

ODART Alexandre-Pierre, *Compte rendu d'une mission en Hongrie dans l'intérêt de l'industrie viticole et œnologique*. Tours, Imprimerie de A. Mame et Cie, 1839. 24 p.

COMPTE RENDU D'UNE MISSION EN HONGRIE, DANS L'INTÉRÊT DE L'INDUSTRIE VITICOLE ET ŒNOLOGIQUE.

TOURS

IMPRIMERIE DE A. MAME ET C.^{ie}

1839

A Messieurs les membres de la Société Agricole et Linnéenne et du comice agricole de Bordeaux, de l'Académie royale de Metz, et de la Société Académique d'Indre-et-Loire.

MESSIEURS,

L'accueil si encourageant que vous avez fait à la proposition que je voulais adresser à M. le ministre de l'agriculture, les recommandations si nombreuses et si chaleureuses dont vous l'avez appuyée, me font un devoir qui s'accorde, du reste, parfaitement avec mes sentiments, de vous rendre compte des observations que j'ai pu faire durant le cours de la mission que vos témoignages d'estime et de confiance m'ont fait obtenir de M. le ministre.

Il me paraît convenable de rapporter succinctement le programme des motifs de cette mission, que quelques esprits chagrins et mécontents de tout, pourraient ne pas regarder comme rigoureusement indispensable. Ce n'est point une simple promenade que M. le Ministre a entendu payer à son missionnaire ; c'est le sentiment du devoir d'un ministre éclairé de céder aux vœux de quatre sociétés des plus recommandables du royaume ; du préfet de la Gironde ; de deux membres de la députation du même département, MM. Galos et Wustemberg ; enfin, d'un membre de celle d'Indre-et-Loire, M. Alex. Goüin, que j'ai toujours trouvé disposé à me seconder dans mes vues de dévouement à cette partie de l'agriculture à laquelle je me suis livré spécialement. Je terminerai cet exposé par une observation :

En acceptant la condition d'utilité, trouverait-on en France beaucoup d'hommes de mon âge (61 ans, et cette mission ne pouvait être bien remplie que par un homme d'une longue expérience) qui eussent consenti à faire une promenade de neuf cents lieues, y compris le retour, dans la saison convenable, qui commençait à devenir rigoureuse même pour les indigènes, dans le seul but de l'avancement de l'industrie

viticole, la plus importante, et si on le conteste, du moins la plus rapportante à l'Etat ? Cette mission me paraît donc tout aussi honorable pour le ministre qui l'a autorisée, et pour les sociétés agricoles qui l'ont recommandée commandée, que celle qui aurait eu pour objet de visiter les ruines des villes et des monuments antiques, ou tout autre but utile aux progrès des arts et de l'industrie nationale. Je conviendrais que ce que j'avais regardé comme un acte de dévouement, est devenu pour moi une source de plaisirs, par la bienveillance inattendue que j'ai trouvée en Hongrie, par cette obligeance encore plus vive en actions qu'en paroles, dont j'ai ressenti l'effet incessant, et que cet accueil si touchant a donné à l'accomplissement d'un devoir tout le charme d'un voyage d'agrément.

Me saura-t-on mauvais gré d'avoir assez de franchise pour ne pas me présenter comme une victime de mon dévouement, surtout quand j'en rapporte uniquement l'honneur à ma qualité de Français ?

Je reviens à l'exposé des motifs de ma mission, mission de la sincérité de laquelle les sergents autrichiens et les agents de la police de Vienne n'ont pas acquis une entière conviction, et que quelques esprits frivoles ont également mise en doute ; ceux-ci, ne comprenant pas que la gaieté du caractère français pût s'accommoder d'un genre d'occupation aussi sérieux ; les autres, que l'esprit français, que l'on croit exclusivement dominé par la politique, pût se livrer à une occupation aussi innocente. Je dois ajouter qu'il n'en a pas été de même en Hongrie, où je ne me suis pas aperçu qu'il y eût de police, et dont les habitants sont très bienveillants pour notre nation. M. le *duc Decazes* avait fait un rapport verbal au mois de janvier 1839 à la *Société royale et centrale d'agriculture*, qui avait été inséré dans son bulletin ; il avait pour objet la présentation à cette société d'un traité sur les vignes et la fabrication des vins d'Allemagne et de Hongrie adressé par son auteur M. *Schams*, et en outre, un mémoire du même, relatif à l'établissement viticole qu'il dirigeait et qu'il avait créé avec l'aide de quelques souscripteurs ; enfin, la proposition qu'il faisait à cette société d'user de toute la puissance de considération dont elle jouissait pour en créer de semblables en France. Il paraissait donc important de connaître cet établissement pour ne pas nous laisser trop devancer dans la voie du perfectionnement ; car M. *Soulange Bodin* a judicieusement observé dans un de ses intéressants rapports, qu'on faisait partout les plus grands efforts pour introduire la culture de la vigne, et que c'était une raison de plus pour les viticoles français de redoubler de soins pour maintenir et même accroître la qualité de leurs vins ; et déjà, au commencement de ce siècle, un ministre qui a laissé un nom honorable, *François de Neufchâteau*, avait exprimé dans une note du chapitre de la vigne du *théâtre d'agriculture*, les vœux qu'il formait pour qu'on accordât des encouragements publics à celui qui chercherait à naturaliser en France les bonnes espèces de vigne étrangère.

