

que cet amour-propre soit puffiste à ce point. Quoi qu'il en soit, l'occasion qui a fait surgir ce monument est intéressante. Elle rappelle cette générosité emballée, ce sentimentalisme actif qui a, dans toutes les villes wallonnes, précipité hommes et femmes au devant des Français. Nous nous souvenons que dans les écoles rurales liégeoises, les petites filles passèrent des demi-journées entières chaque semaine, durant des mois, à faire de la charpie, à découper des bandes de toile, etc., dont la matière était fournie spontanément par les familles, même les plus pauvres. — En collectionnant pareils détails, en recherchant les épisodes, en les comparant, en les discutant, on trouverait peut-être de curieuses indications ethniques.

— La Marche Saint-Eloi, de Chatelet, a fêté le 13 le cinquantenaire de sa fondation en Société organisée. L'histoire de cette Marche est curieuse. Nous regrettons que l'abondance des matières, dans le présent numéro, nous oblige à remettre à plus tard un article à ce sujet.

VERVIERS. — Le *Bulletin* (trimestriel) de la Société verviétoise d'Archéologie et d'Histoire commence le t. II de la « Bibliographie verviétoise », par Armand WEBER. Ce travail signale, par ordre alphabétique des noms d'auteurs, les livres publiés à Verviers, ceux qui sont dus à des auteurs originaires de l'arrondissement de Verviers, et généralement tous les ouvrages qui parlent de Verviers. Le deuxième volume s'ouvre par le nom de Georges ЕЖНОВ, orthographié erronément ЕСКНОВ, et cette coquille est loin d'être la seule faute typographique. Un correcteur s. v. p.

— Nos sites. Nous avons dit (ci-dessus p. 76) que les travaux de dédoublement de la voie ferrée de Pepinster à Spa menaçaient le très pittoresque rocher dit « la Muraille du diable », à la sortie de Pepinster. Les Amis du Vieux-Liège s'étaient empressés de faire des démarches auprès du ministère compétent pour assurer la conservation de ce rocher. Ils ont obtenu gain de cause et voici la dépêche qu'ils ont reçue :

« En réponse à votre lettre du 17 mars dernier, par laquelle vous demandez le maintien du « Rocher du diable », à Pepinster, j'ai l'honneur de vous faire connaître que des instructions sont données pour réduire en ce point l'inclinaison du talus et conserver ce rocher. Cependant, la roche serait entamée davantage si la situation présentait des dangers pour la circulation destrains. »

REVUE DES REVUES :

— On a fait un certain bruit au sujet de prétendues révélations carolo-régiennes sur Théroigne de Méricourt, cette Luxembourgeoise qui joua un rôle assez important dans la Révolution française. *Wallonia* avait été mis en garde contre ces informations par M. Albin BOBY, qui est admirablement renseigné sur Théroigne, comme sur tout ce qui concerné le pays, et qui a même fourni, autrefois, d'importants documents inédits pour un ouvrage où l'on a oublié de le citer.

M. Léopold LACOUR, le savant historien français, écrit dans l'*Intermédiaire des chercheurs et curieux* (n° du 20) qui avait accueilli (n° du 10) la communication dont il s'agit, pour montrer l'ignorance et la légèreté de l'auteur et il conclut ainsi : « Ces notes de M... sur la fameuse héroïne révolutionnaire, me sont une occasion nouvelle de constater, avec un peu de chagrin, la presque inutilité des travaux historiques scientifiquement faits. Les légendes qu'un historien se donne la peine d'examiner et qu'il croit avoir détruites, comme celles dont je me suis occupé dans mes « Trois Femmes de la Révolution », résistent victorieusement ».

Sévère, mais juste, — et d'application très générale !

— Dans *L'Express*, de Liège, numéro du 7 juin, sous le titre : « Un artiste wallon », M. Charles Delchevalerie présente M. George Delaw, dont les notes sur l'Ardenne parues ici même ont été si remarquées. L'auteur fait une analyse et donne des extraits de cet article, et il signale en ces termes la position qu'a prise ailleurs notre collaborateur : « Aux curieux d'art, il se révéla, dans *Le Rire*, dont il fut l'un des premiers et des plus fidèles collaborateurs, par des planches empreintes d'une grâce délicate et malicieuse dont le charme requit aussitôt l'attention. Son inspiration ne s'alimente pas aux sources de l'habituelle fantaisie montmartroise, elle évoque un savoureux passé d'enfance provinciale, où les saines espiègleries du plein air succèdent aux prestigieuses intimités de la veillée. Ce bon Ardennais, en pur wallon qu'il est, excelle à faire parler aux choses leur mystérieux langage : sous son crayon, les paysages, les vieilles maisons, les objets familiers s'animent comme des amis anciens brusquement retrouvés. Les meubles boiteux de l'auberge, les arbres de la grand'route, les fleurettes des pâturages sont les acteurs ingénus qu'il se plaît à mettre en scène, et pour tout dire, le panthéisme nostalgique et souriant que sa verve exprime si joliment et — sans qu'il y paraisse — si vigoureusement, fait à ce songeur éveillé une personnalité vraiment rare et particulièrement attachante. Il y a lieu pour nous de nous réjouir amplement de ce que ce bel artiste puisse être désormais compté parmi les fils de notre terroir que nous aimons à honorer.

« M. Delaw a encore produit deux albums pour les enfants, dont le texte et les dessins lui sont également dus. Ils s'intitulent *la Première année de collège d'Aristide Torticolle* et *les Mille et un tours de Placide Serpolet*. Ces titres déjà font pressentir l'esprit finement enjoué qui s'y prodigue. Les grandes personnes trouveront dans ces albums des motifs d'admirer autant que la clientèle puérile en aura de se divertir. Depuis les créations anglaises de Kate Greenaway et de Caldecott, nous ne pensons pas qu'on ait fait pour les enfants quelque chose de plus original et de plus franchement artistique. »

— *La Libre Critique*, du 15, publie l'admirable discours que M. Camille Lemonnier devait prononcer sur la tombe de Charles Potvin, et qui ne put être dit, la volonté expresse du défunt ayant interdit tout discours.

