, tutto il gas di acido carbonico tenuto disciolto, il che non è il caso delle imitazioni di cui si parla.

Se non fosse che la questione è stata seriamente sollevata in più di un'occasione, e risolta solo con soddisfazione dell'interrogante con una spiegazione chimico-anatomica, difficilmente varrebbe la

pena di toccare la presunta nocività del gas acido carbonico contenuto nel vini spumanti. Il fatto di incidenti che si verificano frequentemente in birrerie, distillerie, torchi da vino, ecc., Dall'accumulo di questo gas, per respirare che per pochi secondi è mortale, ha portato alcuni a chiedersi come lo Champagne, pur contenendo una proporzione così grande di esso, può essere inghiottito impunemente. Il gas, invece, che produce risultati fatali se inalato nei polmoni, privando il sangue dell'ossigeno che dovrebbe trovarvi, ha nello stomaco un effetto benefico, servendo a favorire la digestione.*Traité du Travail des Vins* .

[413]Per molto tempo hanno prevalso le idee più errate sulla causa di tale rottura e sui mezzi per prevenirla. La degustazione, su cui si faceva più affidamento per accertare fino a che punto fosse andata la fermentazione, non si poteva fare affidamento su di essa con precisione, sebbene la regola pratica stabilita da alcuni produttori fosse che il momento di imbottigliare con il minimo rischio di rottura era quando il gusto dolce era scomparso e si sviluppava il sapore vinoso. Gli aerometri successivamente introdotti non rispondevano allo scopo, perché la materia saccarina non era l'unica cosa in grado di influenzarli. Il risultato di solito era o l'imbottigliamento di un mosto così pieno di effervescenza da rompere le bottiglie, o di vino già completamente fermentato e incapace di effervescare.

[414]In alcuni stabilimenti tavoli realizzati nello stesso modo sostituiscono le cremagliere, mentre un altro piano per convincere il sedimento a scendere verso il tappo è quello di impilare le bottiglie all'inizio in doppie file, con il collo inclinato verso il basso, listelli posti tra ogni strato che li mantengono in la loro posizione. Questo metodo effettua una grande economia di tempo e spazio, le bottiglie richiedono in media solo pochi giorni sui rack prima della spedizione per completare completamente l'operazione.

[415]Poiché la vera origine di questo sistema è una questione che ha suscitato non poca controversia, e poiché diversi pretendenti all'onore della sua scoperta hanno avuto i loro nomi proposti da diversi scrittori, i seguenti estratti da una lettera di M. Alfred Werlé , della casa fondata da Madame Clicquot, può servire a rendere onore dove è veramente dovuto: `` Già, nel 1806 (non posso parlare di un periodo anteriore con assoluta certezza), le bottiglie erano poste sui tavoli, come ... giorno, con la testa verso il basso; ogni bottiglia essendo tirata fuori dal suo foro, sollevata in aria e agitata con la mano, in modo da far cadere sul tappo il cremor tartaro e il deposito che conteneva, i fori essendo rotondi e le bottiglie posizionate direttamente verso il basso . Questo durò fino al 1818, quando un uomo di nome Müller, impiegato di Madame Clicquot, le suggerì di lasciare le bottiglie sul tavolo mentre venivano scosse e di tagliare i fori obliquamente, in modo che le bottiglie rimanessero inclinate. Sosteneva che si sarebbe così ottenuto un vino di una limpidezza molto maggiore. Il processo fu fatto e ogni giorno, per mantenere segreto questo nuovo processo, Müller e Madame Clicquot si rinchiusero da sole nelle cantine e scuotevano le bottiglie senza farsi vedere. Nel 1821 Müller fu assistito da un operaio di nome Mathieu Binder; e nel 1823 o 1824 Madame Clicquot aveva acquistato da M. Morizet a per mantenere segreto questo nuovo processo, Müller e Madame Clicquot si rinchiusero da sole nelle cantine e scuotevano le bottiglie senza farsi vedere. Nel 1821 Müller fu assistito da un operaio di nome Mathieu Binder; e nel 1823 o 1824 Madame Clicquot aveva acquistato da M. Morizet a per tenere segreto questo nuovo processo, Müller e Madame Clicquot si rinchiusero da sole nelle cantine e scuotevano le bottiglie senza farsi vedere. Nel 1821 Müller fu assistito da un operaio di nome Mathieu Binder; e nel 1823 o 1824 Madame Clicquot aveva acquistato da M. Morizet a*cuvée* di vino che veniva agitata e preparata nelle cantine di questo commerciante, uno dei suoi impiegati di nome Thomassin conobbe il nuovo metodo e decise di praticarlo; da quando si diffuse gradualmente, e alla fine fu generalmente adottato. M. Werlé senior ricorda perfettamente che quando arrivò da Madame Clicquot nel 1821 fu solo nel suo locale che le bottiglie furono agitate in questo modo. La pratica di scuotere le bottiglie era molto antica, e non più inventata da Müller che da Thomassin; ma il primo ha certamente apportato grandi miglioramenti impiegando il sistema dei fori obliqui e scuotendo le bottiglie sul tavolo e non nell'aria ».

[416]M. Mauméné ha sottolineato che se una soluzione di tannino o allume è stata aggiunta alla *cuvée* al momento della chiarifica, il deposito sarà sicuramente granulare e non aderente. Ma osserva giustamente che queste soluzioni, soprattutto quest'ultima, pur facendo del bene al vino, hanno un effetto esattamente opposto sullo stomaco umano che lo consuma.

[417]Il Regiment de Champagne era uno dei più famosi del *Vieux Corps* e sosteneva di essere il secondo reggimento più antico dell'esercito francese.

[418]Il sistema di dosaggio del vino non sembra essere stato praticato prima del presente secolo.

[419]L'alto favore in cui si tiene lo zucchero candito per la miscelazione con questo liquore di Champagne risale all'ultima parte del secolo scorso, quando c'era una mania perfetta per tutto in una forma cristallizzata, come l'apice della condensa e della purezza. La competizione tra le prime case di Reims ed Epernay per assicurarsi i cristalli più grandi e più fini era molto acuta, ed era considerato vergognoso per qualsiasi azienda di levatura usare caramelle di zucchero di una sfumatura gialla o in piccoli cristalli. Ultimamente è stato dimostrato che questi cristalli costosi contengono più acqua e meno materia saccarina di un uguale peso di zucchero filato e che talvolta contengono un elemento glutinoso in grado di conferire un sapore insipido al vino. - *Traité du Travail des Vins di* Mauméné .

[420]Sono noti casi di aggiunte del 25 e persino del 30 per cento di liquore, sebbene la media possa essere considerata per la Germania e la Francia, dal 15 al 18 per cento; America, dal 10 al 15 per cento; Inghilterra, 2-6 per cento.

[421]L'azione corrosiva della ruggine sul filo ha portato a diversi tentativi di sostituirlo, e alcune case di Champagne hanno adottato apparecchi più o meno ingegnosi di metallo, ecc. È stato scoperto che il filo di ferro stagnato resiste alla ruggine, ma è troppo costoso; mentre un esperimento con il filo zincato portò a gravi malattie tra gli operai che lo manipolavano, a causa dei fumi velenosi emanati dallo zinco quando agito dagli acidi del vino.

[422]M. Viollet-le-Duc, *Dictionnaire raisonné de l'Architecture du Vme au XVIme Siècle* .

[423]Un'incisione di questa torre, rimossa durante il passaggio della presente opera al torchio, si trova a p. 50 .

[424]Vedi l'incisione a p. 16 .

[425]Letto prima dell'Accademia di Reims nel febbraio 1845, stampato da loro nelle loro Transazioni e successivamente ripubblicato in volume.

[426]Generalmente si suppone che la porta abbia preso il nome da un ospedale posto a breve distanza fuori dalle mura, e destinato all'accoglienza sia dei lebbrosi che dei pellegrini in arrivo al calar della notte. L'opinione prevalente è che recasse l'iscrizione *Dei merito* , tradotta come Dieu le mérite, che è stata corrotta in Dieu-Lumière. Sotto Luigi XI. figura certamente come Di Merito.

[427]Una curiosa incisione antica copiata da un antico arazzo rappresenta l'ingresso del corteo reale a Reims attraverso la Porte Dieu-Lumière. Giovanna d'Arco, accanto al re e in compagnia dei duchi di Borbone e di Alençon, porta il vessillo di Francia; mentre suo padre e sua madre sono visti arrivare con i bagagli del re da un'altra strada.

[428]499 d.C.

[429]*Histoire d'Epernay di* Victor Fievet .

[430]*Epernay et l'Abbaye de St. Martin di* MA Nicise .

[431]Ibid.