Tous les grands pays viticoles possèdent des ouvrages sur leurs meilleurs cépages, et même sur ceux qui peuplent les premiers vignobles de l'Europe. Aucun d'eux n'a été traduit, et presque tous ne font bien connaître que les plants cultivés dans les localités habitées par leurs auteurs ; il était donc important d'apprécier le mérite de ces ouvrages pour décider si une simple traduction suffisait, où s'il ne conviendrait pas davantage de travailler sur de nouvelles bases. Je m'en suis occupé autant que

mon ignorance de la langue allemande me l'a permis en recherchant la conversation de plusieurs savants agronomes : le conseiller *Burger*, qui m'a procuré la connaissance des deux ouvrages les plus nouveaux et les plus importants sur cette matière, le censeur impérial *Rupprecht* à Vienne, le docteur *Offner* à Bude, et enfin le conseiller *Von-Gok* à Stuttgart, auteur de l'un de ces ouvrages.

Enfin, j'avais offert de me charger des commissions, et de suivre les instructions des sociétés agricoles qui m'honoraient de leur confiance et de leur appui ; et je crois avoir rempli cet engagement avec conscience.

Pendant mon séjour à Paris je n'avais pas manqué de visiter la belle *collection du Luxembourg*, si bien dirigée par M. *Hardy*, sous les auspices de M. le duc *Decazes*, auquel les ampélophiles auront de si grandes obligations. J'y remarquai, non sans quelque inquiétude pour le succès de cette école, l'effet bien marqué du climat ou du terrain ; de belles grappes de chasselas musqué, auquel j'ai rendu dans ma collection son vrai nom de *mescat de jésus*, avaient tous les grains crevassés et serrés sans avoir encore atteint leur maturité. A la Dorée, les grains y sont écartés, et mûrissent presque aussitôt que les chasselas et aussi complètement.

Dans mon voyage de Paris à Strasbourg, je n'ai pas traversé le vignoble d'Épernay sans un vif regret de ne pouvoir m'y arrêter quelques heures ; car ces vignes, où les ceps sont si rapprochés (environ 4 décimètres les uns des autres, et réduits à une hauteur à peu près égale), furent un sujet de nombreuses réflexions pour un ampélonome qui a souvent entendu dire qu'on plantait toujours trop serré, même quand les rangées sont espacées de trois pieds. Je passai un jour à Strasbourg pour visiter son jardin botanique, dans l'espoir d'y faire quelque connaissance nouvelle ; la seule qui mérite mon souvenir, est celle de M. Gény son directeur, homme plein de zèle, et qui m'a paru désirer vivement former une collection de vignes, et obtenir à cet effet un terrain plus vaste que celui si borné sur lequel il opère. Il me montra et me fit goûter un fort bon raisin dont il ignorait le nom, et je fus charmé de reconnaître mon *corsico*, nom que je lui ai donné provisoirement, n'ayant pu l'obtenir de M. le préfet de la Corse, qui m'en avait envoyé une centaine sur ma demande d'autant de crossettes de *sciacarello*, l'erreur était évidente, car je possédais déjà avec certitude la *sciacarello* qui est violet, et le *corsico* est blanc doré, les grains assez ressemblants à ceux du *vermantino*, mais beaucoup plus serrés sur la grappe. Depuis Strasbourg jusqu'à Munich exclusivement, on ne servait sur la table que du *frankenthaler*, gros raisin noir, assez doux, mais dont la peau est molle et la chair insipide. A Munich, où je m'arrêtai un jour, j'eus le regret de ne pas trouver le directeur du jardin botanique qui passait ses vacances à Vienne.

Je fus obligé de faire dans cette capitale de l'Autriche presque une neuvaine à mon grand déplaisir, et cela par la négligence du soldat du poste à Lintz, qui avait égaré mon passeport ; ce qui me valut à mon arrivée à Vienne le désagrément de passer près de deux heures dans divers corps-de-garde, en attendant l'arrivée des commis du bureau de police.

Je profitai de mon séjour forcé dans cette ville pour faire des connaissances utiles au succès de ma mission ; en première ligne je placerai celle du censeur impérial, M. *Rupprecht*, possesseur de la plus riche collection, non seulement de vignes (j'en ai

un catalogue qui va jusqu'au n° 11273, mais ce n'est qu'un supplément) mais aussi de chrysanthèmes et de dahlias, qui soit dans les états autrichiens. Cette collection, particulièrement sous le rapport des vignes, avait acquis pour moi la plus grande importance depuis la mort de M. Görög, ancien gouverneur de l'empereur actuel, qui s'était donné tous les soins imaginables pour en former une à Grinzing, probablement alors la plus riche du monde entier, mais qui a survécu peu de temps à son fondateur; perte déplorable, qui se renouvellera en France comme elle a déjà eu lieu près de Vienne et près de Pesth, car j'eus le chagrin d'apprendre de M. Rupprecht que Schams, cet homme si dévoué aux progrès de l'industrie viticole, dont j'allais visiter l'établissement, et auprès duquel j'espérais nouvelles lumières, était mort depuis quatre mois.

Quelque affligeante que fût pour moi cette nouvelle, je n'en poursuivis pas moins le désir de remplir mes engagements en visitant cet établissement; mais avant de quitter Vienne, étendant mes vues au-delà du programme investigations tracé dans ma lettre à M. le Ministre de l'agriculture, je me décidai à aller voir faire les vendanges de Tokai. Dès lors je sentis le besoin d'avoir quelques lettres de recommandation pour le pays dit *Hegy-Allia*, ou *Pied des Montagnes*, où sont situés les célèbres vignobles de Tokai, Mada, Tarczal, etc.; malheureusement pour moi, notre ambassadeur ne connaissait personne dans cette partie de la Hongrie.