— *Le Soir*, de Bruxelles, continue d'offrir l'hospitalité à des chroniqueurs épris de la question flamando-wallonne. Dans son numéro du 19, l'auteur d'un article « les Frères ennemis » se plaint que « les flamingants ont jeté le masque ». Il ne s'agit plus aujourd'hui de l'inaccessibilité aux emplois des Belges qui ne savent pas le flamand. On ne s'assigne plus comme limite l'égalité absolue des deux langues. On parle de la substitution pure et simple du flamand au français comme d'une chose juste, naturelle et d'une réalisation prochaine. L'auteur donne et répète les arguments sur lesquels les flamingants fondent cette espérance. « A les en croire, les Wallons n'ont pas de langue, pas d'art, pas de mœurs spéciales, pas de caractère distinctif ». Ceci est, paraît-il, un échantillon de ce que les flamingants impriment journalièrement dans leurs gazettes. Ces gazettes doivent alors être bien amusantes à lire ! Le malheur, c'est que les flamingants crient tellement haut et avec un tel ensemble qu'ils finissent toujours par avoir le dernier mot.

— Les *Archives belges*, numéro du 25, nous apportent cette curieuse information relative à un ouvrage de M. C. LEVI, *Letteratura drammatica*, paru à Milan (en 1900, Hoepli, éd. 1 vol. in-12 de xi-339 p.) : « L'auteur, à la fin de son ouvrage, consacre deux pages au théâtre contemporain en Belgique... Parmi les bons auteurs populaires, la première place est donnée » Edouard Remouchamps, l'auteur de *Tâti l'perriqui*, qui « reproduisit » avec un grand réalisme les mœurs populaires de la Belgique, et la vie et » les aspirations de ce peuple instruit et tenace au travail. »

— M. Henry Maubel, dans *Le Messager de Bruxelles*, du 13, prend texte d'un jubilé posthume célébré dans les colonnes du journal verviétois *L'Information*, pour résumer la biographie du verviétois Gilles-Joseph Nautet-Hans. « Né en 1802, cet homme intelligent, ardent, bon et notoire dans sa ville, eût eu cent ans le 6 juin, si la mort n'était venue le prendre au cours de sa quatre-vingt-troisième année. Vous souriez en songeant qu'on pourrait en dire autant de tous les hommes et que si l'on se met à célébrer des centenaires illusoire !... Oui, mais quelque chose de ceux qui ont bien employé le sang de leur race demeure et survit ; on garde leur souvenir au cœur de la cité et, à défaut de leur personne, leur nom aimé prend de l'âge. C'est pourquoi les Verviétois se sont rappelé les mérites simples et réels d'un ancien qui aida chez eux à la diffusion des idées, au groupement des citoyens ; ils nous ont raconté son caractère libre, sa vie au parfum généreux et doux ; ses goûts d'éducateur et de propagandiste, ses tendances intellectuelles. Instituteur, typographe, correcteur d'imprimerie, rédacteur du *Journal de Verviers*, ayant contribué par maintes polémiques à la révolution de 1830, il y participa comme orateur. On dit qu'il transportait par les rues une chaise sur laquelle il montait pour haranguer la foule et son éloquence était faite au goût des siens, avec des mots de terroir qui les persuadaient en les charmant. Aussi, « le maire David le chargea-t-il de faire connaître, au son du tambour, les proclamations de la magistrature nouvelle, qui furent acclamées partout. » Je cite son biographe.

» Quand vint la révolution de 48, première secousse de l'évolution économique et du mouvement socialiste qui dure encore, le patriote verviétois, qui avait fondé une imprimerie, une librairie et plusieurs journaux, offrit son esprit ouvert et sa chaude sympathie aux idées nouvelles.

» Ainsi, Gilles-Joseph Nautet fut quelque chose comme le Delmée du pays de Verviers. Une pensée vive, mobile, une imagination aventureuse, trempée par un jugement sage, le menaient ; mais s'il avait le respect du passé, sa sensibilité éveillée le tenait en perpétuelle jeunesse. Il devait aimer les enfants. Savez-vous comment il mourut ?... Un soir, des enfants de ce pays qu'il avait emplis d'amour et de bonnes paroles tendirent, « pour s'amuser », en travers du chemin où il devait passer, une corde ; ses yeux affaiblis ne la virent pas ; il s'y heurta, tomba et mourut de la commotion.

» On a de lui trois volumes de notices sur le pays de Liège ⁽¹⁾.

» Je voudrais les lire et les rapprocher des pages de critique impressionniste de Francis Nautet, notre ami de la *Jeune Belgique* d'antan, notre camarade de lettres, disparu ; car, sans cesse, en lisant cette biographie de son père, j'ai pensé à lui. Francis Nautet avait tant de sa race ; il avait si bien gardé sa nature et ses qualités natives qu'en se mêlant à tout ce qui passait de cosmopolite, il ne s'était point détaché. Fidèle au terroir et à son origine, il en avait toujours la savoureuse empreinte ; il avait aussi l'enthousiasme, ce qu'on pourrait appeler « l'esprit de communion », et l'ingénuité d'âme, la bonté avec la bonhomie et la curiosité de connaître ; il avait le goût des lettres et l'amour de la vie, amour bien désintéressé, car il est mort sans regret.

» Gilles-Joseph Nautet, Francis Nautet, Verviers devrait orner du nom mémorable de ces deux hommes une de ses rues ».

— D'un récent numéro du *MERCURE DE FRANCE*, ces précieuses paroles sur *le Passé*, qui séduiront particulièrement les lecteurs des *Propos* de M. Paul JASPAR :

« L'homme n'a pas d'yeux sur l'avenir ; il y est entraîné comme à reculons. D'ailleurs, l'avenir n'est qu'une hypothèse et l'une de nos abstractions les plus bizarres : car nous nommons ainsi simplement la matière *supposée* dont se nourrit et s'accroît, par le bas, le Passé. Quant au présent, cet instant imperceptible et *infinitement* petit ne représente que le décès, *supposé*, de ce futur *supposé* ! Notre conscience, notre vie ne contiennent

(1) [Les *Notices historiques* de Gilles NAUTET ont été écrites, en guise de chroniques, pour la *Feuille dominicale, journal des travailleurs*, que l'auteur éditait à Verviers. Il avait lu tous les travaux publiés à son époque sur l'histoire du pays de Liège, et quelques importants manuscrits y relatifs, ainsi que des papiers de famille et pièces manuscrites diverses intéressant Verviers et Ensisval. NAUTET tira de ses nombreuses lectures une longue série d'articles sans prétention, d'une lecture agréable, qui constituent une œuvre de vulgarisation très remarquable pour l'époque, et aussi estimable pour sa sincérité que pour le sentiment patriotique qui la dicta. Les *Notices* de NAUTET sont encore actuellement recherchées par les amateurs et les curieux ; elles contiennent du reste un certain nombre de détails anecdotiques originaux. — O. C.]

qu'une réalité : le Passé. Y étendre une vue toujours plus lointaine forme l'unique progrès ; l'en détourner, le suicide de l'esprit. Même le moderniste, le romancier naturaliste, par exemple, n'est qu'un historien : de l'historien, Balzac mit à la portée de ses contemporains l'érudition profonde, qui seule explique la profondeur de ses réflexions sur des événements rapprochés ; elle a manqué à ses imitateurs.