[432]*Histoire d'Epernay di* Victor Fievet . Nel dicembre 1540, quando gli eschevin fissarono il "vinage", la coda del vino fu valutata da otto a nove lire.

[433]Altrove si è parlato della predilezione di Carlo V. per il vino di Ay. Il vendangeoir menzionato esisteva nel 1726.

[434]*Histoire d'Epernay di* Victor Fievet .

[435]*Epernay et l'Abbaye de St. Martin di* MA Nicise .

[436]Ibid.

[437]L'arteria di Epernay conosciuta come Rempart de la Tour Biron commemora l'evento di cui sopra.

[438]*Histoire d'Epernay di* Victor Fievet .

[439]

'Ce diable à quatre
Un triplice talento
De boire et de battre,
Et d'être vert-galant.

[440]

'Su lui verse le vin de la côte voisine,
Pétillant, savoureux qui soudain l'illumine
D'étincelants rayons de joie et de gaîté;
Redevenant poëte, il chante la beauté
Qui l'aide à conquérir doucement la Champagne. '

Henri IV di M. Camille Blondiot . *au Siège d'Epernay* .

[441]

'Viens aurore,
Je t'implore,
Je suis gai quand je te voi;
La bergère
Qui m'est chère
Est vermeille comme toi.

Elle est bionda,
Sans seconde,
Elle a la taille à la main;
Sa prunelle
Etincelle
Comme l'astre du matin.

De rosée,
Arrosée,
La rose a moins de fraîcheur;
Une hermine
Est moins fine,
Le lis a moins de blancheur.

D'ambroisie,
Bien choisie,
Dupuis se nourrit à part;
Et sa bouche

Quand j'y touche
Me parfume de nectar.

[442]Dal *Extrait du Registre et des Papiers assembla du Peuple de la Ville d'Epernay* , conservato nella MSS. di Bertin du Rocheret.

[443]MSS di Bertin du Rocheret .

[444]Ibid.

[445]*Mémoire concernant la Ville d'Epernay* , del Maître François Stapart, notaire au bailliage, pubblicato nel 1749.

[446]*Essai sur le Vin de Champagne di* Max Sutaine .

[447]I *viaggi di* Arthur Young *in Francia negli anni 1787–8–9* .

[448]*Histoire d'Epernay di* Victor Fievet . Nell'elenco delle spese sostenute per il passaggio di Luigi XVI. e la sua famiglia, quattrocento lire vengono assegnate al `` Sieur Memmie Cousin, locandiere e commerciante di Epernay, per la cena del re, della regina e della famiglia reale, nonché per un indennizzo per i mobili rotti al ha detto di Cousin.

Per quanto riguarda il prezzo dei vini del fiume durante l'epoca rivoluzionaria, un vecchio libro dei conti dei signori Moët & Chandon mostra che nel 1797 l'azienda pagò per il vino bianco di Epernay e Avize 200 franchi, per quello di Chouilly 180 franchi , e per quello di Pierry e Cramant 150 franchi per pièce; mentre quella di Ay costava dai 565 ai 600 franchi la coda. Le bottiglie nel 1790 costavano solo 16 lire e 10 sol il cento.

[449]Il Clos St. Pierre è ora di proprietà di M. Charles Porquet, e l'antica residenza signorile dei monaci di St. Pierre, a Pierry, è occupata da M. Papelart. Entrambi questi signori sono commercianti di vino.

[450]Cazotte, scrivendo nell'ottobre 1791, parla del villaggio come popolato di "gros propriétaires"; e in novembre che aveva "trentadue famiglie di benestanti". Tra i suoi abitanti c'erano il marchese Tirant de Flavigny, Dubois de Livry, Quatresols de la Motte, De Lastre d'Aubigny, De Lantage, ecc., La maggior parte delle cui residenze sono ancora esistenti. Nell'ottobre 1792 furono mosse diverse accuse contro i soldati per aver raccolto e mangiato uva nei vigneti di Pierry e Moussy, appartenenti a Cazotte, De la Motte, De Lantage, D'Aubigny, ecc.

[451]Una parte di essa funge ora da "maison communale" e scuola-scuola del paese.

[452]Arrestato a Pierry nell'agosto 1792, in seguito alla scoperta, sul saccheggio delle Tuileries, di un nuovo piano di fuga per la famiglia reale, da lui inviato all'amico Ponteau, segretario dell'Elenco Civile, Cazotte fu portato a Parigi e imprigionato, in compagnia della figlia Elisabetta, nella prigione dell'Abbaye. In giudizio dinanzi al tribunale autocostituito presieduto dal macellaio Maillard, la notte del 3 settembre, furono pronunciate le fatali parole "A La Force", equivalenti a una sentenza di morte; e Cazotte stava per cadere sotto le sciabole già levate contro di lui, quando Elisabetta coprì il suo corpo con il proprio, e con i suoi eroici appelli indusse gli assassini a rinunciare alla preda. Ha anche avuto il coraggio di bere con loro nella Repubblica, e con suo padre è stata scortata a casa in trionfo. Pochi giorni dopo, tuttavia,

In data 10 Prairial An II. (1793), il cittadino borbonico fu incaricato dal comune di Pierry di coltivare i vigneti 'du gillotiné (*sic*) Cazotte'.

[453]Nel 1775 l'abate di Hautvillers, come *décimateur*di Pierry, pretese di prendere la decima di un quarantesimo di tutti i vini nelle cantine del villaggio. Questa affermazione essendo respinta dal baillage di Epernay nel 1777, fece appello al Parlamento di Parigi. Cazotte ha intrapreso la causa dei suoi concittadini, sostenendo che l'abbazia, che, secondo la legge severa, era tenuta a prendere la

decima in forma di uva lasciata ai piedi di ogni vite, aveva da tempo sostituito questa con una commutazione monetaria ; e che gli abitanti di Pierry, come gli altri viticoltori della Champagne, essendo 'obbligati, per ottenere la perfezione nei loro vini, a mescolare le uve di più cru e diverse decime, sarebbe impossibile dare la decima al vino stesso . " Ha anche sostenuto che la questione era stata risolta con una decisione sullo stesso punto a favore degli abitanti di Ay e Dizy. Tuttavia, i monaci ottennero dal parlamento un decreto che li autorizzava a prendere il quarantesimo della vendemmia un mese dopo che i vini erano stati messi in botte, a meno che i viticoltori preferissero 'pagare la decima al torchio, sotto forma del quarantesimo carico di uva privo di qualsiasi miscela. Gli abitanti fecero appello nel 1780, sostenendo l'impossibilità di questo piano di decima alla pressa, a causa delle spese e della difficoltà di separare l'uva da quelle portate da Moussy, Vinay, Monthelon, Cuis, Epernay e altri distretti in che avevano anche vigneti. La Rivoluzione tagliò il nodo gordiano di questa vicenda, che in realtà nasceva dal desiderio dei monaci di ostacolare il più possibile quel piano di mescolare uve provenienti da fonti diverse, a cui era dovuta la perfezione del proprio vino.

[454]Nel gennaio 1790 gli abitanti di Pierry elessero all'unanimità Cazotte loro primo sindaco sotto il nuovo *regime*. Un decreto da lui firmato in questa qualità, e datato 11 aprile 1790, fissa in 12 sol il prezzo di una giornata di lavoro nei vigneti. Nel 1793 il comune dell'adiacente distretto di Moussy fissò il noleggio giornaliero del vintager a 25 sous, dei cavalli impiegati nella vendemmia a 7 lire 10 sous e degli asini a 5 lire. Per quanto riguarda il prezzo del cru locale, tra le voci dei conti del sindaco di Moussy per gli anni 1787-8 è la seguente: "Per tredici bottiglie di vino filato (vin fisselé) inviate a Parigi al procuratore della comunità (Causa fallita), 13 lire. ' La comunità è stata quindi impegnata in una causa legale con il conte de Failly per il rispetto di un bosco. Durante l'epoca rivoluzionaria, il comune di Pierry decretò che un vigneto noto come les Rennes dovesse, a causa della somiglianza con les Reines, essere in futuro in stile les Sans-culottes. Da allora ha ripreso il suo vecchio nome.

[455]La storia di Cazotte che profetizza non solo il proprio destino, ma quello del re e della regina, Condorcet, Bailly, Malesherbes, Nicolai, la duchessa di Grammont e altri che morirono durante il Terrore, a una cena data da un Accademico nel 1788, ha dimostrato di essere una mera invenzione da parte di La Harpe. Tuttavia non sembra che ci siano pochi dubbi sul fatto che avesse chiaramente previsto molti mali in arrivo; e un nativo di Pierry, M. Armand Bourgeois, afferma che suo nonno materno era un giorno a casa di Cazotte nel villaggio, quando l'intera compagnia fu completamente sconvolta dalle profezie del loro ospite di una rivoluzione imminente.