Mais ce que je n'avais pu trouver à Vienne, le bateau à vapeur me le procura. Une dame du plus haut rang, que ma reconnaissance me fait un devoir de nommer, M^{me} la comtesse Festetish (Cousine du comte Festetish, bien connu de l'Europe agricole par son établissement normal, appelé *Georgicon*, et dont le nom a été défiguré par les auteurs français qui en ont fait le nom bizarre de forestetier), avec laquelle je liai conversation, voulut bien prendre intérêt à la position un peu embarrassante où je me trouvais par l'absence de toute recommandation, et quelques moments après l'avoir quittée, je reçus d'un de ses parents la proposition de faire ensemble le voyage à l'*Hegy-Allia*, en me prévenant que les affaires de son père, qui était resté à la diète, le retiendraient quelques jours à une campagne près de Pesth. J'en profitai pour visiter l'établissement du pauvre Schams, avec un membre de l'académie de Pesth, qui voulut bien me servir d'interprète, tant pour y parvenir que pour me faire comprendre de l'ouvrier qui en avait soin. Cette collection est certainement une des plus riches de l'Europe, tout est classé par provenance de pays; c'est le seul ordre qu'un fondateur de collection puisse adopter; les plants sont beaux et tous échalassés, le terrain est gras et humide, et sa position dans un vallon au pied de monts peu élevés; ces monts m'auraient semblé bien plus propres aux expériences de l'appropriation des cépages étrangers au climat du pays. Il y a un carré tout entier de vignes venues de semis, voie de perfectionnement louable, sans doute, mais que je ne conseillerai à personne de suivre, à moins que ce ne soit dans des établissements dont l'existence ne tient pas à celle de leurs fondateurs; car en cette circonstance-ci, par exemple, qui se représentera souvent, le fondateur est mort tout entier sans avoir laissé à personne les idées qui l'avaient dirigé dans ses expériences et qui auraient servi à en éclairer les résultats. La *Société économique de Pesth* désirerait bien conserver cette collection, mais on lui fait des conditions très dures, et quand même le propriétaire en ferait de plus modérées, où trouvera-t-elle un homme aussi instruit, aussi habile et surtout aussi dévoué? car il est naturel de

l'être beaucoup plus à ses propres œuvres qu'à celle des autres. Le vigneron qui répondit à mes questions, par l'intermédiaire de mon compagnon de voyage, était un homme de peu d'intelligence, et il est déplorable que *Schams* n'ait légué à personne le fruit de ses observations et le plan de ses expériences, tant celles déjà commencées que celles projetées. J'en ai cependant rapporté quelques espèces qui, au dire du vigneron, étaient des miracles de bonté. Je souhaite vivement que les propositions que *Schams* avait faites pour la fondation d'établissements destinés au perfectionnement de l'industrie viticole, soit en France soit dans plusieurs états de l'Allemagne, aient pour résultat une entreprise mieux conçue et surtout plus durable. Le grand-duché de Bade est jusqu'ici le seul qui ait accueilli cette proposition avec faveur, et où il y ait eu un commencement d'exécution à Heidelberg.

Quand mon jeune compagnon de voyage vint me prendre, nous étions à la fin de la seconde journée de mauvais temps ; jusqu'alors je n'avais vu que de beaux jours, le moment de l'expiation était arrivé. Si nous avons fait ce voyage sans accident, c'est bien le cas de dire qu'il y a un Dieu pour les imprudents, de même qu'on le dit pour les ivrognes, car nous voyagions autant la nuit que le jour.

Depuis Hatvan jusqu'à Tokai, c'est-à-dire l'espace de près de vingt lieues, règne une plaine immense qui ne se termine pas à Tokai, mais qui est accidentée par la montagne de ce nom ; c'est le commencement de la chaîne des Karpathes. Sur cette route vous voyez de nombreuses plantations de Soleils (*hélianthus annuus*), dont on fait de l'huile excellente à manger, et de tabac, qui n'est pas chargé d'impôts indirects comme nos vins. A ce sujet, je me permettrai d'exprimer une seule des réflexions que le spectacle de cette culture a fait naître en mon esprit. N'est-il pas déplorable qu'en France, où la tendance des esprits est si démocratique, où l'on a une si juste sollicitude pour les classes inférieures de la société, le sel et le vin, les denrées les plus indispensables au peuple, soient chargés de droits indirects, tandis qu'en Hongrie dont, à la vérité, les habitants ont la noble et légitime fierté de ne se croire soumis qu'à leurs propres lois, le tabac en soit exempt ? Du moins je dois le croire, au bas prix où il est : quelques kreutzers la livre, c'est-à-dire deux à trois sous. Avec un impôt modéré sur cet objet de consommation plus générale que celle du vin en France, ils ne donneraient plus lieu à la plaisanterie des Allemands, qu'ils aiment mieux leur liberté que les beaux chemins, et ils leur prouveraient ainsi que ces deux goûts ne sont pas incompatibles.

Du reste, je dois ajouter que les Hongrois ne sont pas en reste avec les plaisants de l'Autriche, et qu'ils y joignent une profonde répugnance à passer pour Allemands dans l'esprit d'un étranger. Le caractère de ces deux peuples, quoique gouvernés par le même souverain et que l'un soit comme enveloppé par l'autre, est fort différent : l'Allemand est patient, docile, facile à conduire, fort occupé du positif de la vie et aussi de ses plaisirs ; la musique, la danse et le tabac font ses délices.

