

De la qualité des vins en Nouvelle-France

Marc Lafrance

Number 28, Winter 1992

À votre santé!

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/7981ac>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Les Éditions Cap-aux-Diamants inc.

ISSN

0829-7983 (print)

1923-0923 (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this article

Lafrance, M. (1992). De la qualité des vins en Nouvelle-France. *Cap-aux-Diamants*, (28), 14–17.

De la qualité des vins en Nouvelle-France

L'île de Bacchus (île d'Orléans) regorge des fruits de la vigne. Celle-ci donne un vin plutôt foncé, de qualité pas toujours égale. On remplacera la culture du raisin par celle de la pomme et on importera le vin de la métropole.

par Marc LaFrance*

DANS UN TEXTE ÉCRIT EN 1612, LE VOYAGEUR ET écrivain Marc Lescarbot dépeint comme une singularité le régime alimentaire des Amérindiens, «sans sel, sans pain et sans vin». Voilà, en effet, trois des éléments indispensables à la vie française de l'époque et l'absence de l'une ou l'autre de ces composantes dans l'alimentation équivaut à une anomalie. Au XVI^e siècle, la vigne a gagné toutes les provinces du royaume de France et la consommation du vin fait partie des mœurs alimentaires. Tout naturellement, ces habitudes s'installent en Nouvelle-France.

Pauvre Bacchus!

La production du vin local ne donne cependant pas les meilleurs résultats. Depuis Jacques Cartier, qui donne à l'île d'Orléans le nom d'île de Bacchus, la vigne du pays (*vitis riparia*) émerveille les Français par son abondance. Certains lui trouvent même des qualités surprenantes. Le sulpicien René de Bréhaut de Galinée, hivernant sur la rive nord du lac Érié en 1669, compare le vin obtenu dans la région, au «vin de Graves», un gros noir comme celui-là! La vigne du Mississippi produit un vin à cuver longtemps, mais il est noir comme de l'encre et sa douceur se rapproche de celle des Canaries, nous apprend le baron de La Hontan. Malgré ces quelques commentaires élogieux, la vigne sauvage produit un vin assez âcre. Domesticquée au XIX^e siècle, cette vigne ne donne pas les résultats escomptés. Dès l'époque de Samuel de Champlain, les Français cherchent aussi à transplanter la vigne européenne (*vitis vinifera*). Si ces essais connaissent un certain succès, notamment à Montréal, le vin produit déçoit en quantité comme en qualité. Résultat: la vigne cède le pas aux vergers de pommiers qui donnent un excellent cidre. Après «l'aqua simplex», le vin importé de France demeure la boisson la plus consommée dans la colonie. Faisant état des importations de vin et d'eau-de-vie «que les habitants aiment mieux», l'intendant Jacques Du-

Bouteille de vin dite «pot de fleur» d'origine française, type le plus répandu au Canada entre 1730 et 1760. Objet trouvé au Parc de l'Artillerie. (Photographie de Jean Jolin. Service canadien des parcs).



chesneau, en 1680, attribue à cette préférence l'arrêt de la fabrication de bière au pays. Au milieu du XVIII^e siècle, le voyageur suédois Pehr Kalm affirme: «La boisson la plus fréquente ici est le vin rouge, pur ou coupé d'eau; cette dernière coutume est la plus courante».

De bons buveurs de vin

Les Canadiens du XVIII^e siècle boivent beaucoup de vin. Cette denrée représente 12 % de la valeur totale des importations dans la colonie. En 1739, par exemple, la Nouvelle-France importe l'équivalent de 775 166 bouteilles de vin pour une population de 24 260 adultes (plus de 15 ans). Cette proportion porte la consommation annuelle à 32 litres. Aujourd'hui, Statistique Canada établit la consommation moyenne des Québécois à 14 litres par année. Nos ancêtres en absorbent donc plus que le double. Il ne faut pas pour autant conclure que toute la population se livre à de copieuses libations.

