

## Article

---

« De la cale à la cave : l'importation du vin au XIX<sup>e</sup> siècle »

George Bervin

*Cap-aux-Diamants : la revue d'histoire du Québec*, n° 28, 1992, p. 26-30.

Pour citer cet article, utiliser l'information suivante :

<http://id.erudit.org/iderudit/7984ac>

Note : les règles d'écriture des références bibliographiques peuvent varier selon les différents domaines du savoir.

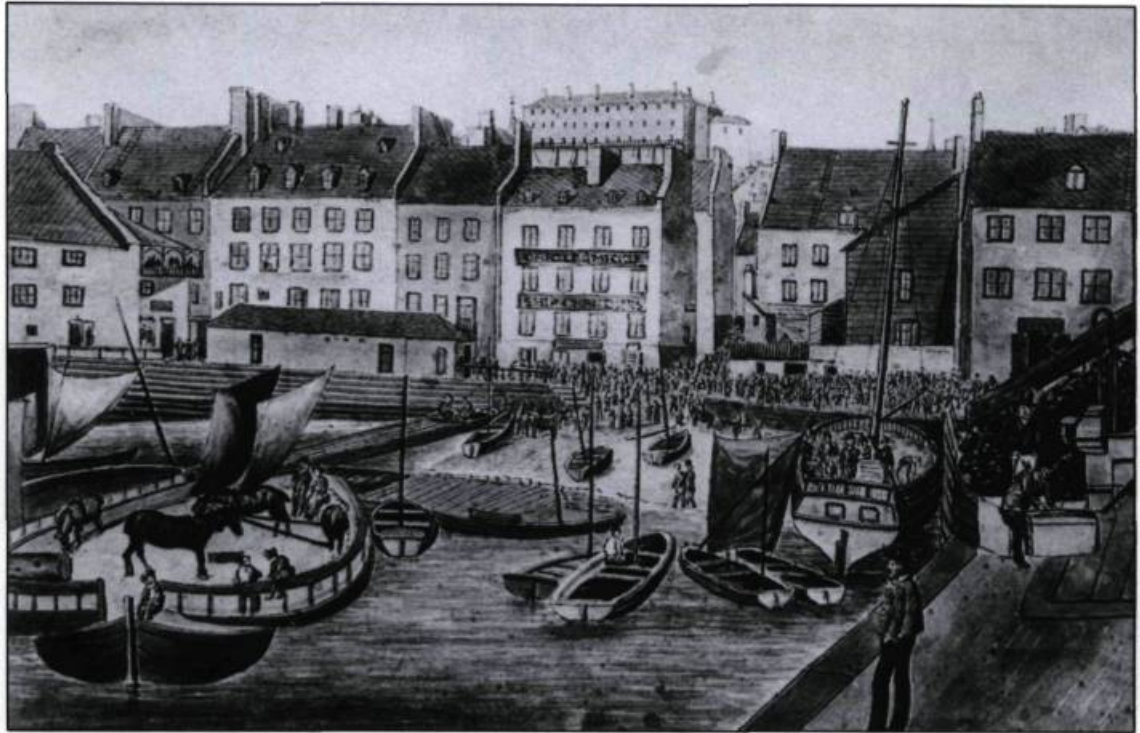
---

Ce document est protégé par la loi sur le droit d'auteur. L'utilisation des services d'Érudit (y compris la reproduction) est assujettie à sa politique d'utilisation que vous pouvez consulter à l'URI <https://apropos.erudit.org/fr/usagers/politique-dutilisation/>

---

Érudit est un consortium interuniversitaire sans but lucratif composé de l'Université de Montréal, l'Université Laval et l'Université du Québec à Montréal. Il a pour mission la promotion et la valorisation de la recherche. Érudit offre des services d'édition numérique de documents scientifiques depuis 1998.

Pour communiquer avec les responsables d'Érudit : [info@erudit.org](mailto:info@erudit.org)



# DE LA CALE À LA CAVE

## L'IMPORTATION DU VIN AU XIX<sup>e</sup> SIÈCLE

**À Québec, le vin n'est pas un simple produit de consommation courante. Il peut se révéler un objet de fierté pour les bien nantis, qui mesurent leur prestige à la taille de leur cave à vin. On boit des spiritueux en petite quantité et le vin français n'est consommé que dans les grandes occasions.**

par George Bervin\*

*«Place du marché de la Basse-Ville du quai Mc Callum en 1829».*

*De l'ouverture à la fermeture de la saison de la navigation, généralement à partir du mois de mai, les transatlantiques apportent inlassablement dans le port des centaines de barriques, de caisses, de pipes et de quarts remplis de vins et de spiritueux.*