A juger de l'autre d'après ceux avec lesquels j'ai eu des relations, et même d'après l'histoire, au souvenir de son entraînement à la cause de Marie-Thérèse, le Hongrois est d'une imagination prompte à exalter ; peut-être a-t-elle besoin d'être légèrement assoupie et comprimée par la fumée de la pipe ; son choix est fait depuis longtemps, comme chez ses voisins de la Pologne, entre les agitations de la liberté et les

douceurs d'un despotisme même paternel; plein de cœur, de dévouement dans ses affections, la prudence ne dirige pas toujours ses actions, son intérêt même bien entendu le porte difficilement à un sacrifice. Le pont sur le Danube, entre Pesth et Bude, est voté cependant ; sera-t-il exécuté ? J'ai entendu faire cette question.

Le lendemain de notre arrivée, nous nous rendîmes à une vigne qui appartenait au père de mon jeune hôte, où nous trouvâmes, outre quelques hotteurs en manteaux tombant jusqu'au talon, une trentaine de vendangeuses et douze à quatorze égraineuses, c'est-à-dire de femmes occupées à trier les *trokenbeers*, ou grains à demi-secs fournis par quelques espèces de raisins, et particulièrement du *furmint* et du *harslevelii*. Elles étaient rangées le long d'une grande table à rebords de trois à quatre pouces de haut, sur laquelle les hotteurs vidaient leur hotte. Ces grains à demi secs ; de la couleur des raisins cuits du commerce, sont en très-petite quantité ; les meilleures grappes n'en ont que cinq à six, quelques-unes pas du tout. Quand chaque égraineuse en a un petit monceau, on les ramasse tous pour les mettre dans une espèce de grande tinette ou petite cuve, où un homme les foule à pieds nus jusqu'au point de les réduire en bouillie, après quoi on les mouille de deux à quatre fois leur volume, c'est-à-dire que pour une bottée de *trokenbeers* (toutes les hottes sont en sapin) on ajoute deux à quatre hottées de moût ou jus des raisins qui ont passé sur la table, et qu'on a foulés dans un sac clair tissu de ficelle, et puis on remue bien ce mélange, qu'on soutire au bout de vingt-quatre à trente-six heures, selon que la fermentation a plus ou moins tardé à se décider. On m'a assuré que jamais on ne les clarifiait et même on ne les soutirait ; aussi en ai-je vu quelquefois de louche, et comme on mêle souvent des grains gâtés à ceux demi-secs, il arrive que l'*ausbruch*, nom qu'on donne au vin fait de cette manière, rappelle quelquefois ce défaut de soin par le goût de pourri. Je n'entrerai dans aucun autre détail sur la fabrication de ce vin, parce qu'elle a été parfaitement décrite dans un excellent article de M. *Théodore Fix*, inséré dans le Bulletin de la *Société œnologique*, et reproduite avec peu de changement dans mon ouvrage. Quelque désir que j'aie eu d'en goûter d'aussi bon que sa réputation est grande, je n'ai réussi qu'une seule fois, et c'est dans une cave du bourg de Mada, qui rivalise Tokai ; à la vérité il était de 1820, c'est-à-dire qu'il avait près de vingt ans. Partout ailleurs je n'ai trouvé, sous le nom de vin de Tokai, qu'une liqueur d'une douceur sirupeuse, sans vinosité ; je dirai plus : je suis bien porté à croire que le vin fait par l'habile et judicieux docteur *Dejean*, depuis plus de vingt-cinq ans, dans le département de l' Hérault, avec le plant le plus estimé de l'Hegy-Allia, le *furmint*, introduit en France par un émigré il y a une quarantaine d'années, est comparable aux premières qualités du vin de Tokai dont le commerce peut disposer, et bien supérieur à tous ceux que j'ai goûtés, à l'exception de celui de la cave de Mada dont j'ai parlé, et que l'on voulait vendre 250 florins (625 fr.) le baril de cent litres environ. Du reste je sais qu'il l'expédie en Allemagne, où il le vend un bon prix, sous le nom même de vin de Tokai. Toutefois, je n'entends pas dire par là que le vin de Tokai soit au-dessous de sa vieille réputation, mais seulement qu'il est très-difficile et très-rare d'en trouver qui la justifie.

En disant vin de Tokai, c'est pour me conformer à l'usage ; on devrait dire vin de l'Hegy-Allia, car le mont Tokai n'a que l'avantage d'être le plus remarquable par sa grosseur et son élévation de tous les monts qui le suivent, et de former le premier

anneau de la chaîne des Karpathes ; le mont Mada, le mont Tarczal, où est situé le vignoble de l'empereur, le priment pour la qualité de leurs vins ; d'autres le rivalisent.