Une consommation citadine

L'analyse préliminaire de près d'un millier d'inventaires après décès de Québécois du XVIII^e siècle démontre que si le vin ne constitue pas l'apanage exclusif de certains groupes sociaux, il est cependant en grande partie entre les mains de l'élite sociale et économique et des aubergistes et cabaretiers. Du reste, le vin se retrouve plus souvent en ville qu'à la campagne. D'après les donations entre vifs, le vin à la campagne se consomme autant pour des raisons médicales qu'alimentaires. D'ailleurs, seulement 5 % des donations, répertoriées sur l'ensemble du territoire du gouvernement de Québec au XVIII^e siècle, exigent du vin dans les pensions alimentaires. En ville, officiers et bourgeois en conservent habituellement d'importantes réserves à domicile. Mais ils ne sont pas les seuls à en consommer. Artisans, gens de métier, journaliers et soldats apprécient tous le produit de la vigne et se rendent fréquemment au cabaret, comme les trois soldats qui, en 1758, prennent leur déjeuner au cabaret *À la croix d'Or* et commandent une douzaine d'œufs et trois bouteilles de vin.

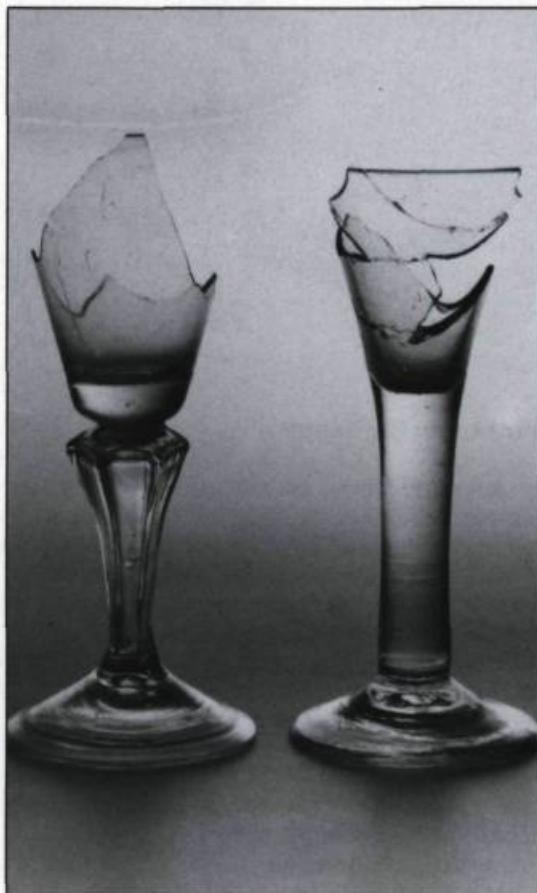
Le vin constitue donc un produit de consommation courante pour la population urbaine. Aussi craint-on toujours d'en manquer. Les négociants de Québec, comme Havy et Lefebvre s'interrogent constamment sur les prix et la qualité des vins de leurs concurrents, attendent impatiemment les arrivages de France pour renouveler leurs stocks et redoutent toujours l'annonce de «quelque nouvelle fâcheuse» comme un naufrage ou une prise par l'ennemi.

Une affaire de couleurs

Mais quels vins boit-on dans la colonie? Jusqu'en 1670, les arrivages proviennent majoritairement de l'Aunis, de la Saintonge et de l'Angoumois et sont connus sous le nom de vins de La Rochelle. Ce port d'embarquement regroupant sous son étiquette la production viticole de tout un terroir. Outre l'étiquette «La Rochelle», la colonie connaît le Chauché (de fait un cépage de l'Aunis-Saintonge synonyme à l'époque de pinot) et le vin de Marennes. La Nouvelle-France importe aussi les vins «français», étiquette des crus d'Île-de-France, une région vinicole très importante au XVII^e siècle. Assez légers et peu alcoolisés, ces vins supportent mal le transport. Leur réputation périclité vraisemblablement plus tard. Le discrédit s'exprime alors par les expressions «pâles et petits», comme les crus de Saintonge, «d'une verdeur si piquante» qu'ils ne sont pas de garde et deviennent aigres une fois «en perce» dans la barrique. Cette appréciation éclaire mieux l'exaltation des gens à l'égard du produit local «noir comme de l'encre», la couleur attestant de sa robustesse.



Première illustration connue de la vigne sauvage canadienne. (Jacques Comuti. *Canadensium plantarum*, 1635).



Verre à vin à pied de style «bouton carré» d'origine anglaise, faisant partie de la cargaison du *Machault* en 1760. (Photographie. Service canadien des parcs).