[456]*Recueil des Poésies françaises des 15me et 16me Siècles di* P. Jannet .

[457]*Mémoire sur le Vin de Champagne di* Louis Perrier .

[458]*Lettere* di Sant'Evremond , ecc. (Londra, 1714).

[459]*Essai sur le Vin de Champagne di* Max Sutaine .

[460]MSS di Bertin du Rocheret . *Histoire d'Epernay* .

[461]

"Ay produit les meilleurs vins ...
J'en prends à témoin tout le monde;
Mais vous préférez ceux de Reims,
Ay produit les meilleurs vins.
Ce sont les premiers, les plus fins,
Et Saint Evremont me seconde.
Ay produit les meilleurs vins—
J'en prends à témoin tout le monde.

Charles Quint s'y connoissoit bien

Il en faisoit la différence;
Et mieux que son maître Adrien,
Charles Quint s'y connoissoit bien,
Versare en boire, il ne tint a rien
Qu'il ne vînt demeurer en France.
Charles Quint s'y connoissoit bien
Il en faisoit la différence.

Versare qu'on ne pût le mélanger,
Et que sa table fût complète,
Lui même faisoit vendanger,
Versare qu'on ne pût le mélanger.
Léon craignant même pericolo,
D'un pressoir d'Ay fit emplète,
Versare qu'on ne pût le mélanger,
Et que sa table fût complète.

L'Adrien menzionato nel secondo verso era papa Adriano VI, che era stato il precettore dell'Imperatore e che per la sua influenza ottenne la tiara alla morte di Leone X. A differenza del suo predecessore, era molto semplice nelle sue abitudini.

[462]*Maison Rustique* , edizione del 1574.

[463]*Mémoire sur le Vin de Champagne di* Louis Perrier .

[464]Un'allusione alla maledizione pronunciata da St. Tresain contro gli uomini di Ay.

[465]*Maison Rustique* (1582), tradotto da Richard Surflet (Londra, 1600).

[466]Ibid.

[467]Ibid.

[468]Il trattato di Paulmier, *De Vino et Pomaceo* (1588).

[469]*Maison Rustique* (1582).

[470]La *Vie privée des Français di* Legrand d'Aussy .

[471]*Mémoire sur le Vin de Champagne di* Louis Perrier .

[472]*Recueil des Poésies latines et françaises sur le Vin de Champagne* (Parigi, 1712). Gonesse, un villaggio del dipartimento di Seine-et-Oise, a circa dieci miglia a nord di Parigi, ha goduto di un'ottima reputazione per il suo pane per diversi secoli.

[473]

'Notre bon roi, le grand Henry,
En régaloit sa belle hôtesse,
Quand il couchoit à Damery,
Notre bon roi, le grand Henry,
C'étoit-là son jus favori;
Et son pain, celui de Gonesse,
Notre bon roi, le grand Henry,
En régaloit sa belle hôtesse. "

Pubblicato sul *Mercure* del gennaio 1728. Henry era abituato a parlare del Presidente come della sua "belle hôtesse".

[474]Circa 1590.

[475]*Théâtre de l'Agriculture et Mesnage des Champs* (1600).

[476]Pubblicato ad Orleans, 1605. Per quanto riguarda il prezzo del vino di Ay appena fatto a quest'epoca, Jehan Pussot dice che, nel 1604, andò a prendere da 25 a 45 lire; nel 1605, da 60 lire in su; e nel 1609, da 100 a 120 lire, all'epoca della vendemmia.

[477]Chaulieu dice che St. Evremond

'Ne chante dans ses vers heureux
Que l'inconstance et la Tocane'—

Il tocane di solito è fatto del vino di Ay.

[478]St. Evremond's *Works* (Londra, 1714).

[479]Chaulieu esalta le Tocane di Ay, e alcuni versi di Voltaire sono stati citati a p. 61 .

[480]I *viaggi di* Arthur Young *in Francia negli anni 1787–8–9* .

[481]

CHAMPAGNE.

Meno per la tua grazia e gloria, nostra terra,
Che per il tuo colore, cara,
Lascia andare il dolore; e qui-
Ecco ai tuoi cieli, alle tue donne e ai tuoi fiori!
Francia, prendi il pane tostato, le tue donne e le tue rose;
Francia, al tuo vino, più ricchezza alla tua scorta!
E lascia che le labbra chiudano un ricordo doloroso
Sorridi ancora una volta con il loro sorriso orgoglioso!

Falerno bruno, Massica il Rosso,
Sono stati versati i nettari
All'ampia tavola dei grandi dèi?
No, poveri vecchi vini, tutti tranne di nome morti da tempo,
Nectar's Champagne - l'anima scintillante dell'allegria,
Che ribollendo di gas esilarante
Lampeggia raggi di sole gay nel bicchiere,
E come la nostra bandiera gira con orgoglio intorno alla terra.

«Io sono il sangue che produce il sole borgognone;
Un bel vecchio cavaliere feudale,
Di bluff e turbolenta potenza,
Di chi si sente il casque ... ah, così pesante quando ci si sveglia!
'E io, il delicato Bordeaux, violette'
Profumo, e i cui rari rubini apprezzano i buongustai;
Il mio sapore sottile diventa
In ali di pernice i suoi alleati più delicati.

Ah, potenti capi, Bordeaux e Borgogna,
Se dobbiamo rispondere fai,
Questo consiglio sobrio prende:
Messeigneurs, canta il tuo valore con meno arroganza,
Per 'tis Champagne, l'anima scintillante dell'allegria,
Che ribollendo di gas esilarante
Lampeggia raggi di sole gay nel bicchiere,
E come la nostra bandiera gira con orgoglio intorno alla terra.

Sì, è il vero, il vino tipico della Francia;
Sì, è il nostro cuore che brilla nei nostri occhi,
E battiti più alti per ogni grave disgrazia.
È stata l'arguzia che ha reso i nostri padri saggi,
Ciò ha reso il loro valore galante, allegro,
Quando i pennacchi erano mossi da venti di spade agitate,
E la sfida della cavalleria pronunciò le parole:
"A vous, Messieurs les Anglais, les premiers!"

Lascia che l'apostolo della birra ottuso finché non sia rauco
Sfoga la sua piccola milza e dispetto ...
Il destino riempie la sua notte insonne
Con incubi di invincibile rimorso!
Cantiamo Champagne, l'anima scintillante dell'allegria,
Che ribollendo di gas esilarante
Lampeggia raggi di sole gay nel bicchiere,
E come la nostra bandiera gira con orgoglio intorno alla terra.

[Pg 292]

Nota del trascrittore:

Questo testo elettronico è basato sull'edizione del 1882. L'ortografia originale, così come l'uso di punteggiatura e virgolette, sono stati mantenuti.

Sono stati corretti i seguenti errori:

p. xi : "Sauturnes" → "Sauternes"
p. 52 : 'quale ne dichiara' → 'che dichiara'
p. 154 : "deve" → "deve"
p. 204 : "Bonaporte" → "Bonaparte"
p. 220 : 'istriografo' → 'storiografo'
p. 229 : "Reputazione" → "Reputazione"
p. 256 : «Saint-Poray; → «Saint-Péray;
Nota 412 : "tho gas" → "the gas"

Fine del progetto Gutenberg's A History of Champagne, di Henry Vizetelly

*** FINE DI QUESTO PROGETTO GUTENBERG EBOOK A HISTORY OF CHAMPAGNE ***

***** Questo file dovrebbe essere denominato 46953-h.htm o 46953-h.zip *****
Questo e tutti i file associati di vari formati si trovano in:
http://www.gutenberg.org/4/6/9/5/46953/

Prodotto da Ann Jury, Reiner Ruf e Online Distributed
Team di correzione di bozze su http://www.pgdp.net (questo file era
prodotto da immagini generosamente messe a disposizione da The
Internet Archive)

Le edizioni aggiornate sostituiranno la precedente, le vecchie edizioni lo
faranno
essere rinominato.

Creazione delle opere da edizioni cartacee non protette dal copyright degli
Stati Uniti

la legge significa che nessuno possiede un copyright degli Stati Uniti su queste opere,
così la Fondazione (e tu!) puoi copiarlo e distribuirlo negli Stati Uniti
Stati senza autorizzazione e senza pagare il copyright
royalties. Regole speciali, stabilite nella parte Condizioni generali di utilizzo
di questa licenza, si applicano alla copia e alla distribuzione di Project
L'elettronica di Gutenberg-tm lavora per proteggere il PROGETTO GUTENBERG-tm
concetto e marchio. Project Gutenberg è un marchio registrato,
e non possono essere utilizzati se addebiti per gli eBook, a meno che tu non riceva
autorizzazione specifica. Se non addebiti nulla per le copie di questo
eBook, rispettare le regole è molto semplice. Puoi usare questo eBook
per quasi tutti gli scopi come la creazione di opere derivate, rapporti,
performance e ricerca. Possono essere modificati, stampati e dati
di distanza - negli Stati Uniti puoi fare praticamente QUALSIASI COSA con gli eBook
non protetto dalla legge sul copyright degli Stati Uniti. La ridistribuzione è soggetta a
licenza di marchio, in particolare ridistribuzione commerciale.