Du reste les vignes sont bien cultivées, les ceps tous échalassés et bien accolés, le terrain bien net de mauvaises herbes ; je dirai seulement que la taille, qui est la même pour toutes les sortes de plants, soit aux environs de Bude, où l'on fait des vins rouges, soit dans l'Hegy-Allia, où l'on n'en fait que de blancs, n'annonce pas autant d'intelligence de la culture de la vigne qu'en montrent nos vigneronniers en taillant chaque cep selon ses dispositions naturelles, le Côt, le Breton, les trois variétés de Sûrins, etc., dans notre pays en leur laissant des verges, et pour d'autres moins vigoureux en les taillant à court bois. En Hongrie ils les taillent tous sur deux têtes à très court bois, et ces deux têtes sont généralement et avec raison à cinq ou six pouces de terre. Ils n'ébourgeonnent ni n'épampront point, et je crois cependant que ces deux opérations leur conviendraient très bien, car, même dans les premiers jours de novembre, les raisins étaient tellement couverts de feuilles, qu'on ne les apercevait pas plus qu'au mois de juillet ; peut-être feraient-ils bien aussi de rapprocher un peu les rangées, qui sont à près d'un mètre de distance. En France, sous la même latitude ou à peu près (et ici je dois relever une erreur de *Julien*, qui place Tokai sous le 43^e degré de latitude, tandis qu'il est au-delà du 48^e), en Champagne, bien digne de servir d'exemple, les ceps sont de douze à quinze pouces les uns des autres, et l'ébourgeonnement les réduit à la même hauteur. J'ai bien considéré les raisins, et je me suis convaincu de l'identité du furmint de l'Hegy-Allia avec le tokai du département de l'Hérault et de nos collections, du moins de celui fourni généreusement par M. *Cazalis-Allut* à la collection de la *Société linnéenne de Bordeaux* et à la mienne, et par conséquent l'erreur de dénomination donnée au furmint des frères *Baumann* ; le feuillage du moins en est fort différent, à moins que le leur ne soit le *madarkars furmint* ou *furmint à petits grains*, que je n'ai pas aussi bien considéré. J'ai reconnu aussi celle des frères *Audibert* pour leur prétendu Tokai-musqué, qui n'est autre que le muscat de Jésus de nos anciens auteurs.

J'ai retrouvé le *sylvaner* du Haut-Rhin dans le *Rothezirifand* de Pesth, mais ma surprise la plus agréable a été la similitude parfaite de la *Panse* des Bouches-du-Rhône avec le *ketsketsetsü* des vignes de l'Hegy-Allia, ainsi que celle de notre *malvoisie* de Touraine, du *grauer tokayer* de l'Alsace avec le *barat* ou raisin de moine du même vignoble où il est du reste très-rare et peu estimé. Cette dernière était d'une reconnaissance facile à cause de la couleur, et quant à celle de la *Panse* avec le *ketsketsetsü*, c'était bien la même forme de grains, le même écartement, la même consistance ; la couleur seule différait un peu, mais cette différence était facilement explicable ; la couleur devait être, comme elle l'était, plus dorée dans la *Panse* qui croit dans un département bien plus méridional, plus verte dans la vigne que je visitais, qui poussait vivement et qui était chargée d'un large et épais feuillage. J'ai quelque lieu de croire aussi que l'*Orléans*, qui accompagne le *Riesling* dans la composition des vignes de Johannisberg n'est autre que notre *Arnoison* à petits grains. J'ai reconnu le *muscat rouge* onze fois dans ce catalogue, le *furmint* dix fois et le *frankental* neuf fois. Aussi de cette similitude et de ces diverses dénominations pour la même espèce ai-je conclu comme j'en étais déjà persuadé que les 2 500 numéros des deux catalogues de M. *Rupprecht* se réduiraient sous des yeux bons

observateurs au quart ou au cinquième d'espèces véritablement distinctes ; et cependant j'ai cherché en vain dans ce catalogue quelques espèces précieuses telles que le *kakour*, le plus estimé de tous les anciens cépages de la Crimée ; les six espèces que j'ai indiquées à M. le duc Decazes comme les plus désirables de Sirmie dont le vin passait avant la réputation de celui de Tokai, pour le meilleur vin du monde au dire de *Szirmai de Szirma*. Je n'y ai trouvé non plus presque aucun des cépages de l'Espagne et du Portugal.

Vous vous attendez sans doute, Messieurs, qu'avec mon actif dévouement au progrès de l'industrie viticole, je n'ai pas manqué cette occasion d'augmenter ma collection des espèces les plus estimées dans ces vignobles ; j'étais guidé dans mon choix par l'ouvrage de *Szirmai de Szirma* que j'avais trouvé dans la bibliothèque de l'université de Pesth et dont le bibliothécaire avait bien voulu me faire le prêt, par l'article si instructif de M. *Théod. Fix* sur les vignes de Tokai inséré dans le bulletin de la *Société œnologique*, et par un volume de l'ouvrage de *Schams* que je m'étais fait traduire ; j'ai eu soin aussi de recueillir l'opinion des vigneron, et c'est à sa considération que j'ai pris quelques sarments de *Purscin* dont *Szirmai* dit peu de bien. Le ballot qui a voyagé avec moi et qui trempait de deux à trois pouces dans l'eau partout où je séjournais, est arrivé aussi frais que si les sarments qui le composaient avaient été coupés le jour même. Le sol de ces montagnes est très-variable, mais généralement un sable noir et chargé d'humus ou plutôt une poussière noire comme l'a vue l'Anglais *Townson*, mais que j'ai trouvée convertie en pâte très-prenante. Les vignes où se trouvent à la surface des pierres blanches très légères donnent le meilleur vin, c'est un indice aussi d'anciennes éruptions volcaniques, et le sous-sol de ces meilleures vignes est ordinairement une argile jaune, quelquefois des pierres basaltiques à faces unies et régulières ; selon *Schams* le porphyre serait très-commun et ce serait à sa présence que serait due la qualité du vin, quoiqu'il soit un indice de stérilité en Andalousie d'après *D. Simon*.