*(Aquarelle de James Pattison Cockburn, 7 juillet 1829, dans Christina Cameron et Jean Trudel. Les dessins de James Patterson Cockburn, 1976, p. 85).*

**A**U CRÉPUSCULE DU XVIII<sup>e</sup> siècle, le commerce du vin à Québec est déjà un secteur d'activité fort lucratif pour les nombreux commerçants qui s'y adonnent. Tout au cours des premières décennies du XIX<sup>e</sup> siècle, la vente en gros des vins et des spiritueux est soumise à la domination des grands marchands (marchands-négociants) qui dépendent des sociétés étrangères, en l'occurrence britanniques, pour leur approvisionnement. Quant à la vente au détail, même si les

marchands-négociants y font sentir une présence active, elle donne aux commerçants moyens l'occasion de servir d'intermédiaires entre les fournisseurs en gros et les consommateurs.

### Un réseau international

Voilà un domaine d'activité somme toute assez hiérarchisé: les négociants importants de la capitale s'adressent à leurs collègues étrangers pour obtenir de grandes quantités de vins et de spiritueux. Seuls à Québec à faire partie du réseau du commerce international, ils sont aussi les seuls à savoir qu'à Liverpool, par exemple, telle société serait en mesure de leur livrer 1 000 barriques de madère, payables dans quatre mois par une lettre de change négociable à Londres. Ces marchands-importateurs profitent de contacts utiles aux îles Anglo-Normandes afin de s'assurer que les vins de Tenerife arriveront en temps voulu à Québec, pendant la saison estivale. En dessous des importateurs, se retrouvent les détaillants qui, après s'être procuré les vins et les spiritueux auprès des premiers, généralement dans des ventes à l'encan, paient comptant ou remettent aux vendeurs des «billets endossés et approuvés» négociables dans un, deux ou trois mois. Ainsi se déroule le commerce du vin et des spiritueux à Québec pendant la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle. Ce secteur nous apparaît donc très lié au marché international.

De l'ouverture à la fermeture de la saison de navigation, généralement à partir du mois de



mai, les transatlantiques déchargent inlassablement dans le port de Québec des centaines de barriques, de caisses, de pipes et de quarts remplis de vins et de spiritueux.

### Des quais aux enchères

Les transactions sur le vin se déroulent très rapidement. Aussitôt le déchargement des cargaisons terminé, les importateurs s'empressent d'écouler leurs produits dans des ventes aux enchères où se présentent les détaillants. Par exemple, le marchand-négociant William Price offre à ses clients commerçants, dans *La Gazette de Québec* du 29 octobre 1818, «50 tonnes de rum fort de la Jamaïque, 200 barriques de vin de Bordeaux d'une qualité supérieure, 25 caisses de vin de Graves et autres vins français». Au fil des ans, les procédés de vente resteront quasi immuables. Ainsi, le 2 juin 1840, la société Lemesurier, Tilstone and Company prévient les autres marchands qu'elle met en vente une grande quantité de spiritueux et de vins «en débarquement du *Niger*», dont «plus d'une centaine de caisses de vins français supérieurs ainsi que des barriques d'Eau-de-vie de Cognac». Cette façon de procéder est propre aux grands marchands de l'époque.

### Une vive concurrence

Lorsque se fait sentir le besoin d'écouler le stock aussitôt son déchargement complété, la concurrence entre les importateurs est très vive et elle ne s'arrête qu'à la fermeture du commerce maritime en octobre ou en novembre. Il faut comprendre ces importateurs qui reçoivent de leurs fournisseurs de Londres, de Liverpool, de Glasgow ou d'autres villes de Grande-Bretagne, des navires dont les cales sont remplies de barriques de vin.

Les «chambres» d'encan, propriétés des grands marchands-importateurs situées pour la plupart dans le port et dans les rues avoisinantes, fonctionnent sans interruption de mai à novembre. Les journaux de l'époque nous renseignent d'une façon explicite sur les quantités considérables de vins et de spiritueux vendus à l'encan. Le port est l'endroit par excellence pour l'approvisionnement des commerçants et, parfois même, des grands bourgeois qui veulent se procurer quelques bonnes caisses de bordeaux en se passant d'intermédiaires. Ces ventes sont généralement menées de main de maître par les encanteurs et les courtiers dont la renommée dépasse le cadre étroit de la ville. De nombreux marchands de l'extérieur, de Trois-Rivières par exemple, viennent s'approvisionner à Québec par le biais de ces ventes au plus offrant. Au nombre de ces encanteurs et de ces courtiers, mentionnons les associés Melvin et Bélanger, Wurtele and Fraser, Quirouet et Chinic. Des so-

ciétés procèdent aussi à des ventes en gros. Parmi celles-ci, retenons les Lemesurier, Tilstone and Company, Woolsey, Stewart and Company, Reiffenstein and Company, Gillespie and Company, William Price and Company, Heath and Moir, Campbell and Sheppard. Notons que ces encanteurs-courtiers et ces maisons commerciales de Québec, présents dans le secteur des vins et des spiritueux, se révèlent tout aussi actifs dans d'autres sphères économiques de la ville.