INIZIO: LICENZA COMPLETA

LA LICENZA COMPLETA DEL PROGETTO GUTENBERG
SI PREGA DI LEGGERE QUESTO PRIMA DI DISTRIBUIRE O USARE QUESTO LAVORO

Per proteggere la missione del progetto Gutenberg-tm di promuovere la libertà
distribuzione di opere elettroniche, utilizzando o distribuendo quest'opera
(o qualsiasi altra opera associata in qualche modo alla frase "Progetto
Gutenberg "), accetti di rispettare tutti i termini del Full
Licenza del progetto Gutenberg-tm disponibile con questo file o online
all'indirizzo
www.gutenberg.org/license.

Sezione 1. Condizioni generali di utilizzo e ridistribuzione del progetto
L'elettronica di Gutenberg-tm funziona

1.A. Leggendo o utilizzando qualsiasi parte di questo progetto Gutenberg-tm
lavoro elettronico, indichi di aver letto, compreso, accettato
e accetta tutti i termini di questa licenza e proprietà intellettuale
(marchio / copyright). Se non accetti di rispettare tutti
i termini di questo contratto, è necessario interrompere l'utilizzo e restituire o
distruggi tutte le copie delle opere elettroniche di Project Gutenberg-tm nel tuo file
possesso. Se hai pagato una tariffa per ottenere una copia o l'accesso a un file
Il progetto Gutenberg-tm elettronico funziona e non accetti di essere vincolato
secondo i termini del presente contratto, è possibile ottenere un rimborso da
persona o entità a cui hai pagato il compenso come stabilito nel paragrafo
1.E.8.

1.B. "Project Gutenberg" è un marchio registrato. Potrebbe essere solo
utilizzato o associato in qualsiasi modo a un'opera elettronica da persone che
accetta di essere vincolato dai termini del presente contratto. Ci sono alcuni
cose che puoi fare con la maggior parte dei lavori elettronici di Project Gutenberg-tm
anche senza rispettare i termini completi di questo accordo. Vedere
paragrafo 1.C di seguito. Ci sono molte cose che puoi fare con Project
L'elettronica di Gutenberg-tm funziona se segui i termini di questo
accordo e aiuta a preservare il futuro accesso gratuito al progetto Gutenberg-tm
opere elettroniche. Vedere il paragrafo 1.E di seguito.

1.C. Il Progetto Gutenberg Literary Archive Foundation ("the

Foundation "o PGLAF), possiede un copyright di compilazione nella raccolta dei lavori elettronici del progetto Gutenberg-tm. Quasi tutto l'individuo le opere della collezione sono di dominio pubblico negli Stati Uniti Stati. Se un'opera individuale non è protetta dalla legge sul copyright in Stati Uniti e tu ti trovi negli Stati Uniti, noi no rivendicare il diritto di impedirti di copiare, distribuire, eseguire, visualizzare o creare opere derivate basate sull'opera purché tutti i riferimenti al progetto Gutenberg vengono rimossi. Certo, speriamo che sosterrai la missione di promozione del Progetto Gutenberg-tm accesso gratuito alle opere elettroniche condividendo liberamente il progetto Gutenberg-tm funziona in conformità con i termini di questo accordo per mantenere il Nome del progetto Gutenberg-tm associato all'opera. Puoi facilmente rispettare i termini di questo accordo mantenendo questo lavoro nel file stesso formato con la sua licenza completa del progetto Gutenberg-tm allegata quando lo condividi gratuitamente con gli altri.

1.D. Anche le leggi sul copyright del luogo in cui ti trovi sono valide cosa puoi fare con questo lavoro. Le leggi sul copyright nella maggior parte dei paesi lo sono in un costante stato di cambiamento. Se ti trovi al di fuori degli Stati Uniti, controlla le leggi del tuo paese oltre ai termini di questo accordo prima di scaricare, copiare, visualizzare, eseguire, distribuire o creare lavori derivati basati su questo lavoro o altro altro lavoro del progetto Gutenberg-tm. La Fondazione fa no rappresentazioni riguardanti lo stato del copyright di qualsiasi opera in qualsiasi paese al di fuori degli Stati Uniti.

1.E. A meno che tu non abbia rimosso tutti i riferimenti al progetto Gutenberg:

1.E.1. La frase seguente, con collegamenti attivi a, o altro accesso immediato a, deve essere visualizzata la licenza completa del progetto Gutenberg-tm prominente ogni volta che una copia di un progetto Gutenberg-tm funziona (qualsiasi opera su cui compare la frase "Project Gutenberg", o con cui il file la frase "Project Gutenberg" è associata) viene visualizzata, visualizzata, eseguito, visualizzato, copiato o distribuito:

> Questo eBook può essere utilizzato da chiunque ovunque negli Stati Uniti e la maggior parte delle altre parti del mondo a costo zero e quasi senza restrizioni di sorta. Puoi copiarlo, darlo via o riutilizzarlo secondo i termini della licenza Project Gutenberg inclusa con questo eBook o online su www.gutenberg.org. Se non ti trovi nel file Stati Uniti, dovrai controllare le leggi del paese in cui ti trovi si trovano prima di utilizzare questo ebook.

1.E.2. Se un singolo lavoro elettronico del progetto Gutenberg-tm è derivato da testi non protetti dalla legge sul copyright degli Stati Uniti (non contenere un avviso che indica che è stato pubblicato con il permesso di detentore del copyright), l'opera può essere copiata e distribuita a chiunque in formato negli Stati Uniti senza pagare alcuna commissione o addebito. Se sei ridistribuire o fornire accesso a un'opera con la frase "Progetto Gutenberg "associati o che compaiono sull'opera, devi conformarti con i requisiti dei paragrafi da 1.E.1 a 1.E.7 o ottenere il permesso per l'utilizzo dell'opera e del Progetto Gutenberg-tm marchio come stabilito nei paragrafi 1.E.8 o 1.E.9.

1.E.3. Se viene pubblicata un'opera elettronica del progetto Gutenberg-tm individuale

con il permesso del detentore del copyright, il tuo utilizzo e distribuzione devono rispettare entrambi i paragrafi da 1.E.1 a 1.E.7 e qualsiasi termini aggiuntivi imposti dal titolare del copyright. Termini aggiuntivi sarà collegato alla licenza del progetto Gutenberg-tm per tutte le opere pubblicato con il permesso del detentore del copyright che si trova in inizio di questo lavoro.

1.E.4. Non scollegare, scollegare o rimuovere l'intero progetto Gutenberg-tm Termini di licenza di quest'opera o di qualsiasi file contenente una parte di essa
lavoro o qualsiasi altro lavoro associato al progetto Gutenberg-tm.

1.E.5. Non copiare, visualizzare, eseguire, distribuire o ridistribuire questo lavoro elettronico, o qualsiasi parte di questo lavoro elettronico, senza esponendo in modo ben visibile la frase di cui al paragrafo 1.E.1 con link attivi o accesso immediato ai termini completi del Progetto Licenza Gutenberg-tm.

1.E.6. Puoi convertire e distribuire questo lavoro in qualsiasi binario, forma compressa, contrassegnata, non proprietaria o proprietaria, inclusi qualsiasi forma di elaborazione di testi o ipertesto. Tuttavia, se fornisci l'accesso
o distribuire copie di un'opera del progetto Gutenberg-tm in un formato diverso da "Plain Vanilla ASCII" o altro formato utilizzato nel funzionario versione pubblicata sul sito web ufficiale del progetto Gutenberg-tm (www.gutenberg.org), è necessario, senza costi, commissioni o spese aggiuntivi all'utente, fornire una copia, un mezzo per esportare una copia o un mezzo di ottenere una copia, su richiesta, dell'opera in originale "Plain Vanilla ASCII "o altro formato. Qualsiasi formato alternativo deve includere il Licenza completa Project Gutenberg-tm come specificato al paragrafo 1.E.1.

1.E.7. Non addebitare una tariffa per l'accesso, la visualizzazione, la visualizzazione,
eseguire, copiare o distribuire qualsiasi opera di Project Gutenberg-tm a meno che non rispetti il paragrafo 1.E.8 o 1.E.9.