Cette courte campagne si active dans la Haute-Hongrie m'offrit d'autant plus d'intérêt que tout y était nouveau pour moi ; toutes les races de bétail sont différentes des nôtres ; les bœufs qui sont de la race à grandes cornes et d'un poil blanc souvent grisâtre à l'encolure, y ont une allure bien plus vive que les nôtres ; leur chair m'en a paru aussi bonne à Pesth et à Vienne que celle des bœufs qu'on tue à Paris ; les moutons qui sont à tête noire et chargés d'une laine grossière ont été remplacés chez les grands propriétaires par les mérinos qui y sont d'une grande beauté ; les porcs sont remarquables par leur poil rouge un peu laineux au moins à la vue ; une variété appelée *mangalitza* y est fort estimée pour sa bonne conformation et sa facilité d'engraissement, et je regarderais comme une œuvre patriotique de la part d'un ministre de l'agriculture d'en faire venir deux ou trois couples en France, qu'on placerait à l'école d'Alfort. Et ces chevaux si pleins de feu, d'intelligence et de docilité, pourquoi ne ferait-on pas des efforts pour en introduire la race en France ? Dans une montée rapide que nous eussions eu de la peine à gravir, quand elle eût été macadamisée, mais où il y avait comme sur la grande route un pied d'une boue grasse et tenace, notre cabriolet, attelé de quatre vigoureux chevaux, fut lancé par le cocher et bientôt enterré avant d'être parvenu à la moitié de cette rude montée encaissée de droite et de gauche par un talus de sept à huit pieds de haut. A chaque coup de fouet les chevaux s'éreintaient à arracher le cabriolet et puis restaient

tranquilles ; bien certainement nos chevaux français n'auraient pas tardé à ruer et à tout briser ; du reste, je n'ai trouvé nulle part ces formes ignobles de nos chevaux de paysan.

Ce serait une omission reprochable à la suite de tout ce que j'ai dit du vin de Tokai, de ne pas parler aussi d'un vin de liqueur *rouge* bien digne d'être son rival et même que je lui préférerais, s'il était mieux fait ou présenté à un âge plus avancé ; car il a au plus haut degré tous les éléments qui constituent les meilleurs vins de cette espèce. C'est le vin de *Menesch*, je l'écris comme on le prononce ; il m'a rappelé un délicieux vin de *Pontac* que j'ai bu chez un ancien intendant de l'Ile-Bourbon, devenu mon voisin. Le *Menesch* dont je parle était moins fin, parce qu'il était livré trop tôt à la consommation et qu'il n'avait pas voyagé ; il avait trop de douceur et peu de transparence ; mais il avait un goût parfait. Ce n'est pas une des gloires du comtat de Zemplen comme le Tokai, mais du comtat d'Arad. J'en ai rapporté du plant.

De retour à Pesth, j'eus une conférence, par le moyen d'un intermédiaire, avec le docteur *Offner*, très amateur de viticulture et qui est chargé ou doit l'être de la direction de la belle collection de feu *Schams*. La question qu'il me fit sur la manière dont je préservais mes cuves de l'acidité me surprit, et probablement que ma réponse produisit sur lui le même effet : il imprègne fortement sa cuve remplie, de vapeur de soufre ; « mais, lui dis-je, chez nous on cherche à hâter le plus possible la fermentation, et il paraît que vous faites le contraire. Quant aux moyens que j'emploie, ajoutai-je, c'est moins pour préserver ma cuve d'un accident qui ne m'est jamais arrivé, que pour obtenir une forte coloration et une marche plus rapide de la fermentation, que j'ai adopté depuis plus de trente ans le double couvercle, au moyen duquel on pourrait garder son vin trois mois en cuve, et je lui en donnai la description.

Plus tard un autre Hongrois qu'on m'avait signalé comme un homme fort versé dans les pratiques perfectionnées de l'agriculture qu'il avait étudiées dans ses voyages, me parut en avoir rapporté une idée bien erronée des causes de la bonne qualité des vins français ; il est reconnu, me dit-il, d'un air profondément convaincu, que ce n'est pas la nature du sol qui en est la source, ni les soins du propriétaire, mais l'industrie du commerçant.

De retour à Vienne, je m'occupai incessamment d'une commission qui m'avait été donnée par la *Société agricole et linnéenne de Bordeaux*, du moins par son interprète *M. Bouchereau*, celle de choisir et d'envoyer les plants de vigne que je jugerais être les plus précieux parmi ceux qui manquaient à sa collection ; j'avais le même intérêt pour compléter la mienne, aussi mes visites à *M. Rupprecht* furent-elles journalières ; mais il était de ces hommes qui prennent toujours deux fois plus de charge qu'ils ne peuvent en supporter. Il avait à faire ranger en amphithéâtre ses dix-huit mille pots de chrysanthèmes de deux cents espèces différentes, à rentrer et mettre en ordre ses trois à quatre mille dahlias, à lire avant d'y mettre son visa tous les journaux, toutes les revues, toutes les chansons et même la musique qui lui parvenaient tous les jours ; j'y comprends la musique, car il m'a dit lui-même qu'un cahier de valses dans lequel Strauss s'était avisé d'insérer la Marseillaise, avait été mis au rebut. Je désirais prendre les espèces que je lui demandais, en simples

sarments, parce que je comptais les faire tremper partout où je m'arrêteraï ; ce mode de de livraison ne paraissait pas lui convenir beaucoup. Enfin, après lui avoir remis toutes mes notes et fixé le jour, il chercha à me persuader que ce retranchement de sarments en cette saison (nous étions au 18 novembre) ferait le plus grand tort aux ceps ; tous mes raisonnements contraires furent sans succès, et il me remit à faire ces deux envois au mois de mars. Je n'ai pas manqué de lui exprimer mon refus d'aucun plant d'un an ; car la Société sait aussi bien que moi que c'est la plus mauvaise nature de plant dont on puisse se servir ; en conséquence, ils seront de deux ou trois ans,