À partir des années 1660, les navires rapportent dans la colonie du vin de Bordeaux en quantité. Il se vend à un prix supérieur à celui de La Rochelle. À cette époque, le bordeaux se présente comme un vin léger peu coloré, un «clairret» peu alcoolisé, comme un vin nouveau. Les producteurs l'exportent à l'époque «sur lie», c'est-à-dire non «soutiré», pour l'élimination des dépôts. Enfin, au xvii^e siècle, les vins liquoreux de qualité proviennent d'Espagne et de Navarre. Ces crus se vendent trois fois plus cher que le vin ordinaire et sont réservés le plus souvent pour la fête.

seule mention d'un bourgogne. Quant aux vins liquoreux, 60 % proviennent d'Espagne, 33 % de France et le reste vient du Portugal. De tous les vins importés, le champagne l'emporte largement par le prix, évalué à 4,5 livres la bouteille en 1752. Ce mousseux bien connu, hautement prisé à l'époque, voit son prix augmenter à cause des difficultés de transport. Le malaga, son plus proche rival, un liquoreux de l'Andalousie orientale, vaut 2,5 livres la bouteille la même année. Les autres liquoreux suivent de près: celui de Navarre, liquoreux de paille de l'Èbre, celui de Jerez, le fameux sherry d'Andalousie, celui d'Alicante sur la Costa Blanca, celui des Canaries, alors fier compétiteur du madère portugais, les vins de Béziers et de Frontignan, célèbres muscats du Languedoc et, enfin, plus exceptionnellement, le porto et le fayal des Açores. Ces vins liquoreux appartiennent à une catégorie à part et ne servent pas «pour la boisson ordinaire». Le plus souvent, les hôtes les réservent pour la fin des repas, avant le dessert, «comme une espèce de ragoût, pour réveiller l'appétit et animer la joie des convives» (Savary des Bruslons, 1762).

Vins de table

Parmi les vins de table, ou vins ordinaires, les plus prisés proviennent du Bordelais. Déjà en 1668, un inventaire atteste la présence d'un cru de Graves à Québec, évalué à 80 livres la barrique, alors que la même quantité de vin sans indication d'origine vaut 63 livres. En 1718, des «premiers crus» de Graves rouges se vendent deux fois plus cher que les autres vins rouges. Au milieu du siècle, on importe des graves blancs et rouges des communes de Gradignan et

Cannelle ou «chantepleure» coulée, en cuivre, qui servait à mettre une barrique en perce pour en tirer le vin. Artefact trouvé sur le Machault. (Photographie. Service canadien des parcs).



Surtout de Bordeaux

La documentation du xviii^e siècle révèle une gamme beaucoup plus élaborée de vins qu'au siècle précédent et fait connaître plusieurs crus et vins de qualité. Ainsi, les stocks répertoriés dans les inventaires après décès des habitants de la ville de Québec, entre 1690 et 1760, fournissent plusieurs indications d'origine. Environ deux mentions sur trois rapportent des vins de la Sénéchaussée de Bordeaux; 9,5 % de La Rochelle; 9,5 % des Hauts Pays (c'est-à-dire des vignobles en amont de Saint-Macaire en Bordelais – l'Aquitaine intérieure et le Languedoc occidental) et 8,5 % des Landes et du Pays Basque. Enfin, à peine quelques mentions de vins de Provence, d'Anjou-Loire et de Champagne et une

de Talence. Talence produit le vin de table vendu le plus cher dans la colonie, le Château Haut-Brion, cru déjà très réputé à l'époque. Blanc ou rouge, sec et corsé, il se vend une livre la bouteille en 1748. Suivent de beaucoup plus loin les Palus, ces vins noirs et forts des terres basses girondines, plus corsés que ceux de Graves et qui sont réputés comme «vins de cargaison» parce qu'ils tiennent bien la mer. Déjà en 1705, le négociant bordelais Lombard informe l'intendant Michel Bégon à Rochefort que les marchands exportent surtout des Palus de Montferland et des Queyries au Canada, des rouges «fort couvert et ayant du corps». Vers le milieu du siècle, les premiers crus de Palus viennent surtout de la paroisse de Queyries et les seconds de Montferland et d'Ambès. Les crus de Fronsac et

de Vayres sur la Dordogne arrivent au troisième rang. Toute la gamme se retrouve sans doute au Canada car dans une même cargaison, en 1748, les prix varient de 57 livres à 78 livres la barrique.