» Nos souvenirs sont les dieux de notre conscience individuelle : eux chassés, elle s'abolit. Crusoé s'agenouillait, je pense, devant les débris du navire et de son costume : qui les lui eut ravis, il fût tombé dans la bestialité. Et les monuments sont les souvenirs d'une race ; ils en renferment le Mystère, l'ange. Leur destruction résulte moins de la barbarie qu'elle ne l'engendre. »



La restauration du vignoble mosan

Juin : c'est l'époque où, sur les coteaux ensoleillés, le sarment réservé dès l'année précédente a quitté le cep pour garnir son tuteur de jolies feuilles dentelées et fraîches. La fleur de la vigne, l'une des plus délicates qui soient, s'est entr'ouverte craintivement, dans sa terreur des derniers froids, mais elle est sauvée, semble-t-il, et les grappes déjà se devinent sous la verdure protectrice.

Ah ! la jolie vigne,
La jolie vigne au vin...

chantait Bruant. Hélas, la jolie vigne s'en est allée de la terre wallonne où jadis elle poussait généreusement pour le plaisir de nos pères qui, dans son jus aigrelet, puisèrent certes un peu plus de leur jovialité superbe, de leur esprit original, de leur bonne humeur.

La vigne ne verdit plus guère nos coteaux. C'est à peine si à Herstal et à Sclessin on en voit encore quelques plantations. Ce joli titre : « Le Petit Bourgogne » n'est plus que le nom, sans raison d'être, d'un établissement champêtre. Dans la province de Liège, ce n'est qu'à Huy qu'il est possible de retrouver des vignobles, encore que tous ensemble ils ne mesurent pas plus de vingt hectares.

Partout ailleurs, la vigne a été remplacée par d'autres genres de culture. C'est ainsi qu'à Tournai, dont les environs étaient couverts de vignobles très prospères au milieu du xv^e siècle, on n'en trouve plus trace. Parfois cependant, dans quelques coins en jachère, surgit d'un vieux cep un sarment sauvage. C'est tout ce qui reste d'un temps déjà très lointain, et c'est ce qui se passera à Liège puis à Huy, si on n'arrive pas à faire revivre en nos régions la culture de la vigne.

Or, d'aucuns, courageusement, y songent.

Deux noms nous furent cités, celui de M. Ernest JOPKEN, préfet des études honoraire d'Athénée royal, et M. GENONCEAUX, directeur de l'École moyenne de Huy. L'un consacre ses loisirs à reconstituer l'histoire de la vigne dans notre pays, et il s'attache aussi à

chercher comment améliorer la culture par tous les moyens scientifiques ; le second fait surtout une application rationnelle à notre sol des méthodes nouvelles si heureusement expérimentées par la viticulture française.

Disons immédiatement que les résultats obtenus jusqu'à ce jour ont été des plus satisfaisants.

Nous y reviendrons du reste.

Pour l'instant, il s'agit de rechercher les causes réelles de la disparition de la culture de la vigne en nos contrées.

M. JOPKEN, tout en nous faisant apprécier des spécimens excellents des dernières années, nous a donné les éléments de cette étude, au sujet de laquelle nous avons fait récemment plusieurs chroniques dans le journal *l'Express*.

I.

De documents recueillis à travers les archives des Hospices civils de Huy, il résulte avec certitude que la Ville était complètement entourée de vignobles au moyen-âge. Et la vigne n'était pas seulement cultivée sur les coteaux les mieux exposés au soleil, elle l'était aussi au bas des collines de l'une et l'autre rive de la Meuse, partout où le raisin pouvait mûrir. C'était une forêt de pampres, aussi bien sur toute la côte des Malades que vers Corphalie et Statte, que des hauteurs de Tihange jusqu'à la Sarthe, en Chérave et en Pèchonrue, etc.

D'où vient donc qu'on ne retrouve plus en tout qu'une vingtaine d'hectares dont la plus grande partie se trouve sur la côte des Malades et le reste est disséminé en Chérave, à Ampsin, à Amay et à Bas-Oha.

Nous disions tantôt aussi que la culture avait complètement disparu à Tournai et qu'elle se perdait entièrement à Liège. On donne plusieurs causes à cette disparition. Il ne faut pas les accueillir toutes avec la même confiance.

M. le D^r J. THEYSKENS, dans son traité sur la culture de la vigne en Belgique, dit :

« En 1672, Louis XIV s'avança à la tête d'une armée de cent mille hommes à la conquête de la Hollande. Il ne se contenta pas de violer le territoire de la Belgique en le couvrant de troupes, mais il permit encore à celle-ci à dévaster les cultures et de détruire tous les vignobles qui avaient échappé aux ravages précédents. Jusqu'à la dernière, toutes les vignes furent arrachées, et les vins de France se vendant à des prix très bas, il ne fut plus question de grands vignobles en Belgique. »

Certes, il n'est pas douteux que les soldats de Louis XIV, en brûlant les sarments et en détruisant les ceps, ont donné un rude coup à la culture de la vigne; mais nul n'ignore parmi les vigneron que trois ou quatre ans suffisent pour reconstituer un vignoble et que son rapport compensait la stérilité du capital y consacré pendant ce laps de temps. Il n'est donc pas permis de croire que nos pères auraient eu la naïveté d'abandonner ainsi tout à coup une des sources les plus fécondes, à cette époque, de la prospérité du pays.

D'aucuns ont dit également que plus tard l'extension prise par le commerce de la bière avait été fatale à celui du vin : Gambrinus aurait détrôné Bacchus.

Pour appuyer cette opinion, on se base sur ce que de plusieurs côtés, à Liège comme à Huy, le houblon a remplacé la vigne. Cette dernière considération ne prouve rien, le houblon ayant lui-même été remplacé par d'autres cultures. Quant à la lutte victorieuse de la bière sur le vin, il faut s'entendre. Il n'y a eu là qu'une pure coïncidence. La bière est venue précisément au moment où le vin autochtone se faisait plus rare, il a pris une place, non qu'il conquerrait, mais qu'on lui abandonnait.