1.E.8. È possibile addebitare una tariffa ragionevole per le copie o la fornitura
l'accesso o la distribuzione di opere elettroniche del progetto Gutenberg-tm purché

* Paghi una royalty pari al 20% dei profitti lordi da cui derivi
  l'utilizzo delle opere del Progetto Gutenberg-tm calcolate utilizzando il metodo
  che utilizzi già per calcolare le tasse applicabili. La tassa è dovuta
  al proprietario del marchio Project Gutenberg-tm, ma lo ha
  ha accettato di donare le royalty ai sensi del presente paragrafo al Progetto
  Fondazione archivio letterario Gutenberg. I pagamenti delle royalty devono essere pagati
  entro 60 giorni dalla data in cui ti prepari (o sei
  obbligatori per legge per la preparazione) delle dichiarazioni fiscali periodiche. Royalty
  i pagamenti dovrebbero essere chiaramente contrassegnati come tali e inviati al Progetto
  Gutenberg Literary Archive Foundation all'indirizzo specificato in
  Sezione 4, "Informazioni sulle donazioni al progetto Gutenberg
  Fondazione Archivio Letterario ".

* Fornisci un rimborso completo del denaro pagato da un utente che lo notifica
  per iscritto (o via e-mail) entro 30 giorni dal ricevimento che lui / lei
  non accetta i termini del progetto completo Gutenberg-tm
  Licenza. È necessario richiedere a tale utente di restituire o distruggere tutto

copie delle opere possedute in un supporto fisico e interrotte
tutti gli usi e tutti gli accessi ad altre copie di Project Gutenberg-tm
lavori.

* Fornisci, in conformità al paragrafo 1.F.3, un rimborso completo di
eventuali soldi pagati per un'opera o una copia sostitutiva, se un difetto nel file
il lavoro elettronico viene scoperto e segnalato all'utente entro 90 giorni da
ricevuta del lavoro.

* Rispetti gratuitamente tutti gli altri termini di questo accordo
distribuzione dei lavori del progetto Gutenberg-tm.

1.E.9. Se desideri addebitare una commissione o distribuire un progetto Gutenberg-tm opera elettronica o gruppo di opere in termini diversi da sono stabiliti in questo accordo, è necessario ottenere l'autorizzazione per iscritto
sia dal Progetto Gutenberg Literary Archive Foundation che da The Project Gutenberg Trademark LLC, proprietario del progetto Gutenberg-tm marchio. Contattare la Fondazione come indicato nella Sezione 3 di seguito.

1.F.

1.F.1. I volontari e i dipendenti del progetto Gutenberg spendono molto sforzo per identificare, fare ricerche sul copyright, trascrivere e correggere opere non protette dalla legge sul copyright degli Stati Uniti nella creazione del progetto
Collezione Gutenberg-tm. Nonostante questi sforzi, il progetto Gutenberg-tm le opere elettroniche e il supporto su cui possono essere memorizzate possono contengono "Difetti" quali, ma non limitati a, incompleti, imprecisi o dati corrotti, errori di trascrizione, copyright o altro violazione della proprietà intellettuale, disco difettoso o danneggiato o altro mezzo, un virus informatico o codici informatici che danneggiano o non può essere letto dalla tua attrezzatura.

1.F.2. GARANZIA LIMITATA, ESCLUSIONE DI DANNI - Fatta eccezione per il "Diritto di Sostituzione o Rimborso "descritto nel paragrafo 1.F.3, il Progetto Gutenberg Literary Archive Foundation, proprietaria del progetto Marchio Gutenberg-tm e qualsiasi altra parte che distribuisce un progetto Gutenberg-tm electronic funziona in base a questo accordo, declina tutto responsabilità nei tuoi confronti per danni, costi e spese, anche legali tasse. ACCETTI DI NON AVERE RIMEDI PER LA NEGLIGENZA, RIGOROSO RESPONSABILITÀ, VIOLAZIONE DELLA GARANZIA O VIOLAZIONE DEL CONTRATTO ECCETTO QUELLE
PREVISTO NEL PARAGRAFO 1.F.3. ACCETTI CHE LA FONDAZIONE, THE IL PROPRIETARIO DEL MARCHIO E QUALSIASI DISTRIBUTORE AI SENSI DEL PRESENTE CONTRATTO NON SARÀ
RESPONSABILE PER VOI PER EFFETTIVI, DIRETTI, INDIRETTI, CONSEQUENZIALI, PUNITIVI O
DANNI INCIDENTALI ANCHE SE DATE AVVISO DELLA POSSIBILITÀ DI TALI DANNO.

1.F.3. DIRITTO DI SOSTITUZIONE O RIMBORSO LIMITATO - Se scopri a difetto in questo lavoro elettronico entro 90 giorni dal ricevimento, puoi ricevere un rimborso del denaro (se presente) pagato inviando un file spiegazione scritta alla persona da cui hai ricevuto il lavoro. Se tu ricevuto il lavoro su un supporto fisico, è necessario restituire il supporto con la tua spiegazione scritta. La persona o l'entità che ti ha fornito con l'opera difettosa può scegliere di fornire una copia sostitutiva in formato al posto di un rimborso. Se hai ricevuto il lavoro elettronicamente, la persona o l'entità che te lo fornisce può scegliere di darti un secondo possibilità di ricevere l'opera per via elettronica al posto di un rimborso. Se

anche la seconda copia è difettosa, è possibile richiedere un rimborso per iscritto
senza ulteriori opportunità per risolvere il problema.

1.F.4. Fatta eccezione per il diritto limitato di sostituzione o rimborso stabilito
al paragrafo 1.F.3, questo lavoro vi viene fornito "COSÌ COM'È", SENZA NO ALTRE GARANZIE DI QUALSIASI TIPO, ESPLICITE O IMPLICITE, INCLUSE MA NON LIMITATA A GARANZIE DI COMMERCIABILITÀ O IDONEITÀ A QUALSIASI SCOPO.

1.F.5. Alcuni stati non consentono esclusioni di responsabilità di alcuni impliciti
garanzie o l'esclusione o la limitazione di alcuni tipi di
danni. In caso di esclusione di responsabilità o limitazione stabilita nel presente contratto
viola la legge dello stato applicabile al presente accordo, il
accordo deve essere interpretato per rendere il massimo disclaimer o limitazione consentita dalla legge statale applicabile. L'invalidità o l'inapplicabilità di qualsiasi disposizione del presente contratto non invaliderà il
disposizioni rimanenti.

1.F.6. INDENNIZZO - Accetti di indennizzare e trattenere la Fondazione, il proprietario del marchio, qualsiasi agente o dipendente della Fondazione, chiunque
fornendo copie delle opere elettroniche del Progetto Gutenberg-tm in formato
in conformità con questo accordo e qualsiasi volontario associato a
produzione, promozione e distribuzione del progetto Gutenberg-tm
opere elettroniche, indenni da ogni responsabilità, costi e spese,
comprese le spese legali, che derivano direttamente o indirettamente da uno qualsiasi di
quanto segue che fai o fai accadere: (a) distribuzione di questo
o qualsiasi lavoro del Progetto Gutenberg-tm, (b) alterazione, modifica o aggiunte o eliminazioni a qualsiasi lavoro del Progetto Gutenberg-tm e (c) qualsiasi
Difetto che causa.

Sezione 2. Informazioni sulla missione del progetto Gutenberg-tm

Il progetto Gutenberg-tm è sinonimo di distribuzione gratuita di
opere elettroniche in formati leggibili dalla più ampia varietà di
computer inclusi computer obsoleti, vecchi, di mezza età e nuovi. It
esiste grazie agli sforzi di centinaia di volontari e donazioni
da persone di ogni ceto sociale.

Volontari e sostegno finanziario per fornire ai volontari il
l'assistenza di cui hanno bisogno è fondamentale per raggiungere il progetto Gutenberg-tm
obiettivi e garantire che la raccolta del progetto Gutenberg-tm lo farà
rimangono liberamente disponibili per le generazioni a venire. Nel 2001 il progetto
La Gutenberg Literary Archive Foundation è stata creata per fornire un file sicuro
e futuro permanente per il progetto Gutenberg-tm e futuro
generazioni. Per saperne di più sul progetto Gutenberg Literary
Archive Foundation e come i tuoi sforzi e le tue donazioni possono aiutare, vedi
Sezioni 3 e 4 e la pagina informativa della Fondazione all'indirizzo
www.gutenberg.org Sezione 3. Informazioni sul progetto Gutenberg
Fondazione Archivio Letterario

Il Progetto Gutenberg Literary Archive Foundation è un'organizzazione no profit
501 (c) (3) corporazione educativa organizzata secondo le leggi del
stato del Mississippi e concesso lo status di esenzione fiscale dall'Internal

Agenzia delle entrate. EIN della Fondazione o identificazione fiscale federale il numero è 64-6221541. Contributi al progetto Gutenberg Literary Archive Foundation sono deducibili dalle tasse nella misura massima consentita da
Leggi federali degli Stati Uniti e leggi del tuo stato.