La *Société agricole et linnéenne de Bordeaux* m'avait chargé d'une commission également importante sous le rapport commercial et agricole : elle consistait à rechercher les causes de la diminution de la consommation des vins de Bordeaux dans les pays que j'allais parcourir, et par quels autres vins ils avaient été remplacés. D'après toutes les informations que j'ai prises, ce ne serait pas à l'extension de la culture de la vigne dans ces mêmes pays qu'il faudrait en attribuer la cause, et d'autant moins que, vu la difficulté que les propriétaires trouvent aussi à en vendre les produits, il est douteux que cette extension de culture soit réelle. Mais le peuple a pris le goût de l'eau-de-vie, les bourgeois celui de la bière, parce que le goût de cette boisson est moins altéré que celui du vin par l'infection communiquée à la bouche, résultant de l'usage général de fumer ; or, les fumeurs sont plus nombreux de l'autre côté du Rhin qu'ils ne l'ont jamais été ; aussi estime-t-on que la consommation de la bière a plus que sextuplé depuis une dizaine d'années. On ne peut guère contester non plus que cette diminution de consommation, non-seulement de nos vins, mais aussi de ceux de l'Allemagne et de la Hongrie n'ait une de ses sources dans le succès du système homéopathique. Il y a entre autres médecins entrés dans cette conjuration contre le vin un docteur du nom de Priesnitz à Graëffenberg en Silésie, fort en réputation en Allemagne ; il guérit ses malades avec de l'eau qu'il administre en bains, en douches et en boisson. On ne peut assigner avec précision le degré d'influence de cette cause, mais il est certain que les Allemands boivent beaucoup moins de vin qu'autrefois et que le proverbe a cessé d'être vrai. On se plaint également en Hongrie de la diminution de consommation ; mais pour ce pays les causes déjà énoncées s'accroissent de quelques autres : les vins communs sont généralement d'une très faible qualité ; ceux de l'Hegy-Allia sont pendant longtemps des vins de liqueur d'une douceur qui ne plaît guère à un gosier français et pas davantage à beaucoup d'autres, et dont on ne peut du reste boire plus d'un petit verre. Les meilleurs vins d'ordinaire, soit blancs comme le *Schomlau* et le *Neszmely*, soit rouges comme ceux d'Erlau, de Bude , et surtout son *Turkenblutt* (sang des Turcs), sont très échauffants, comme j'en ai fait l'expérience, et ont une sorte d'astriiction qui n'excite pas à y revenir souvent, à la différence de nos coulants vins de Bourgogne devant lesquels la raison est sans cesse en débat avec l'entraînement ; et cela est si vrai qu'à l'hôtel où je prenais mes repas la moitié des convives ne buvait que de l'eau, et moi-même dans mon voyage à l'Hegy-Allia je me suis mis à ce régime après avoir vidé la bouteille d'excellent vin de Schomlau que mon aimable compagnon de voyage avait apportée à mon intention.

Quelquefois cependant, aux tables de l'hôtel à Pesth, j'entendais sauter un bouchon ; mais ce n'était sans doute que pour l'agrément du bruit et de la mousse, car pour ce

double agrément on l'appelait *Champagne du pays* ; il était fabriqué selon toutes les règles de la chimie : sucre, sel de tartre, rien n'y manquait que toutes les qualités qui font rechercher notre vrai champagne du monde entier. Pour le dégoût qu'il m'a fait éprouver aux deux ou trois fois que j'ai été forcé d'en boire, puissent les œnologues chimistes être forcés d'en consommer chaque jour une bouteille de pareil, pendant seulement une semaine ! Si l'on me demande pourquoi l'on en boit, je répondrai : C'est qu'il coûte un florin de moins que le véritable. Les vins de Hongrie ont des débouchés superbes : la Galicie, la Pologne, la Russie, et cependant la plus grande partie restait invendue ; il a fallu cette désastreuse année présente pour vider les celliers. S'il est besoin de nouvelles preuves de ce défaut de vente, bien décourageant, j'ajouterais que je n'ai pas trouvé de propriétaire qui ne se plaignît de cette nature de bien, et je garantirais qu'on aurait beaucoup de vignes de Tokai à la moitié de leur valeur primitive. Si je disais que le fils d'un propriétaire m'a assuré que son père me donnerait volontiers sa vigne pour rien, on ne me croirait pas ; moi-même je ne crois pas que le père eût ratifié la promesse de son fils.

Je reviens aux causes du refroidissement des étrangers pour les vins de Bordeaux : disons d'abord que les premières qualités sont exclusivement réservées aux Anglais, les secondes aux gens les plus riches de la France et de l'étranger ; il ne reste donc que les troisièmes et dernières qualités dans le commerce, et les propriétaires ne veulent pas moins les vendre un très-haut prix. A Paris, par exemple, nous ne pouvons avoir une bouteille de vin passable à moins de quatre à cinq francs, et vous vous abreuvez de charmants vins de Bourgogne à trente sous, chez les bons restaurateurs dit moins. Enfin, si le bon vin de Bordeaux convient à tout le monde, même aux convalescents, il faut convenir aussi que ce ne sont pas ces derniers qui sont de grands consommateurs, mais bien ce qu'on appelle vulgairement les bons vivants, qui sont charmés que chaque verre leur apporte une nouvelle dose de gaieté, et leurs vrais compagnons sont le Bourgogne, et surtout le Champagne ; aussi ce dernier est-il le seul qu'on cherche partout à imiter. Je terminerai par une considération fâcheuse pour l'amour-propre national, mais à laquelle je ne fais en ce moment que donner de l'extension : c'est qu'ainsi que pour la plupart des produits de notre industrie, les étrangers ont été souvent abusés par des commissionnaires de marchands déloyaux ; les prix étaient excessifs et les qualités très médiocres. Alors, dans la crainte d'être trompés, on n'achète plus rien.