Au surplus, l'estomac de l'homme est vaste ; il est de capacité à contenir et la bière et le vin ; il serait même fort désirable qu'il pût s'en tenir à ces deux boissons, abandonnant plutôt l'usage néfaste de l'alcool pur, le vrai, le seul ennemi.

Enfin, on accuse l'abaissement de la température, de la disparition des vignobles. La statistique et la science font facilement justice de cette erreur, du reste très commune. Ajoutons qu'en ce qui concerne particulièrement Tournai, on ne peut admettre que le climat se soit subitement modifié au point que tout à coup, vers l'an 1500, il a fallu abandonner la culture de la vigne.

Non, en ce qui concerne le Tournaisis, la raison réelle est la pauvreté extraordinaire du peuple après cette époque. Ruiné par les guerres entre Louis XI et Maximilien d'Autriche, par l'invasion des Anglais en 1513, puis par la peste, il ne songeait guère à s'approvisionner d'une « boisson de liesse », et la culture de la vigne n'étant plus rémunératrice, on l'abandonna.

Mais il faut revenir sur cette question de l'abaissement de la température. Elle a une importance majeure, si l'on veut songer à une rénovation de la vigne dans les temps présents.

Les coteaux de Huy sont généralement plantés d'un petit cépage bourguignon connu sous le nom de *Pinot*, qui réclame pour une maturité parfaite, du commencement d'avril à la fin du mois de

septembre, une somme de 2,800 degrés centigrades ; or, il résulte d'observations météorologiques très consciencieuses que la somme de chaleur relevée en notre contrée s'élèverait au moins, à flanc de coteau, à 3,150 degrés.

Aussi, le *Pinot* mûrit-il toujours. Naturellement, tandis que la quantité de la récolte est liée aux conditions climatériques de la floraison, la qualité dépend principalement de la puissance solaire des mois d'août et de septembre. En réalité, la diminution de la température n'a pas été d'une somme de plus de vingt degrés depuis le dix-septième siècle. Au surplus, si refroidissement il y a, il existe proportionnellement pour la France comme pour la Belgique, et nous ne voyons pas qu'il ait fait tort aux vignobles de la Bourgogne et de la Champagne.

Du reste, la vigne n'a jamais cessé d'être cultivée à Huy ; dans les Îles Britanniques, où la culture a complètement disparu, subsiste cependant, près de Cardiff, le Vignoble très réputé du marquis de Bute ; en Normandie, des essais faits avec des pepins rapportés de Mandchourie, contrée essentiellement rigoureuse, ont donné d'excellents résultats ; on pourrait même citer d'autres cas où il est prouvé que la vigne pousse très bien là où les conditions climatériques sont moins favorables que chez nous.

Notez du reste, que déjà en 1816, les auteurs se plaignaient de ce qu'ils appelaient « les malignités de l'air », accusant la vigne de tromper presque continuellement leurs légitimes espérances. D'autres textes, plus anciens, prouvent que ce n'était déjà là qu'une réédition de plaintes faites les siècles précédents et il est probable qu'elles se produisirent dès l'établissement de la culture de la vigne en notre pays.

La vérité est que toujours la vigne a été d'un rapport inégal.

Après une année exceptionnelle, suivent des récoltes beaucoup plus faibles. Le vigneron, qui ignore ce qu'est une statistique, ne pense certes pas à faire le compte d'un certain nombre d'années et à établir une moyenne qui lui donnera le rapport exact de son vignoble, les frais ayant été déduits naturellement.

C'est ainsi que, logiquement, il faudrait faire et, dès lors, on pourrait voir que la culture de la vigne en Belgique donne un minimum de dix pour cent. Nous aurons l'occasion de le prouver plus loin avec chiffres à l'appui.

Malheureusement, le vigneron ne voit que le profit immédiat ; il oublie vite que telle récolte fut superbe et capable de compenser les années plus faibles ; s'il s'en souvient, ce n'est que pour se

plaindre de ce que tous les ans il ne peut pas jeter à la cuve une cueillette aussi extraordinaire. C'est trop demander.

De plus, on s'est volontiers habitué à croire que la vigne particulièrement privilégiée et très généreuse, ne demande que peu de soins. Les ceps, après plusieurs siècles, ne sont pas remplacés, on feint de croire qu'il est inutile de fumer le vignoble, puis on se plaint d'un rendement insuffisant. Mais qu'advierait-il donc des autres cultures si on les soumettait à pareil régime ? Ce n'est que depuis peu qu'on a songé à étudier, aux lumières de la science nouvelle, les moyens d'atténuer les influences néfastes de notre climat dit « tempéré ». En France, on n'a guère attendu aussi longtemps, et les résultats obtenus sont venus récompenser amplement les viticulteurs de leurs soins spéciaux. N'a-t-il pas fallu lutter contre ce terrible ennemi de la vigne, le *phylloxera* ?

Botanistes, hybrideurs et praticiens se sont coalisés contre lui et en ont triomphé. La lutte n'a pas vainement stimulé toutes les intelligences et décuplé toutes les énergies.

La science, en même temps que la pratique vinicole, en sont sorties agrandies et transformées très heureusement. Aussi cette question assez bizarre que posait l'Américain G. Husman ne paraîtra plus étrange : « Le phylloxera est-il une malédiction ou une bénédiction ? » En effet, si le phylloxera a ruiné les pères, il a apporté aux fils l'activité et la science qui développeront la culture vinicole et lui donneront une prospérité jusqu'ici inconnue.

II.

Nous nous sommes spécialement attachés ci-dessus à prouver que les raisons de la disparition du vin du pays ne sont nullement absolues et qu'on pourrait utilement poursuivre une rénovation de la vigne.

Nous pensons pouvoir montrer à présent que le petit bourgogne de nos côtes, si le vigneron voulait s'en donner la peine, pourrait lui rapporter largement le prix de son travail et que ce prix serait augmenté encore s'il voulait employer les moyens scientifiques.

Tout d'abord, il n'est pas sans intérêt de déterminer quel fut jadis le prix du vin pour examiner dans quelles proportions il se trouve avec celui d'aujourd'hui. M. E. JOPKEN, dans une intéressante brochure sur *Les Vignobles de la Maison des Grands-Malades*, à Huy, s'est occupé de cette recherche dans les textes et écrit à ce sujet :

« Beaucoup de Hutois se rappelleront comme nous, que plusieurs

excellents établissements de la ville débitaient, il y a cinquante ans, une bouteille de vin du pays et deux grives ou un beefsteak pour un franc ; mais que l'on compare les traitements des fonctionnaires d'alors avec ceux qui leur sont alloués aujourd'hui, et l'on constatera qu'ils sont actuellement deux ou trois fois plus élevés ; or, l'échelle des traitements publics s'établit toujours, dans sa progression, d'après la diminution de la valeur de l'argent.

