

# Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré

1. Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré. 1887-12-04.

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

- La réutilisation non commerciale de ces contenus ou dans le cadre d'une publication académique ou scientifique est libre et gratuite dans le respect de la législation en vigueur et notamment du maintien de la mention de source des contenus telle que précisée ci-après : « Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France » ou « Source gallica.bnf.fr / BnF ».

- La réutilisation commerciale de ces contenus est payante et fait l'objet d'une licence. Est entendue par réutilisation commerciale la revente de contenus sous forme de produits élaborés ou de fourniture de service ou toute autre réutilisation des contenus générant directement des revenus : publication vendue (à l'exception des ouvrages académiques ou scientifiques), une exposition, une production audiovisuelle, un service ou un produit payant, un support à vocation promotionnelle etc.

[CLIQUER ICI POUR ACCÉDER AUX TARIFS ET À LA LICENCE](#)

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

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

- des reproductions de documents protégés par un droit d'auteur appartenant à un tiers. Ces documents ne peuvent être réutilisés, sauf dans le cadre de la copie privée, sans l'autorisation préalable du titulaire des droits.

- des reproductions de documents conservés dans les bibliothèques ou autres institutions partenaires. Ceux-ci sont signalés par la mention Source gallica.BnF.fr / Bibliothèque municipale de ... (ou autre partenaire). L'utilisateur est invité à s'informer auprès de ces bibliothèques de leurs conditions de réutilisation.

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

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

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

7/ Pour obtenir un document de Gallica en haute définition, contacter [utilisation.commerciale@bnf.fr](mailto:utilisation.commerciale@bnf.fr).



## LES VINS MOUSSEUX DE BOURGOGNE



ût notre franchise soulever, dans le public des amateurs de vins de Champagne, d'unanimes et violentes protestations, nous ne voulons pas nous priver d'en dire notre avis.

Les vins mousseux de Champagne sont, à coup sûr, le plus beau chef-d'œuvre de la fabrication vinicole, et font à leurs producteurs, dans le monde entier, le plus grand honneur que puisse espérer le producteur le plus habile et le plus intelligent.

Mais ces vins ont, selon nous, un grand, très grand défaut que leurs adorateurs, s'ils sont sincères, doivent reconnaître avec nous : c'est l'élévation de leur prix qui réduit, dans des limites déraisonnables, le nombre des privilégiés appelés à les déguster.

A ce sujet, indiquons qu'en matière de grands vins de Champagne, le consommateur paie souvent, outre la qualité du produit, la notoriété de la marque, quand de longues années de succès l'ont imposée au public.

Les soins très réels que réclament la fabrication des vins mousseux, les multiples opérations auxquelles il est nécessaire de les soumettre, les fermentations secondaires, les décantations, les transvasements, etc., etc., que l'on est obligé de leur faire subir sont-ils, avec le motif que nous indiquons plus haut, une excuse suffisante et complète de la cherté des bons vins de Champagne, et serait-il impossible à un innovateur intelligent, en modifiant les procédés de fabrication, d'arriver à des prix plus accessibles au commun des mortels ?

Nous l'avons cru longtemps, sur la foi des producteurs champenois ; mais nous avons acquis la preuve aujourd'hui que les producteurs champenois nous avaient, par leurs déclarations très sincères du reste, amené tout simplement à partager leur erreur.

Nous venons, en effet, de visiter longuement l'établissement, de déguster soigneusement les vins mousseux de Bourgogne de M. Ernest Bourgoin-Jomain, de Beaune, et après nous être assuré que ses vins mousseux de Bourgogne sont les parfaits équivalents des bons vins de Champagne, nous avons appris, avec une véritable stupéfaction, que la fabrication de ces champagnes de Beaune a été tellement simplifiée, que M. Bourgoin-Jomain peut livrer ses excellents vins mousseux, de la marque Sirius (carte d'or), au prix de 1 fr. 50 la bouteille !