«Soldats de l'infanterie légère à Québec, 1839». La présence d'une garnison de plusieurs centaines de soldats britanniques favorisait aussi le commerce des spiritueux à Québec. (Archives nationales du Québec à Québec).

### Il faut passer par l'Angleterre

À cause des «Actes de navigation» promulgués par la métropole anglaise à partir de la deuxième moitié du XVII<sup>e</sup> siècle, la presque totalité des vins et des spiritueux importés au Bas-Canada doivent passer d'abord par un port d'Angleterre et ce, même si ces produits viennent de l'Europe du Sud ou des Antilles britanniques. Les lois ne visent pas à faire vérifier la qualité des produits destinés aux colonies, mais plutôt à protéger jalousement les intérêts économiques de l'Empire britannique. Toutefois, à mesure que nous avançons dans le XIX<sup>e</sup> siècle, ces «Actes de navigation» sont graduellement assouplis pour être finalement abolis par Londres dans les années 1840.

D'ailleurs, tout au long des décennies de 1820 et 1830, quelques navires en provenance de territoires non britanniques déchargent leurs cargaisons de vins et de spiritueux à Québec. Au début de la décennie 1840, ce mouvement s'accroît et, comme pour confirmer cette tendance très



perceptible, de nombreux marchands annoncent dans les journaux la mise en vente sur le marché local de vins qui viennent «d'arriver en droiture» de certaines villes européennes. Ainsi, le grand marchand G.D. Balzaretti fait savoir à sa clientèle, le 30 mai 1840, qu'il vient tout juste de recevoir, directement de la ville de Bordeaux, un stock important de vins, d'eau-de-vie et de liqueurs qu'il mettra en vente sur le quai Napoléon.



*Taverne et magasin de Joseph Vaillancourt, rue Saint-Jean, Haute-Ville de Québec vers 1830. (Archives nationales du Canada).*

### **Pour le Bas-Canada: vins d'Espagne et du Portugal**

Au fait, d'où proviennent les vins et les spiritueux importés par les marchands de la capitale et que les consommateurs bas-canadiens retrouvent dans leurs verres? Durant toute la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, l'importance de certains pays producteurs ne s'est jamais démentie. Les vins de l'Europe du Sud et de la France ont régné en rois et maîtres dans le «palais» des dégustateurs d'ici. La primauté des produits espagnols et portugais sur le marché québécois et bas-canadien s'explique par des raisons politico-économiques. Depuis le début du XVIII<sup>e</sup> siècle, l'Angleterre a établi des relations étroites avec ces pays et, au XIX<sup>e</sup> siècle, ces liens se sont encore renforcés. N'est-ce pas lord Wellington qui chasse les troupes napoléoniennes du Portugal en 1811? Certaines grandes familles commerçantes britanniques ont, depuis des lustres, des membres de leur parenté dans la péninsule ibérique qui dominent des secteurs d'activité importants, comme celui du vin, destiné à la commercialisation à l'étranger. Quant aux vins de France, malgré les querelles entre Français et Anglais à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle et jusqu'en 1814,

ces derniers savent toujours reconnaître la qualité et le bouquet des nobles vins français. Ces produits, de par leur renommée internationale, sont pour ainsi dire incontournables, d'autant plus qu'on les apprécie dans les milieux aisés des deux côtés de l'Atlantique.

Les consommateurs de la capitale bas-canadienne ont-ils conscience, en sirotant ce liquide béni des dieux, de tout le trajet parcouru avant d'aboutir sur leur table?