La sede principale della Fondazione è a Fairbanks, in Alaska, con il indirizzo postale: PO Box 750175, Fairbanks, AK 99775, ma il suo volontari e dipendenti sono sparsi ovunque numerosi posizioni. Il suo ufficio commerciale si trova a 809 North 1500 West, Salt Lake City, UT 84116, (801) 596-1887. Link di contatto email e fino a data le informazioni di contatto possono essere trovate sul sito web della Fondazione e
pagina ufficiale su www.gutenberg.org/contact

Per ulteriori informazioni di contatto:

Dott. Gregory B. Newby
Amministratore delegato e direttore
gbnewby@pglaf.org

Sezione 4. Informazioni sulle donazioni al progetto Gutenberg Fondazione Archivio Letterario

Il progetto Gutenberg-tm dipende e non può sopravvivere senza wide diffondere il sostegno pubblico e le donazioni per svolgere la sua missione di aumentare il numero di opere di pubblico dominio e con licenza che possono essere
distribuito liberamente in forma leggibile dalla macchina accessibile dai più larghi
gamma di apparecchiature comprese le apparecchiature obsolete. Molte piccole donazioni
($ 1 a $ 5.000) sono particolarmente importanti per mantenere l'esenzione fiscale
stato con l'IRS.

La Fondazione si impegna a rispettare le leggi che regolano enti di beneficenza e donazioni di beneficenza in tutti i 50 stati degli Stati Uniti
Stati. I requisiti di conformità non sono uniformi e ci vuole un uno sforzo considerevole, molte scartoffie e molte tasse per soddisfare e tenere il passo
con questi requisiti. Non sollecitiamo donazioni in luoghi dove non abbiamo ricevuto conferma scritta di conformità. Inviare DONAZIONI o determinare lo stato di conformità per qualsiasi particolare visita di stato www.gutenberg.org/donate

Anche se non possiamo e non chiediamo contributi dagli stati in cui siamo non hanno soddisfatto i requisiti di sollecitazione, non siamo a conoscenza di alcun divieto
contro l'accettazione di donazioni non richieste da donatori in tali stati che contattaci con offerte da donare.

Le donazioni internazionali sono accettate con gratitudine, ma non possiamo fare eventuali dichiarazioni riguardanti il trattamento fiscale delle donazioni ricevute da
al di fuori degli Stati Uniti. Le sole leggi statunitensi sommergono il nostro piccolo staff.

Si prega di controllare le pagine Web del progetto Gutenberg per la donazione corrente
metodi e indirizzi. Le donazioni sono accettate in una serie di altri modalità tra cui assegni, pagamenti online e donazioni con carta di credito. Per

donate, visitate: www.gutenberg.org/donate

Sezione 5. Informazioni generali sui lavori elettronici del progetto Gutenberg-tm.

Il professor Michael S. Hart è stato l'ideatore del progetto Gutenberg-tm concetto di una biblioteca di opere elettroniche che potrebbe essere liberamente condiviso con chiunque. Per quarant'anni ha prodotto e distribuito eBook Project Gutenberg-tm con solo una rete sciolta di supporto volontario.

Gli eBook del progetto Gutenberg-tm sono spesso creati da diversi stampati edizioni, tutte confermate come non protette da copyright in negli Stati Uniti a meno che non sia inclusa una nota sul copyright. Quindi non lo facciamo mantenere necessariamente gli eBook conformi a qualsiasi carta particolare edizione.

La maggior parte delle persone inizia dal nostro sito Web che contiene la ricerca PG principale struttura: www.gutenberg.org

Questo sito Web include informazioni sul progetto Gutenberg-tm, compreso come fare donazioni al Project Gutenberg Literary Archive Foundation, come aiutare a produrre i nostri nuovi eBook e come farlo iscriviti alla nostra newsletter e-mail per conoscere i nuovi eBook.

Le edizioni aggiornate sostituiranno la precedente: le vecchie edizioni verrà rinominato.

Creare le opere da edizioni cartacee di pubblico dominio significa che no uno possiede un copyright degli Stati Uniti su queste opere, quindi la Fondazione (e tu!) puoi copiarlo e distribuirlo negli Stati Uniti senza permesso e senza pagare i diritti d'autore. Regole speciali, stabilito nelle Condizioni generali di utilizzo parte di questa licenza, si applicano a copiare e distribuire le opere elettroniche del progetto Gutenberg-tm a proteggere il concetto e il marchio PROJECT GUTENBERG-tm. Progetto Gutenberg è un marchio registrato e non può essere utilizzato se tu addebito per gli eBook, a meno che non si riceva un'autorizzazione specifica. Se tu non addebitare nulla per le copie di questo eBook, in conformità con il le regole è molto semplice. Puoi utilizzare questo eBook per quasi tutti gli scopi come la creazione di opere derivate, relazioni, spettacoli e ricerca. Possono essere modificati, stampati e dati via - puoi farlo praticamente NULLA con eBook di pubblico dominio. La ridistribuzione lo è soggetto alla licenza del marchio, soprattutto commerciale ridistribuzione.

*** INIZIO: LICENZA COMPLETA ***

LA LICENZA COMPLETA DEL PROGETTO GUTENBERG
SI PREGA DI LEGGERE QUESTO PRIMA DI DISTRIBUIRE O USARE QUESTO LAVORO

Per proteggere la missione del progetto Gutenberg-tm di promuovere la libertà distribuzione di opere elettroniche, utilizzando o distribuendo quest'opera (o qualsiasi altra opera associata in qualche modo alla frase "Progetto

Gutenberg "), accetti di rispettare tutti i termini del progetto completo Licenza Gutenberg-tm (disponibile con questo file o online all'indirizzo http://gutenberg.org/license).

Sezione 1. Condizioni generali di utilizzo e ridistribuzione del progetto Gutenberg-tm
opere elettroniche

1.A. Leggendo o utilizzando qualsiasi parte di questo progetto Gutenberg-tm lavoro elettronico, indichi di aver letto, compreso, accettato e accetta tutti i termini di questa licenza e proprietà intellettuale (marchio / copyright). Se non accetti di rispettare tutti i termini di questo accordo, è necessario cessare l'utilizzo e restituire o distruggere tutte le copie delle opere elettroniche di Project Gutenberg-tm in tuo possesso. Se hai pagato una quota per ottenere una copia o l'accesso a un progetto Gutenberg-tm electronic funziona e non accetti di essere vincolato dal termini del presente contratto, è possibile ottenere un rimborso dalla persona o entità a cui hai pagato il compenso come stabilito al paragrafo 1.E.8.

1.B. "Project Gutenberg" è un marchio registrato. Potrebbe essere solo utilizzato o associato in qualsiasi modo a un'opera elettronica da persone che accetta di essere vincolato dai termini del presente contratto. Ci sono alcuni cose che puoi fare con la maggior parte dei lavori elettronici di Project Gutenberg-tm anche senza rispettare i termini completi di questo accordo. Vedere paragrafo 1.C di seguito. Ci sono molte cose che puoi fare con Project Gutenberg-tm electronic funziona se segui i termini di questo accordo e aiuta a preservare il futuro accesso gratuito al progetto Gutenberg-tm electronic lavori. Vedere il paragrafo 1.E di seguito.

1.C. Il progetto Gutenberg Literary Archive Foundation ("la Fondazione" o PGLAF), possiede un copyright di compilazione nella raccolta di Project L'elettronica di Gutenberg-tm funziona. Quasi tutti i singoli lavorano in raccolta sono di dominio pubblico negli Stati Uniti. Se uno il lavoro individuale è di dominio pubblico negli Stati Uniti e tu lo sei con sede negli Stati Uniti, non rivendichiamo il diritto di impedirti di farlo copia, distribuzione, esecuzione, visualizzazione o creazione di derivati funziona sulla base del lavoro purché tutti i riferimenti al Progetto Gutenberg vengono rimossi. Naturalmente, speriamo che sosterrai il progetto Missione di Gutenberg-tm di promuovere il libero accesso alle opere elettroniche di condivisione gratuita Il progetto Gutenberg-tm funziona in conformità con i termini di questo accordo per mantenere il nome del progetto Gutenberg-tm associato a il lavoro. Puoi facilmente rispettare i termini di questo accordo entro mantenendo questo lavoro nello stesso formato con il suo progetto completo allegato Licenza Gutenberg-tm quando la condividi gratuitamente con altri.