» La difficulté d'en fixer le prix relatif est souvent une cause d'erreurs graves ; aussi, de ce que « l'aime » de vin ne coûtait que quelques florins de Brabant en 1610, on aurait tort d'en conclure ou que le vin était pour rien, ou que l'abondance du produit dépassait les besoins ; ce n'est que par le rapprochement et la comparaison des chiffres portés en recettes et en dépenses pour le même objet qu'on arrive à se représenter assez réellement la valeur de celui-ci.

» Or, nous savons par les textes que les frais de culture de 120 verges environ, qui formaient l'ensemble des vignobles des Grands-Malades, se montaient à 600 florins annuellement, soit à 5 florins par verge ; après la conversion (la Maison des Grands-Malades aliéna ses vignobles en 1616), chaque verge rapporte en moyenne 10 florins de vente ou 60 florins de capital. En admettant que le florin de Brabant, qui équivalait à 32 sols de France, représentât alors fr. 1-80 de notre monnaie, nous obtiendrons la somme de 9 fr. de dépense par verge et de 18 fr. de recette ; mais il faut supposer que les acheteurs comptaient retirer un bénéfice de leur acquisition ; à la rente annuelle de 18 fr. qu'ils payaient, nous devons ajouter les 9 francs de frais de culture, plus leur bénéfice éventuel, pour déterminer le prix du vin réclamé au consommateur ; si donc nous estimons ce bénéfice à 8 francs, comme chaque verge produisait bon an mal an, un peu plus d'une « aime », ce qui résulte encore de divers textes, soit environ 150 litres, nous en arrivons, de déduction en déduction, à trouver que le litre de vin, au commencement du XVII^e siècle, pouvait avoir une valeur marchande de 40 centimes environ.

» Nous n'avons établi nos chiffres que pour des vignobles considérés comme les meilleurs de la contrée ; ceux qui étaient moins bien exposés ou plantés en plaine valaient beaucoup moins ; ils se vendaient à raison de 25 ou 30 florins la verge, et il faut supposer que leurs produits se vendaient couramment de 20 à 30 centimes de notre monnaie. »

Ces prix concernent spécialement le vin de Huy, le *Brtolet* ; le calcul reste exact pour le vin des coteaux de Liège.

Mais la question se pose surtout de savoir si le vigneron trouvera de nos jours, dans la culture de la vigne, une juste rémunération de son travail.

Pour nous, la chose ne fait aucun doute.

Les chiffres que nous allons donner sont strictement exacts. Il s'agit d'abord de savoir ce qu'une verge (5 ares) de vignobles peut bien rapporter, tous frais déduits.

Pour ce calcul, il ne faut pas songer à choisir telle ou telle année, le cep étant essentiellement capricieux et les récoltes étant fort variables. Aussi avons-nous pensé à prendre plutôt une moyenne où se trouve une seule année exceptionnelle.

De la sorte une verge a rapporté

en 1896, 400 kil. à fr. 0-30,	soit fr.	120-00
1897, 175 » à » 0-35,	» »	61-25
1898, 100 » à » 0-35,	» »	35-00
1899, 100 » à » 0-40,	» »	40-00
1900, 150 » à » 0-40,	» »	60-00
1901, 130 » à » 0-40,	» »	52-00

Au total pour 6 ans. . . fr. 368-25

Chaque verge de culture en vignes a donc rapporté, en six années consécutives, dont une seule très bonne, la somme de 360 fr., soit 60 fr. en moyenne par année.

Or, le propriétaire de vignobles qui vend son raisin a eu, chaque année, les frais suivants, s'il a soigné sa vigne, ce qui n'arrive pas toujours :

Culture	25 fr. par verge.
Engrais	5 » »
Echalas et vendange	5 » »
Intérêts de l'immeuble à 5 p. c.	10 » »
Usure du matériel.	2 » »
Varia	5 » »
Au total	50 fr. »

Il y a donc un premier bénéfice net de 10 fr.

Si le propriétaire de la vigne fait son vin lui-même — cela arrive souvent — comme il faut, au grand maximum, 400 kilogs pour produire une pièce et « l'ouiller », en estimant le raisin à fr. 0-40 le kilog., il a dépensé 160 fr. comme matière première.

En ajoutant 40 fr., ce qui est énorme, pour tous les autres frais, la pièce lui a coûté 200 fr.

Or, il la vend de 250 à 300 fr.

Et s'il la débite en détail, les 300 bouteilles à fr. 1-50 le flacon lui rapportent 450 fr.

Cela vaut la peine.

Et désormais, on ne pourra plus venir prétendre que les conditions de la culture de la vigne est d'un rapport moindre.

On ne s'étonne pas maintenant de payer relativement beaucoup plus cher que jadis. C'est le vigneron qui profite de la différence.

Notez que ces chiffres peuvent être augmentés, si on veut suivre d'un peu près les conseils donnés par les viticulteurs français qui, depuis des années déjà, ont sagement songé à demander aux spécialistes le moyen de protéger la vigne contre la maladie et les intempéries, en même temps qu'ils s'efforçaient d'augmenter son rendement.

Hélas ! il ne faut pas en demander autant au vigneron de nos contrées. Souvent il s'étonne de ce que la terre ne reste pas toujours d'une égale fécondité, de ce que l'engrais est nécessaire au bout d'un certain nombre d'années, de ce que le cep peut vieillir, de ce que la vigne n'est pas toujours bien portante, de ce qu'il faut la soigner, la protéger, s'en occuper comme d'une autre plantation.

Le cep le plus répandu sur nos coteaux est le « Pinot » rouge de Bourgogne ; mais il existe des cépages bien plus hâtifs encore, tels le « Gamay » des Vosges, les « Madeleine » violette, royale et angevine, qui n'exigent qu'une somme de 2.480 à 2.535 degrés de chaleur, enfin les cépages rapportés par le P. David de Mandchourie, qui se sont parfaitement acclimatés sur les froids plateaux de la Normandie et feraient merveille sur les bords de la Meuse ; il y a enfin, aux endroits très bien exposés, les chasselas en plein air qui sont d'un extraordinaire bon rapport.

