venons de citer, il a été exposé très-peu de vins ordinaires; mais, en revanche, nos premiers crus du Bordelais ont été dignement représentés, et nous avons pu nous convaincre de nouveau que, dans aucun pays, la finesse du goût ne s'alliait au même degré à la richesse du parfum et à la légèreté qui caractérisent nos grands vins de la Gironde. Il y a des produits plus riches en toutes choses, mais il n'y a nulle part l'harmonie parfaite qui fait de ces produits les premiers dans leur genre.

Les vins de la haute Bourgogne n'étaient pas moins bien représentés, et nous devons dire que leurs qualités ont été très-appréciées. S'ils n'ont pas autant de légèreté que les précédents, ils ont plus de séve et plus de richesse, il faut apporter à leur consommation une plus grande circonspection; leur séjour sous une température élevée les avait plus éprouvés que leurs voisins.

Les vins blancs de haute et basse Bourgogne étaient très-bien représentés; il y avait, depuis le vigoureux Meursault jusqu'au délicat Chablis, une gamme de vins exquis.

Les vins de la côte du Rhône figuraient avec honneur, sinon par le nombre, au moins par le choix des vins blancs et rouges.

La Champagne avait envoyé ses produits. Ses grandes marques, qui n'ont rien à gagner aux concours, puisqu'elles sont en possession de tout le renom possible, laissent la place aux maisons secondaires, dont les produits ont été remarqués et récompensés. A côté d'eux viennent les vins blancs mousseux de Vouvray, Chablis, Saumur et de la haute Bourgogne, dont la fabrication va toujours en s'améliorant et prend un rang de plus en plus important dans le commerce général. En somme, nous avons constaté un progrès sérieux depuis 1867; nos produits communs ont acquis une netteté de goût et une faculté de conservation qui prouvent que les procédés de fabrication vont s'améliorant. Espérons que les résultats acquis encourageront les viticulteurs qui n'ont pas encore progressé à imiter ceux qui ont apporté des perfectionnements, et qui trouvent une récompense toute naturelle dans la préférence assurée dont jouissent leurs produits et dans les prix plus élevés qu'ils en obtiennent.

Nous ne quitterons pas la France sans dire un mot de ses vins d'imitation, qui sont faits avec une rare perfection; c'est le cas aussi de dissiper un préjugé qui est fort accrédité dans beaucoup d'endroits, à savoir: que ces vins d'imitation sont faits sans vin; c'est, au contraire, avec nos piquepoules et nos picardants de choix que se font les façons Madère, vins qui ne sont achevés que par un long séjour au soleil et par des additions d'alcool à doses minimes et fréquentes; la base de toute fabrication est toujours du bon vin.