1.D. Anche le leggi sul copyright del luogo in cui ti trovi sono valide cosa puoi fare con questo lavoro. Le leggi sul copyright nella maggior parte dei paesi sono in vigore uno stato di cambiamento costante. Se ti trovi al di fuori degli Stati Uniti, controlla le leggi del tuo paese oltre ai termini del presente contratto prima di scaricare, copiare, visualizzare, eseguire, distribuire o creazione di opere derivate basate su questo lavoro o su qualsiasi altro progetto Gutenberg-tm funziona. La Fondazione non rilascia dichiarazioni in merito

lo stato del copyright di qualsiasi opera in qualsiasi paese al di fuori degli Stati Uniti
Stati.

1.E. A meno che tu non abbia rimosso tutti i riferimenti al progetto Gutenberg:

1.E.1. La frase seguente, con collegamenti attivi a, o altro immediato l'accesso a, la licenza completa del progetto Gutenberg-tm deve apparire in primo piano
ogni volta che una qualsiasi copia di un progetto Gutenberg-tm funziona (qualsiasi lavoro su cui il file
compare la frase "Project Gutenberg" o con la quale compare la frase "Project Gutenberg "è associato) è accessibile, visualizzato, eseguito, visualizzato, copiato o distribuito:

Questo eBook può essere utilizzato da chiunque ovunque senza alcun costo e con quasi nessuna restrizione di sorta. Puoi copiarlo, darlo via o riutilizzarlo secondo i termini della licenza Project Gutenberg inclusa con questo eBook o online su www.gutenberg.org/license

1.E.2. Se viene derivato un singolo lavoro elettronico del Progetto Gutenberg-tm di dominio pubblico (non contiene un avviso che indichi che lo è pubblicato con il permesso del detentore del copyright), il lavoro può essere copiato
e distribuito a chiunque negli Stati Uniti senza pagare alcuna commissione o addebiti. Se stai ridistribuendo o fornendo accesso a un'opera con la frase "Project Gutenberg" associata o che appare nel file lavoro, è necessario soddisfare o i requisiti di cui ai paragrafi 1.E.1 tramite 1.E.7 o ottenere l'autorizzazione per l'utilizzo dell'opera e il Marchio del progetto Gutenberg-tm come stabilito nei paragrafi 1.E.8 o 1.E.9.

1.E.3. Se viene pubblicata un'opera elettronica del progetto Gutenberg-tm individuale
con il permesso del detentore del copyright, il tuo utilizzo e distribuzione devono rispettare entrambi i paragrafi da 1.E.1 a 1.E.7 e qualsiasi altro termini imposti dal titolare del copyright. Termini aggiuntivi verranno collegati
alla licenza del progetto Gutenberg-tm per tutti i lavori pubblicati con il il permesso del detentore del copyright trovato all'inizio di questo lavoro.

1.E.4. Non scollegare, scollegare o rimuovere l'intero progetto Gutenberg-tm Termini di licenza di quest'opera o di qualsiasi file contenente una parte di essa
lavoro o qualsiasi altro lavoro associato al progetto Gutenberg-tm.

1.E.5. Non copiare, visualizzare, eseguire, distribuire o ridistribuire questo lavoro elettronico, o qualsiasi parte di questo lavoro elettronico, senza esponendo in modo ben visibile la frase di cui al paragrafo 1.E.1 con link attivi o accesso immediato ai termini completi del Progetto Licenza Gutenberg-tm.

1.E.6. Puoi convertire e distribuire questo lavoro in qualsiasi binario, forma compressa, contrassegnata, non proprietaria o proprietaria, inclusa qualsiasi
elaborazione di testi o forma ipertestuale. Tuttavia, se fornisci l'accesso a o distribuire copie di un'opera del progetto Gutenberg-tm in un formato diverso da "Plain Vanilla ASCII" o altro formato utilizzato nella versione ufficiale pubblicato sul sito web ufficiale del progetto Gutenberg-tm (www.gutenberg.org), è necessario, senza alcun costo aggiuntivo, commissione o spesa per l'utente, fornire un file
copy, un mezzo per esportare una copia o un mezzo per ottenerne una copia richiesta, dell'opera nella sua versione originale "Plain Vanilla ASCII" o altro

modulo. Qualsiasi formato alternativo deve includere il progetto Gutenberg-tm completo
Licenza come specificato al paragrafo 1.E.1.

1.E.7. Non addebitare una tariffa per l'accesso, la visualizzazione, la visualizzazione,
eseguire, copiare o distribuire qualsiasi opera di Project Gutenberg-tm
a meno che non rispetti il paragrafo 1.E.8 o 1.E.9.

1.E.8. È possibile addebitare una tariffa ragionevole per le copie o la fornitura
accesso o distribuzione di opere elettroniche del progetto Gutenberg-tm fornito quella

- Paghi una royalty pari al 20% dei profitti lordi da cui derivi
  l'utilizzo delle opere del Progetto Gutenberg-tm calcolate utilizzando il metodo
  che utilizzi già per calcolare le tasse applicabili. La tassa è
  dovuto al proprietario del marchio Project Gutenberg-tm, ma lui
  ha accettato di donare le royalty ai sensi del presente paragrafo a
  Progetto Gutenberg Literary Archive Foundation. Pagamenti di royalty
  deve essere pagato entro 60 giorni dopo ogni data in cui si
  preparare (o sono legalmente obbligati a preparare) la tua imposta periodica
  ritorna. I pagamenti delle royalty devono essere chiaramente contrassegnati come tali e
  inviato al Progetto Gutenberg Literary Archive Foundation presso il
  indirizzo specificato nella Sezione 4, "Informazioni sulle donazioni a
  il Progetto Gutenberg Literary Archive Foundation ".

- Fornisci un rimborso completo del denaro pagato da un utente che lo notifica
  per iscritto (o via e-mail) entro 30 giorni dal ricevimento che lui / lei
  non accetta i termini del progetto completo Gutenberg-tm
  Licenza. È necessario richiedere a tale utente di restituire o
  distruggere tutte le copie delle opere possedute in un supporto fisico
  e interrompere ogni utilizzo e ogni accesso ad altre copie di
  Il progetto Gutenberg-tm funziona.

- Fornisci, in conformità al paragrafo 1.F.3, un rimborso completo di qualsiasi
  denaro pagato per un'opera o una copia sostitutiva, se un difetto nel file
  il lavoro elettronico viene scoperto e segnalato all'utente entro 90 giorni
  di ricevimento del lavoro.

- Rispetti gratuitamente tutti gli altri termini di questo accordo
  distribuzione dei lavori del progetto Gutenberg-tm.

1.E.9. Se desideri addebitare una commissione o distribuire un progetto Gutenberg-tm
opera elettronica o gruppo di opere a condizioni diverse da quelle fissate
in questo accordo, è necessario ottenere l'autorizzazione per iscritto da
sia il Progetto Gutenberg Literary Archive Foundation che Michael
Hart, il proprietario del marchio Project Gutenberg-tm. Contatta il
Fondazione come stabilito nella Sezione 3 di seguito.

1.F.

1.F.1. I volontari e i dipendenti del progetto Gutenberg spendono molto
sforzo per identificare, fare ricerche sul copyright, trascrivere e correggere
public domain lavora nella creazione del progetto Gutenberg-tm
collezione. Nonostante questi sforzi, Project Gutenberg-tm electronic
opere e il supporto su cui possono essere archiviate possono contenere
"Difetti" quali, ma non limitati a, incompleti, imprecisi o
dati corrotti, errori di trascrizione, copyright o altro intellettuale

violazione della proprietà, disco difettoso o danneggiato o altro supporto, a virus informatici o codici informatici che danneggiano o non possono essere letti
la tua attrezzatura.

1.F.2. GARANZIA LIMITATA, ESCLUSIONE DI DANNI - Fatta eccezione per il "Diritto di Sostituzione o Rimborso "descritto nel paragrafo 1.F.3, il Progetto Gutenberg Literary Archive Foundation, proprietaria del progetto Marchio Gutenberg-tm e qualsiasi altra parte che distribuisce un progetto Gutenberg-tm electronic funziona in base a questo accordo, declina tutto responsabilità nei tuoi confronti per danni, costi e spese, anche legali tasse. ACCETTI DI NON AVERE RIMEDI PER LA NEGLIGENZA, RIGOROSO RESPONSABILITÀ, VIOLAZIONE DELLA GARANZIA O VIOLAZIONE DEL CONTRATTO ECCETTO QUELLE
PREVISTO NEL PARAGRAFO 1.F.3. ACCETTI CHE LA FONDAZIONE, THE IL PROPRIETARIO DEL MARCHIO E QUALSIASI DISTRIBUTORE AI SENSI DEL PRESENTE CONTRATTO NON SARÀ
RESPONSABILE PER VOI PER EFFETTIVI, DIRETTI, INDIRETTI, CONSEQUENZIALI, PUNITIVI O
DANNI INCIDENTALI ANCHE SE DATE AVVISO DELLA POSSIBILITÀ DI TALI DANNO.