Mais allez donc demander au vigneron de modifier sa vigne : il vous répondra que d'autres avant lui l'ont cultivée telle quelle et qu'il n'a aucune bonne raison de changer sa façon.

Ce n'est pas tout, il convient de parler de la manière dont se fait la cuvée. Dans cet ordre d'idées, la *Routine* règne encore souverainement.

Lorsque le raisin, ayant été pressé, macéré, est laissé dans la cuve pour que se produise la fermentation, celle-ci fait constamment monter vers la surface les pépins, la vulve, le vert de la grappe et toutes les impuretés qu'a pu entraîner le grain. Il se forme de la sorte une voûte, un « bouchon » qui, si on ne le brise pas souvent, devient dur et, rapidement, au contact de l'air se couvre de moisissure.

Les vigneronns qui vont souvent au cellier briser ce « bouchon » sont rares ; la plupart se contentent de le disloquer tous les deux ou

trois jours, c'est-à-dire après qu'il a pris un goût singulier qui se communiquera au jus, sans compter qu'une bonne partie des principes contenus dans l'enveloppe et qui participent à la constitution du vin a été affaiblie.

Et lorsque vous faites part à un vigneron de votre crainte que son produit, à être traité de la sorte, ne conserve un arrière-goût de moisissure, il s'exclame en répondant que c'est précisément cet arrière-goût qui spécifie le vin du Pays. N'essayez pas de l'en dissuader, vous n'y réussirez pas.

C'est comme cet aspect trouble qu'a généralement le vin, et qui n'a d'autre raison d'être qu'une erreur dans sa fabrication : très sérieusement on vous prétendra que c'est une caractéristique du vin autochtone et qu'il est impossible au « *Briotet* » d'être limpide. Nous avons eu la preuve du contraire, mais des Hutois à qui on l'avait fait boire et qui avaient trouvé délicieux le joli goût de raisin laissé par une fabrication rationnelle, déclarèrent ensuite que, malgré tout, ce n'était pas du vrai vin du pays. Il lui manquait son petit goût de pourriture !

III.

Le croirait-on ? La restauration du vignoble mosan trouve des adversaires à Huy même, et, ce qui passera pour un comble, les plus grincheux se rencontrent parmi les amateurs fervents du *Briotet* du cru.

Leur raisonnement vaut la peine d'être rapporté, nous a écrit M. JOPKEN.

« On ne refait pas le passé, disent-ils ; il est possible, comme » vous le racontez d'après les archives, que la vigne ait été cultivée » autrefois avec succès et profit sur de nombreux points du pays ; » mais ce que nous constatons, c'est qu'elle a disparu complètement » partout, sauf ici, où une disposition spéciale des coteaux, la nature » du sol et le goût traditionnel des habitants pour leur produit local » n'ont pas été de trop pour sauver la quantité d'hectares nécessaires » à la consommation courante.

» Si vous vous étiez bornés à faire discrètement vos efforts en » vue de l'amélioration de la culture et de la fabrication, afin de » conserver à ceux qui viendront après nous le plaisir de vider de » loin en loin un flacon de vin pur, on ne pourrait que vous savoir » gré de vos bonnes intentions ; mais votre campagne bruyante par » la voie des brochures et des journaux en faveur de la reconstitu- » tion des vignobles sur les trois quarts du territoire belge, devait » avoir la conséquence dont nous nous plaignons déjà : notre *briotet*

» nous coûte plus cher et nous ne sommes plus certains de le boire
 » pur. Depuis que les étrangers de passage à Huy se mettent à
 » vider force bouteilles d'un breuvage qui, auparavant leur inspirait
 » une salubre inquiétude, depuis que nos vigneron trouvent l'écou-
 » lement d'une partie de leur récolte hors de la ville, nous payons la
 » pièce de vin cinquante francs plus cher : et, puisque, dès à présent,
 » la consommation paraît dépasser la somme de production, il est
 » clair que le marchand, voyant la demande dépasser l'offre, n'hésite
 » pas à *multôter* son vin pour suffire aux commandes qui lui sont
 » faites. Gâter les prix et mettre le cheveu du doute dans notre
 » plaisir (même mauvais, le *brîtolet* nous semblait bon parce qu'il
 » était sans mélange), tel est le beau résultat que vous avez obtenu,
 » et il est fort probable que vous n'obtiendrez que celui-là. »

« Ces critiques égoïstes ne nous émeuvent en aucune façon, ajoute M. JOPKEN ; nous les avons prévues, et l'examen sérieux que nous en avons fait à l'avance nous avait confirmés dans la conviction qu'une des conditions essentielles de la réussite, c'est d'arriver, à la suite d'une période de transition pendant laquelle les vigneron doivent prendre garde de ne pas tuer la poule aux œufs d'or, à *faire diminuer le prix du vin par l'augmentation et la régularité du rendement d'une part, par l'utilisation, aujourd'hui inconnue, des sous-produits de la vigne, d'autre part.*

« Nous ne nous sommes pas embarqués à l'aveuglette dans notre entreprise ; lorsque M. Genonceaux m'a proposé, il y a quatre ans, d'associer nos efforts, voici le capital de faits dont nous disposons pour entrer en campagne :

« Une étude, bien documentée, de M. J. HALKIN, avec une carte suggestive couverte de poings rouges, venait d'indiquer tous les endroits du sol belge où la culture de la vigne avait été autrefois en honneur. De mon côté, les archives de la ville de Tournai m'avaient révélé que l'impôt sur le vin, pendant la première moitié du xv^e siècle, période de l'apogée de la viticulture dans la région tournaisienne, représentait plus du tiers des ressources budgétaires de cette importante cité, et qu'il fallait chercher ailleurs qu'ou [l'on s'était habitué à les voir, les causes historiques de la décadence de la plus belle et de la plus rémunératrice des cultures pratiquées par nos ancêtres. D'autre part, les observations recueillies par la Section de viticulture de l'École moyenne réduisaient à néant l'opinion erronée que le raisin ne mûrit plus comme autrefois sur nos coteaux par suite du refroidissement de la température. Ainsi la géographie, l'histoire et la météorologie étaient avec nous pour nous aider à établir

ce fait qu'aucun obstacle naturel ne s'oppose à la reconstitution du vignoble belge.