De la piquette pour les valets

Enfin, de tous les crus du Bordelais ou «vins de ville», ceux de Saint-Macaire, à la limite de la Sénéchaussée, arrivent bons derniers. Dans une lettre au négociant Gradis, en 1751, le gouverneur Jacques-Pierre Taffanel de La Jonquière les compare à ceux de la Saintonge ou des Hauts Pays. Il ne les juge pas de première qualité et les destine à ses valets. Le Saint-Macaire se vend 56 livres la barrique en 1748.

Si certains vins «anonymes» de Haut Pays obtiennent des cotes plus basses (46 livres la barrique en 1748), certains d'entre eux se vendent à des prix nettement supérieurs. Le cru de Gaillac, en Tarn, trouve sa place à 60 livres la barrique et le cahors, un vin corsé et fruité de couleur encre désigné comme «véritable vin de Cahors», très apprécié de François I^{er} au XVI^e siècle, se vend 68 livres la barrique. Le négociant Lamaletie de Québec le préfère au bordelais en 1745 et le recommande fortement au marchand montréalais Pierre Guy.

Du port de Bayonne, proviennent des vins du Pays Basque et des Landes. Les négociants Havy et Lefebvre s'étonnent de la qualité d'un vin de Graves ou Cap-Breton, «un excellent cru» écrivent-ils, supérieur à la plupart des vins disponibles dans les caves des marchands de la colonie. Selon ces négociants qui reçoivent 50 barriques de vin de Tursan par un navire de Bayonne, en 1747, ce vin se défend aussi assez bien. Vingt ans plus tôt, à Montréal, la barrique de tursan valait plus cher (96 livres) que celle de bordelais (90 livres).

Les vins les moins prisés, dits de La Rochelle, proviennent de Marennes, de Cognac ou de la Saintonge. Les consommateurs les trouvent «louches», trop faibles, même additionnés

d'eau-de-vie afin de les préparer pour le voyage, selon l'usage courant. D'ailleurs, le Conseil de la Marine rejette le saintonge pour la ration des équipages de navires. Les matelots, dit-on, exigent une boisson susceptible de les soutenir en mer. Le saintonge n'est pas assez «spiritueux», trop «clair» et deviendrait aigre. Ce problème s'applique aussi au vin nouveau, vieux d'un an, présent à l'occasion dans la colonie. Les mar-



chands préfèrent importer des vins de «cinq à six feuilles», c'est-à-dire de cinq à six ans.

Au Canada, écrit l'intendant François Bigot en 1748, il faut toujours s'assurer que le vin soit «bon et couvert» et qu'on y ajoute «tant soit peu d'eau-de-vie» (la pratique est de 1/600 à 1/700) pour lui donner de la force. Le Canadien, écrit-il, aime le vin qui «tache la nappe». Malgré cela, on le coupe généralement à l'eau. Seuls les crus de qualité sont consommés purs, à la fin ou au milieu du repas. Par temps chaud, ils sont bus «à la glace».

Une meilleure qualité

Comme en témoigne la hiérarchisation des crus disponibles dans la colonie, Français et Canadiens, sous le Régime français, vivent la transformation radicale opérée à cette époque, notamment dans le Bordelais, où de nouvelles règles de viticulture et de vinification permettent d'améliorer grandement la qualité des vins. Somme toute, le vin a sa place dans les mœurs des Canadiens sous le Régime français. Son association à la bonne chère, au raffinement de la table et à la convivialité est d'autant plus significative dans la mesure où l'on cherche à se procurer des vins de qualité. ♦

Carte du Sud-Ouest de la France où apparaissent les lieux exportant des vins vers le Canada au XVIII^e siècle. (Dessin de l'auteur; réalisation graphique de Martin Beaulieu).



Poésie burinée sur des pages du registre du tribunal seigneurial de Ville-Marie en août 1672:

*Pour vivre heureux et sans chagrin
Pour bannir de nous tout souci
Faisons la cour à de bon vin
Et le disons à notre ami.*

*La bonne chère ne sert de guère
Sy l'on est point accompagné
Et l'on croit qu'elle est entière
Quand on boit à sa santé.*

*Historien, Service canadien des parcs