Personne, assurément, ne sera tenté de croire que si M. Bourgoin-Jomain a pu réduire à ce point le prix des vins de Beaune, avec lesquels il prépare ce champagne vraiment populaire, il ait pu descendre au même taux pour ses Pomard (carte d'or), pour ses Volnay (carte d'argent) et surtout pour ses Romanée et ses Chambertin (carte d'argent), qui sont le vrai chef-d'œuvre de cette maison ; mais les prix de toutes ces sortes de vins n'en restent pas moins prodigieusement au-dessous des prix des vins de Champagne, tout en les égalant en qualité.

Cherchera-t-on à expliquer ce fait en alléguant que M. Bourgoin-Jomain emploie, pour sa fabrication, non des vins champenois, mais des crus bourguignons ?

Outre que l'on méconnaîtrait ainsi la valeur propre des Pomard, des Volnay, des Romanée, des Chambertin et autres crus bourguignons que nul amateur n'a le droit d'ignorer, ce serait commettre une erreur de fait, car M. Bourgoin-Jomain, en même temps qu'il champagnise ses propres produits et ceux que les viticulteurs bourguignons lui confient dans le même but, achète des vins de Champagne auxquels il applique ses procédés.

Disons même que certaines grandes maisons de

Champagne achètent en Bourgogne des vins tirés en blanc, qu'elles transforment ensuite chez elles en vins mousseux de Champagne et parviennent parfois même, grâce au bourgogne, à donner à leur produit un cachet de noblesse tout spécial.

C'est, en réalité, à ces procédés spéciaux dont il a la propriété exclusive et que nous n'avons pas le droit de faire connaître ici, que M. Bourgoin-Jomain doit ces résultats économiques que nous venons de signaler.

C'est par eux qu'il réalise la fermentation simultanée de 200 bouteilles, qu'il obtient en 40 heures ce qui demande 4 mois à ses concurrents de Champagne, et évite radicalement la casse, si onéreuse aux fabricants de vins mousseux ou, pour parler plus exactement, aux consommateurs.

Il est, du reste, un fait qui, mieux que tout ce que nous pourrions dire, prouve à quel point, M. Bourgoin-Jomain a réussi dans ses tentatives de vulgarisation des grands vins mousseux : c'est que, chef d'une maison qui fait avec un grand succès, depuis 27 ans, le commerce général des vins de Bourgogne, pour lesquels il est le fournisseur de la Compagnie Transatlantique, ayant inauguré, depuis un an à peine, la fabrication des vins mousseux, il a déjà obtenu, pour cette dernière spécialité, des médailles de 1<sup>e</sup> classe à Nevers, à Dijon, à Chalon-sur-Saône, et se livre, pour elle, à un important commerce d'exportation.

Une pareille réputation a imposé à M. Bourgoin-Jomain de grands développements dans ses moyens de production. La vaste usine que nous avons visitée comprend aujourd'hui, avec les locaux spéciaux destinés à la champagnisation, des chais très importants où nous avons vu installer toute la cuvée la Désirée de Meursault que la maison vient d'acquérir à la vente des hospices de Beaune, quinze grandes caves, des chantiers où nous avons vu fonctionner une belle machine à glace donnant 30 kilog. de produits à l'heure et fourissant non pas seulement aux besoins de l'usine, mais à ceux des maisons hospitalières, des établissements publics et d'un grand nombre de particuliers de la ville de Beaune.

N'omettons pas d'indiquer en terminant que les quatre marques de vins mousseux de Bourgogne de M. Bourgoin-Jomain sont très coquettement présentées, ce qui réalise ce desideratum que le contenant est à la hauteur du contenu. E.

P.-S. L'agent de la maison Bourgoin-Jomain à Paris est M. Badulle, 11, rue d'Enghien,



## UNE BRASSERIE A DIJON

La brasserie Ernest Messner, que nous venons de visiter à Dijon, existe depuis trente-sept ans en plein pays vinicole.

Ceci prouve que les habitants de Dijon ne sont pas faits uniquement pour boire des vins de Bourgogne, que la bière possède des qualités distinctes de celles du vin et répondant à d'autres besoins, qu'une brasserie bien montée avait sa place naturellement marquée en pleine Bourgogne, même à l'époque où les vignobles de ce pays ne souffraient point encore des ravages du phylloxera.