1.F.3. DIRITTO DI SOSTITUZIONE O RIMBORSO LIMITATO - Se scopri a difetto in questo lavoro elettronico entro 90 giorni dal ricevimento, puoi ricevere un rimborso del denaro (se presente) pagato inviando un file spiegazione scritta alla persona da cui hai ricevuto il lavoro. Se tu ricevuto il lavoro su un supporto fisico, è necessario restituire il supporto con
la tua spiegazione scritta. La persona o l'entità che ti ha fornito l'opera difettosa può scegliere di fornire una copia sostitutiva al posto di a rimborso. Se hai ricevuto il lavoro elettronicamente, la persona o l'entità fornendoglielo puoi scegliere di darti una seconda opportunità ricevere il lavoro elettronicamente al posto di un rimborso. Se la seconda copia è anche difettoso, è possibile richiedere un rimborso per iscritto senza ulteriori informazioni
opportunità per risolvere il problema.

1.F.4. Fatta eccezione per il diritto limitato di sostituzione o rimborso stabilito
al paragrafo 1.F.3, questo lavoro vi viene fornito "COSÌ COM'È" SENZA ALTRO GARANZIE DI QUALSIASI TIPO, ESPLICITE O IMPLICITE, INCLUSE MA NON SOLO GARANZIE DI COMMERCIABILITÀ O IDONEITÀ A QUALSIASI SCOPO.

1.F.5. Alcuni stati non consentono esclusioni di responsabilità di alcuni impliciti
garanzie o esclusione o limitazione di alcuni tipi di danni.
Se qualsiasi esclusione di responsabilità o limitazione di cui al presente accordo viola il
legge dello stato applicabile al presente accordo, l'accordo sarà interpretato per rendere il massimo disclaimer o limitazione consentita da la legge statale applicabile. L'invalidità o inapplicabilità di qualsiasi la disposizione del presente contratto non invaliderà le restanti disposizioni.

1.F.6. INDENNIZZO - Accetti di indennizzare e trattenere la Fondazione, il proprietario del marchio, qualsiasi agente o dipendente della Fondazione, chiunque
fornendo copie delle opere elettroniche del Progetto Gutenberg-tm in conformità con questo accordo, e tutti i volontari associati alla produzione, promozione e distribuzione delle opere elettroniche del Progetto Gutenberg-tm, indenne da ogni responsabilità, costi e spese, comprese le spese legali, che derivano direttamente o indirettamente da una qualsiasi delle seguenti operazioni

o causa che si verifichi: (a) distribuzione di questo o di qualsiasi Progetto Gutenberg-tm
lavoro, (b) alterazione, modifica o aggiunte o cancellazioni a qualsiasi
Il progetto Gutenberg-tm funziona e (c) qualsiasi difetto che causi.

Sezione 2. Informazioni sulla missione del progetto Gutenberg-tm

Il progetto Gutenberg-tm è sinonimo di distribuzione gratuita di
opere elettroniche in formati leggibili dalla più ampia varietà di computer
compresi computer obsoleti, vecchi, di mezza età e nuovi. Esiste
grazie agli sforzi di centinaia di volontari e alle donazioni di
persone in tutti i ceti sociali.

Volontari e sostegno finanziario per fornire ai volontari il
l'assistenza di cui hanno bisogno, sono fondamentali per raggiungere il progetto Gutenberg-tm
obiettivi e garantire che la raccolta del progetto Gutenberg-tm lo farà
rimangono liberamente disponibili per le generazioni a venire. Nel 2001 il progetto
La Gutenberg Literary Archive Foundation è stata creata per fornire un file sicuro
e futuro permanente per il progetto Gutenberg-tm e le generazioni future.
Per saperne di più sul progetto Gutenberg Literary Archive Foundation
e in che modo i tuoi sforzi e le tue donazioni possono aiutarti, vedi le sezioni 3 e 4
e la pagina web della Fondazione all'indirizzo http://www.pglaf.org.

Sezione 3. Informazioni sul progetto Gutenberg Literary Archive Fondazione

Il Progetto Gutenberg Literary Archive Foundation è un'organizzazione no profit
501 (c) (3) corporazione educativa organizzata secondo le leggi del
stato del Mississippi e concesso lo status di esenzione fiscale dall'Internal
Agenzia delle entrate. EIN della Fondazione o identificazione fiscale federale
il numero è 64-6221541. La sua lettera 501 (c) (3) è pubblicata all'indirizzo
http://pglaf.org/fundraising. Contributi al progetto Gutenberg
Literary Archive Foundation sono totalmente deducibili dalle tasse
consentito dalle leggi federali degli Stati Uniti e dalle leggi del tuo stato.

La sede principale della Fondazione si trova al 4557 Melan Dr. S.
Fairbanks, AK, 99712., ma i suoi volontari e dipendenti sono sparsi
in numerose località. Il suo ufficio commerciale si trova a
809 North 1500 West, Salt Lake City, UT 84116, (801) 596-1887, e-mail
business@pglaf.org. Link di contatto e-mail e contatti aggiornati
le informazioni possono essere trovate sul sito web della Fondazione e ufficiale
pagina su http://pglaf.org

Per ulteriori informazioni di contatto:
Dott. Gregory B. Newby
Amministratore delegato e direttore
gbnewby@pglaf.org

Sezione 4. Informazioni sulle donazioni al progetto Gutenberg Fondazione Archivio Letterario

Il progetto Gutenberg-tm dipende e non può sopravvivere senza wide
diffondere il sostegno pubblico e le donazioni per svolgere la sua missione di
aumentare il numero di opere di pubblico dominio e con licenza che possono essere

distribuito liberamente in forma leggibile dalla macchina accessibile dai più larghi
gamma di apparecchiature comprese le apparecchiature obsolete. Molte piccole donazioni
($ 1 a $ 5.000) sono particolarmente importanti per mantenere l'esenzione fiscale
stato con l'IRS.

La Fondazione si impegna a rispettare le leggi che regolano
enti di beneficenza e donazioni di beneficenza in tutti i 50 stati degli Stati Uniti
Stati. I requisiti di conformità non sono uniformi e ci vuole un
uno sforzo considerevole, molte scartoffie e molte tasse per soddisfare e tenere il passo
con questi requisiti. Non sollecitiamo donazioni in luoghi
dove non abbiamo ricevuto conferma scritta di conformità. Per
INVIARE DONAZIONI o determinare lo stato di conformità per qualsiasi
visita di stato particolare http://pglaf.org

Anche se non possiamo e non chiediamo contributi dagli stati in cui siamo
non hanno soddisfatto i requisiti di sollecitazione, non siamo a conoscenza di alcun divieto
contro l'accettazione di donazioni non richieste da donatori in tali stati che
contattaci con offerte da donare.

Le donazioni internazionali sono accettate con gratitudine, ma non possiamo fare
eventuali dichiarazioni riguardanti il trattamento fiscale delle donazioni ricevute da
al di fuori degli Stati Uniti. Le sole leggi statunitensi sommergono il nostro
piccolo staff.

Si prega di controllare le pagine Web del progetto Gutenberg per la donazione corrente
metodi e indirizzi. Le donazioni sono accettate in una serie di altri
modalità tra cui assegni, pagamenti online e donazioni con carta di credito.
Per donare, visita: http://pglaf.org/donate

Sezione 5. Informazioni generali sul progetto Gutenberg-tm electronic lavori.

Il professor Michael S. Hart è l'ideatore del progetto Gutenberg-tm
concetto di una biblioteca di opere elettroniche che potrebbero essere liberamente condivise
con chiunque. Per trent'anni ha prodotto e distribuito Project
Gutenberg-tm eBook con solo una rete di supporto volontario.

Gli eBook del progetto Gutenberg-tm sono spesso creati da diversi stampati
edizioni, tutte confermate come dominio pubblico negli Stati Uniti
a meno che non sia inclusa una nota sul copyright. Quindi, non necessariamente
mantenere gli eBook conformi a una particolare edizione cartacea.

La maggior parte delle persone inizia dal nostro sito Web che ha la principale
funzione di ricerca PG:

http://www.gutenberg.org

Questo sito Web include informazioni sul progetto Gutenberg-tm,
compreso come fare donazioni al Project Gutenberg Literary
Archive Foundation, come aiutare a produrre i nostri nuovi eBook e come farlo
iscriviti alla nostra newsletter e-mail per conoscere i nuovi eBook.