Maintenant que notre forme de gouvernement ne permet pas le rétablissement d'une institution qui avait maintenu, jusqu'à la révolution, la réputation des vins l'Alsace , celle des jurés- goûteurs , sans la permission desquels aucune pièce de vin ne pouvait être exportée ; les moyens que je pourrais proposer pour réparer le tort que les mauvais vins font au commerce des bons, seront plus facilement imaginés par les intéressés, qui sont généralement des gens éclairés, que par moi-même, et je supprime des conseils dont je pense qu'ils n'auront pas besoin.

Du reste, il m'a paru que les propriétaires de la Champagne, loin d'avoir à se plaindre du délaissement de leurs vins, ont à se féliciter de l'accroissement de leurs exportations ; car j'ai vu bien des gens s'étonner que la Champagne pût fournir tous les vins qui se boivent partout sous son nom. Ainsi, ce ne serait qu'un déplacement

de préférence, qui aurait eu lieu en faveur de ces derniers, au préjudice de ceux de Bordeaux.

En recherchant avec ardeur tous les moyens de compléter ma collection, c'était et c'est toujours dans le but de profiter de toutes les connaissances qu'elle me fournira pour composer l'ouvrage que je prépare sur tous les plants de vignes des vignobles les plus renommés de l'Europe et pour lequel j'ai depuis plusieurs années réunies de nombreux matériaux, en outre des cinquante pages de considérations que j'ai déjà rédigées. J'avais donc un grand intérêt à connaître les ouvrages les plus modernes et les plus étendus sur le même sujet ; cette dernière qualité manque rarement aux ouvrages allemands. M. le conseiller *Burger*, auteur estimé d'un cours complet d'agriculture, traduit en français par M. *Noirot*, voulut bien me mener à la bibliothèque de la *Société impériale d'Agriculture, à Vienne* ; et mettre à ma disposition le grand ouvrage de *Metzger et Babo*, avec figures coloriées, du prix de 180 f., et celui du conseiller du roi de Wurtemberg, M. *Vongok*, de même avec figures coloriées, et seulement du prix de 80. J'ai trouvé les figures de ce dernier bien plus exactes pour la forme et la grosseur des grappes et des grains ; mais, dans les unes comme dans les autres, le coloris manque de vérité. Leur système de classification ne m'a paru assis sur aucune base solide ; il ne m'a pas paru non plus fondé sur des caractères bien saisissables et même toujours bien réels. Je me suis arrêté à Stuttgart pour converser avec M. *Vongok*, chez lequel j'ai reconnu promptement la timidité d'un honnête homme embarrassé, et toute la modestie d'un homme d'un vrai mérite. J'étais fort curieux de savoir sur quel fondement, sur quel passage d'ancien auteur il avait été entraîné à appliquer la dénomination d'*aminées* à nos *chasselas*. *Les vers de Virgile* me dit-il ; *il me paraît*, lui répondis-je en riant, *que c'est*

Voici ces vers de Virgile :

Sunt et amineae vites firmissima vina,

Tmolus et assurgit quibus et rex ipse Phaneaus.

Or, dans quelques lieux le chasselas est vert, mou et insipide, et nulle part il ne donne de bon vin.

un oracle sybillin, dont le sens caché, qui vous a été révélé, est tout à fait contraire au sens vulgaire et apparent. Une note d'un savant, à la marge de ces vers, ajouta-t-il ; ne vous êtes-vous jamais aperçu que les savants étaient souvent en contradiction avec le bon sens. ? répliquai-je, *et celui-là ignorait-il donc que Pline a dit positivement que partout où les aminées avaient été introduites, elles avaient réussi et avaient donné de meilleur vin qu'on n'en cueillait auparavant.* J'ai cité cette conversation pour montrer que les savants d'Allemagne ne sont pas aussi effrayants qu'ils nous le paraissent de loin. Du reste, je n'en ai pas moins conservé un vif désir de connaître plus à fond son bel ouvrage ; et, si M. le duc Decazes, qui se pare d'une couronne de pampres en acceptant le patronage des viticoles du royaume, n'avait pas annoncé l'intention d'en faire l'acquisition, j'aurais proposé au conseil municipal de la ville de Tours, d'en enrichir la bibliothèque de la ville, en y contribuant moi-même. Il a bien voulu prendre note, aussi sur mon indication, d'un ouvrage du comte *Gallesio*, également recommandable par le texte et les figures coloriées, mais dont le

prix très élevé avait éloigné jusqu'ici les amateurs, plus que la langue dans laquelle il a été composé, l'Italien, qui est plus facile à comprendre pour nous que pour les Allemands.

Voilà, Messieurs, le récit fidèle des observations que j'ai pu faire pendant mon voyage ; si la manière dont j'ai rempli cette mission vous laisse quelque chose à désirer, vous voudrez bien considérer que c'est le premier voyage de cette nature que j'exécutais, que je faisais véritablement mon noviciat ; mais, sous le rapport du zèle et du dévouement, j'aurai mérité, je l'espère du moins, de conserver votre bienveillance. J'apprendrai avec reconnaissance que je ne me suis pas trompé. Je fais des vœux aussi pour que M. le Ministre qui m'a honoré de cette mission, d'après cette même confiance en moi que vos recommandations lui ont inspirée, ne regrette pas de l'avoir placée comme il l'a fait.

Comte ODART.