« Dès 1889, M. GENONCEAUX, avec son collaborateur infatigable, M. BEINE, professeur de viticulture à l'École moyenne, s'était livré à une étude approfondie des maladies cryptogamiques de la vigne, notamment du mildew et de l'oïdium, et en avait conclu que ces maladies pouvaient être aisément combattues, qu'elles non plus ne constituaient pas, par conséquent, l'obstacle sérieux à la restauration des vignobles.

« Leurs travaux d'appropriation des méthodes françaises, poursuivis avec ténacité, avaient, en outre, convaincu le Directeur de l'École moyenne qu'en abandonnant le marc à sa sortie du pressoir, nos vigneron perdaient de gaité de cœur une source de bénéfices considérable ; des voyages d'expérience dans les principales contrées vinicoles de l'Allemagne, de la Suisse et de la France, et notamment au milieu des cépages de la Champagne, dont le climat a le plus d'analogie avec le nôtre, achevèrent de lui donner la foi dans l'avenir de la viticulture belge. Il a fait récemment l'acquisition d'un vignoble où il mettra en pratique les procédés de culture rationnelle et les moyens de préservation adoptés par nos voisins. La section de viticulture de l'École moyenne s'est constituée sous les auspices du Conseil provincial de Liège qui suit ses progrès avec sollicitude. Je crois donc qu'on peut dès aujourd'hui appliquer le mot de Zola à la question de la restauration des vignobles : « La vérité est en marche ».

« Le seul empêchement sérieux auquel celle-ci vient de se heurter sur son chemin, c'est la *routine*. Ce mot n'a rien de désobligeant dans ma pensée : il ne signifie pas l'entêtement bête contre le progrès, mais bien plutôt l'erreur inconsciente préparée de longue date par des traditions que la force des choses a créées.

« L'historien Mélarl écrivait ceci en 1641, dans sa description de la ville de Huy : « Son contour est tout rempli de vignobles, » *esquelles consistent les principaux revenus des bourgeois, tellement qu'il semble que leur vie, fortune et félicité dépende de leur* » *abondance, rapport et fertilité ; bien est vray qu'elles sont aussi* » *causes qu'il n'y a pas grand trafic, commerce n'y entrecours* » *comme il y a dans des villes de moindre et plus petit volume,* » *néanmoins qu'elle soit scituée dans un lieu fort commode, et où* » *toute marchandise peut facilement aborder... »*

« Donc, au milieu du xvii^e siècle, la vigne était la principale ressource de Huy et l'industrie ainsi que le commerce extérieur y étaient abandonnés ; depuis cette époque, les conseils de Mélarl y ont trouvé une large application, laquelle a eu pour conséquence de

réduire la culture de la vigne au rang tout à fait accessoire que nous lui connaissons aujourd'hui ; il est résulté de cet état de choses que la race des vigneronns a disparu petit à petit et que les vignobles ne reçoivent plus qu'une partie des soins qui leur seraient nécessaires pour retrouver leur ancienne propriété. « On se contente de faire le plus gros dans une vigne », est un adage qui vaut maintenant parole d'Évangile parce que, de père en fils, on s'est habitué à cette pratique ; ainsi, pour ne citer qu'un exemple, il est admis à Huy que les *gourmands*, variés et si vigoureux sur les ceps, ne doivent pas être enlevés immédiatement ; l'écimage ne s'y fait, en général, qu'après le 15 août. Le manque de temps a pu imposer aux viticulteurs l'obligation de se livrer en une fois à des opérations qui, en bonne culture, devraient être espacées ; le fait n'en constitue pas moins un acte de routine déplorable. Pour la vinification, c'est la même chose : on recueille dans la cuve le vin de goutte et les premiers jus sortis du pressoir, puis on jette le marc à l'égout.

« Donner à la vigne l'engrais dont elle a besoin, la cultiver méthodiquement, la mettre à l'abri des maladies cryptogamiques et des gelées blanches, en un mot, l'entourer des soins journaliers qu'on accorde aux autres cultures, telles sont les conditions indispensables pour augmenter son rendement et favoriser la régularité des récoltes.

« Quant à la vinification, qu'elle soit bien faite avec de bons produits, le vigneron tirera toujours de son marc une excellente cuvée qui lui garantira un bénéfice rémunérateur tout en lui permettant d'offrir au consommateur son premier crû à un prix raisonnable.

« Dans les régions champenoises, il est admis qu'un hectare de culture de vigne suffit largement à l'entretien de toute une famille ; il est vrai que là, comme dans nos fermes, toute la maisonnée travaille et se partage la besogne.

« Je me souviens que, me promenant un jour dans la vallée de l'Ahr (rivière qui se jette dans le Rhin à Remager), je m'étais arrêté en un petit village aux environs de Walporzheim, en pleine contrée de vignobles ; on ne voyait pas autre chose sur les deux coteaux qui se faisaient face ; c'est au point que mon compagnon me disait facétieusement que les gens de ce pays-là ne mangeaient pas de pommes de terre ; devant la modeste auberge où nous prenions un peu de repos en dégustant un verre du crû, des tourteaux d'une couleur étrange chauffaient au soleil : je m'informai et l'aubergiste me dit ceci : « Quand nous avons tiré du marc tout ce qu'il contient, nous faisons » avec le résidu ces tourteaux qui, bien séchés, nous serviront à » allumer notre feu en hiver » ; et comme je demandais si ce produit

valait bien la main d'œuvre, il ajouta : « Presque tous les vignobles » de cette région appartiennent à de grands propriétaires qui nous » les cèdent à bail moyennant la moitié de la récolte ; tous les frais » sont à notre charge ; il faut bien pour vivre que nous tirions du » raisin tout ce qu'il peut donner. »

En résumé, le but poursuivi par M. GENONCEAUX et ses collaborateurs est de démontrer que la culture de la vigne en Belgique n'a besoin que de redevenir nationale, en s'aidant des résultats obtenus dans les pays voisins, pour être plus féconde, plus régulière, et reprendre sa place parmi les autres cultures rémunératrices.

Mais le moyen d'arriver à la reconstitution des vignobles, m'objectera-t-on, dans un pays qui a cessé, de votre propre aveu, d'être viticole par nécessité et de parti pris ?