M. Messner, après s'être très longtemps borné à produire des bières de fermentation haute, qui suffisaient alors à la consommation relativement restreinte de la région, quand il a vu que les bières de fabrication basse, très scientifiquement étudiées et recommandées à la consommation avec un zèle toujours croissant, prendre une importance tout à fait décisive dans le public, quand il a été bien établi que ces bières, obtenues à basse température et très riches en alcool, répondaient à des besoins précis, qu'elles avaient des avantages certains

comme bières de conserve, qu'elles convenaient par là même pour les grands établissements publics, pour la consommation estivale, etc., etc., il a pris résolument un parti : sans abandonner les anciens types, qui conservent leurs avantages pour la consommation ménagère, qui possèdent une vinosité séduisante pour beaucoup d'amateurs de la région, etc., etc., il s'est installé sur les plus larges bases possibles, pour l'application des procédés de la fermentation basse, ajoutant, notamment, les ressources des meilleures machines à glace (des machines Imbert entre autres), à celles que lui fournissaient déjà des glaciers, car on sait que la fermentation basse ne peut, dans les conditions normales, être réalisée qu'en maintenant la température ambiante à 8, 6 ou même 4 degrés, par les moyens artificiels.

Quant aux procédés de fabrication, nul n'ignore que les brasseurs allemands, qui se vantèrent longtemps d'en posséder le secret, ne peuvent plus afficher cette prétention, et que l'outillage spécial se construit aujourd'hui en France, dans des conditions de perfection qui menacent de rendre jaloux nos concurrents d'outre-Rhin.

Il suffirait, du reste, pour être convaincu de cette nouvelle situation faite à la brasserie française, de visiter, comme nous venons de le faire, cette belle série de machines actionnées par une machine à vapeur de 15 chevaux, que M. Messner a installées dans sa brasserie, pour la fabrication à fermentation basse.

L'installation de ses cuves de fermentation au premier étage, des ses cuves de garde au rez-de-chaussée et dans le sous-sol, conçue dans le même esprit, c'est-à-dire dans le but d'obtenir une régularité de température si essentielle à la bonne fabrication des bières et à leur bonne conservation, mérite d'être étudiée avec le plus grand soin et donne aux visiteurs la plus consolante idée sur les progrès de la brasserie française.

La question de l'éclairage, si importante pour l'installation d'une brasserie, toujours au point de vue de l'élévation de la température que cet éclairage pourrait provoquer au détriment de la fabrication et de la conservation des bières, cette question, disons-nous, a été résolue par M. Messner par l'adoption exclusive de l'éclairage électrique, qui n'a pas pour unique avantage l'intensité de la lumière, mais celui-ci aussi de ne pas influencer sur la température de l'air ambiant, attendu que l'air, dans les appareils électriques, n'intervient pas comme agent de combustion. A tous ces éléments d'une bonne fabrication, il faut ajouter la qualité des orges et des houblons que M. Messner emploie exclusivement dans sa fabrication.

Dans ces conditions, c'est-à-dire avec l'emploi de matières premières de qualité supérieure, d'un outillage et de procédés d'une grande perfection, la brasserie Messner ne pouvait produire que d'excellentes bières, qu'elle les obtienne, du reste, par la fermentation haute ou par la fermentation basse.

Nous avons particulièrement remarqué, parmi ses nombreux produits, le *bock-quart*, bouteille en verre jaune, contenant un quart de litre de bière très mousseuse.

Grâce à un système spécial de soutirage, dès qu'elle est mise en bouteilles, la bière se trouve saturée d'acide carbonique, résultat qui d'ordinaire ne s'obtient qu'après un assez long séjour en bouteilles. Nous le répétons, cette saturation est immédiate et la bière peut-être consommée tout de suite après la mise en bouteilles. Ce système de soutirage supprime, en un mot, toute déperdition d'acide carbonique.

Ceci donne une idée des soins apportés par la brasserie Messner à la conservation de toutes les qualités qui recommandent ses produits. R.