Par la petite culture : si les pouvoirs publics veulent bien favoriser les premiers essais, on arriverait facilement à créer, partout où le sol et le climat s'y prêtent, des vignobles de quatre à cinq ares, que leurs propriétaires s'habitueront à faire cultiver ou à cultiver eux-mêmes comme ils font de leur jardin ; les instituteurs n'aimeraient-ils pas mieux soigner les ceps qu'on leur aurait plantés que de compter des hannetons et composer de leur plus belle main des diplômes d'anti-alcoolisme ? Bon an mal an, ils auraient une récolte suffisante pour fabriquer une feuille de vin blanc sur laquelle ils prélèveraient le paiement de leur travail, et un quartaut de vin rouge de seconde cuvée qu'ils mettraient en leur cave ou qu'ils feraient boire pour combattre à coup sûr le poison de l'alcool...

Il nous plaît à constater, en terminant, que la campagne entreprise par MM. JOPKEN et GENONCEAUX a déjà porté certains fruits.

La section de viticulture de l'École de Huy, en effet, sous la direction intelligente et convaincue de son chef, a fabriqué avec des raisins provenant de la récolte de 1897, un vin de première cuvée absolument pur, dont le bouquet et la couleur ont une analogie frappante avec ceux des bons vins rouges de la vallée de l'Ahr.

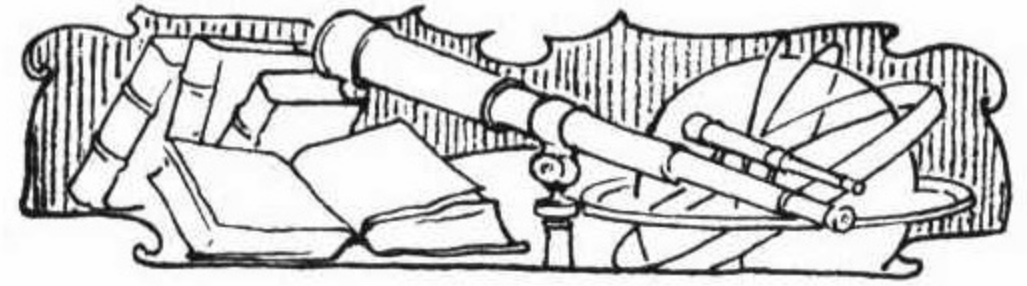
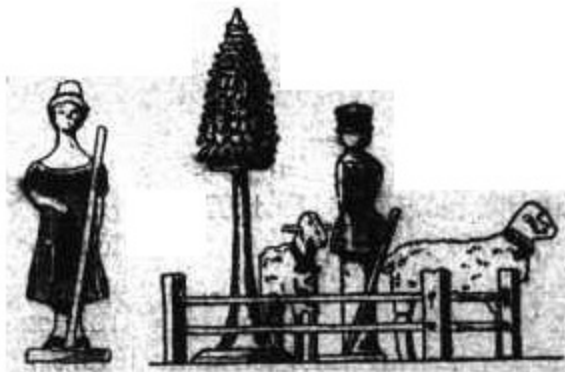
Qui mieux est, elle a obtenu ensuite trois sous-produits qui, par leur prix de revient minime, par leur légère quantité d'alcool, en même temps que par leur goût agréable, réalisent les types de boissons populaires. C'est qu'en effet les soutirages ayant été faits, il reste le marc dont jusqu'à présent on ne faisait rien. De ce résidu, on peut cependant tirer du vinaigre ou, qui mieux est, un vin de seconde cuvée. Additionné de l'alcool qui lui manque et de sucre ou de miel, il fait un produit délicieux au goût et joli à l'œil, surtout lorsqu'il provient du « bouchon » de vin blanc tiré de raisin rouge,

qui a laissé à la vulve toute sa couleur. Nous en avons goûté avec un plaisir extrême.

Les bons conseils de MM. JOPKEN et GENONCEAUX seront-ils suivis ? Nous l'espérons sincèrement et au surplus d'aucuns déjà les ont imités. Nous avons eu l'occasion dernièrement de boire du crû blanc de 1901 chez M. Désiron, qui s'est procuré un outillage moderne ; ce vin est clair, de belle couleur et fort agréable au palais. L'exemple de M. Désiron, devrait être imité, on devrait rompre avec une tradition qui, bien comprise, ne donnait déjà que des résultats approximatifs, qui, mal suivie, fournirait des produits inférieurs à leur réputation.

J'espère que l'initiative prise par le Directeur de la section de viticulture de l'École moyenne de Huy aura des imitateurs ; il m'est permis de la louer sans réserve, mon rôle dans la campagne en faveur de la restauration du vignoble belge se bornant à combattre par des documents précis les idées fausses et les erreurs historiques qui compromettent cette cause dans l'esprit de beaucoup de personnes.

CHARLES BRONNE.



Neptune et Nutons

Voir *Wallonia*, 1902, p. 89.

II.



COMME pour renforcer l'antériorité prétendue du nom de *Neptune*, voilà qu'on attribue (1) à ce nom une origine *celtique* : on n'hésite pas à déposer le dieu de son empire des mers, pourtant si bien constaté par les auteurs classiques (2).

Même, sur le terrain *celtique*, les partisans de l'antériorité du nom des *Nutons* n'auraient pas à désertier la lutte ; en effet, ils pourraient invoquer, tout d'abord, le *Neutto* de notre inscription admis par l'« *Altceltischer Sprachschatz* » de Holder, ne fût-ce que comme nom propre d'individu (3) ; ensuite toute une série de *Nuada*, *Nuadu*, cités par d'ARBOIS DE JUBAINVILLE dans son « *Cours de littérature celtique* » (d'où même, prétend cet auteur avec GAIDOZ, le nom du dieu britanno-romain *Nodons* !); enfin, mieux que tout cela, un

(1) Voy. SCHNEEGANS, *Zeitschrift für romanische Philologie*, XXIV (1900), p. 560 et l'intéressant compte rendu de ce travail par M. le professeur WILMOTTE, *Revue de l'instruction publique en Belgique*, 1901, p. 81.

(2) CICÉRON, *De nat. deor.*, II, 24 : « Datum est Neptuno omne maritimum regnum » ; VIRGILE, *Aen.*, I, 138 : « Imperium pelagi mihi (Neptuno) sorte datum ». Comment, devant de pareilles autorités, peut-on dire : « Die Auffassung des Neptunus als Herrscher des Meeres, dem römischen Volksglauben völlig fremd ist » ?

(3) Si *Neutto* n'est pas un nom de divinité, il manque un élément essentiel à l'inscription, le tout premier que signale CAGNAT ; par exception, cette désignation du dieu peut bien être implicite, comme de *Mithra* pour un cartel votif apporté dans un « *Mithraeum* » ; mais le cas est nécessairement rare : une douzaine sur plus de huit cents inscriptions sacrées de Rome...