### **Deux itinéraires**

Les vins disponibles au Bas-Canada, selon leur pays d'origine, suivent dans un premier temps deux routes différentes. Au cours des premières décennies du XIX<sup>e</sup> siècle, les vins français embarqués à bord des voiliers traversent la Manche pour être ensuite dispersés à travers les grandes villes anglaises. Une fois leur débarquement complété en Angleterre, les sociétés britanniques font traverser l'Atlantique à ces produits destinés au Bas-Canada. Quant aux vins des pays ibériques, leur transport longe la côte méditerranéenne jusqu'à Gibraltar – possession britannique en terre espagnole contrôlant le passage du détroit du même nom, qui relie la Méditerranée à l'Atlantique. Une fois les cargaisons débarquées sur ce «rocher» militairement et économiquement stratégique pour l'Angleterre, les agents des représentants des firmes londoniennes et ceux d'autres grandes villes portuaires britanniques et irlandaises, expédient les tonneaux vers leurs villes respectives. De là, une certaine proportion du vin est exportée au Bas-Canada.

Les navires anglais, surtout des «brigs», qui se font délester de leurs cargaisons de vin au port de Québec, transportent d'abord la production vinicole des pays de l'Europe du Sud, de la France et, dans une proportion infime, des vins allemands de la région du Rhin. À travers les stocks déchargés au port de Québec au cours de la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, l'observateur attentif peut déceler la présence de vins rouges et blancs d'Espagne et plus particulièrement des villes de Malaga, de Grenade, d'Alicante, et des îles Canaries (Tenerife). Mis à part les vins de Tenerife, les consommateurs du Bas-Canada semblent préférer les vins provenant de la façade méditerranéenne de l'Espagne. À moins que ce choix ne leur soit imposé par les négociants britanniques. Ceux-ci peuvent décider, par exemple, d'acheter des vins de régions espagnoles spécifiques, à cause de la marge de profit plus élevée qu'ils en tirent par rapport à d'autres zones géographiques productrices de vins plus coûteux et plus raffinés. Car, ne l'oublions pas, l'Espagne est à l'époque grande productrice de vin mais aussi grande consommatrice. La production consommée par la noblesse espagnole



diffère de celle réservée à la masse. Il serait d'ailleurs intéressant de savoir si le consommateur de la ville de Québec de la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle boit un vin d'Espagne de «masse» ou celui réservé aux privilégiés de ce royaume. Mais il est vrai que l'on retrouve sur le marché de Québec des vins espagnols de différentes qualités.

### Porto, Madère et Marsala

Les négociants anglais expédient aussi à Québec des vins portugais: de Porto (Oporto) et de Madère, de même que des vins de Sicile, en particulier ceux de Marsala. De plus, les acheteurs de Québec peuvent même se procurer une gamme de vins en provenance de régions aussi peu connues que Chypre et la Macédoine. Quant aux produits de France, ce sont les régions de Bordeaux et de Champagne qui fournissent les vins les plus consommés à Québec. Certaines marques vendues au XIX<sup>e</sup> siècle se retrouvent encore de nos jours; il s'agit notamment des Chablis, Lafitte, Latour, Saint-Julien, Darmothé et Chevallier, Barton et Guestier.

À n'en pas douter, le port de Québec et sa périphérie immédiate constituent, au cours des premières décennies du XIX<sup>e</sup> siècle, l'entrepôt principal de vins et de spiritueux du Bas-Canada. Des commerçants de diverses régions de la province viennent directement s'y approvisionner.

### Rhum ou cognac?

Les rhums des îles anglaises des Antilles sont fort populaires chez certaines couches de la société qui ont le choix entre ceux de la Jamaïque, de Saint-Vincent, des îles Sous-le-Vent, de Demerara, de Cuba (alors possession espagnole), d'Antigua et de plusieurs autres colonies à plantations.

Les consommateurs plus aisés peuvent se permettre d'acheter l'eau-de-vie de Cognac, l'excellent cognac des étiquettes Otard ou Martell qui, de nos jours encore, ne sont pas à la portée de toutes les bourses, et le genièvre de la Hollande ainsi que le brandy. Il ne faut pas oublier le whisky et le gin qui, pendant cette période, ne sont pas considérés tout à fait comme des boissons de luxe. Aucune boisson forte de fabrication bas-canadienne ne concurrence sérieusement les multiples variétés de vins et de spiritueux importés et, à aucun moment, ces boissons locales ne déclasseront les produits étrangers vendus aux consommateurs de Québec.

### Du vin pour les bien nantis

Dans les milieux bien nantis de la ville de Québec, le vin tient une place de choix dans les plaisirs de la table. En fait, le liquide de Bacchus

semble faire partie intégrante d'un certain art de vivre chez les bourgeois, au même titre que la serre, témoin d'une certaine opulence dans la résidence ou encore que le piano-forte qui trône dans la salle de musique. La serre remplie de plantes exotiques et le piano-forte, importé à grands frais de Londres, sont des signes d'appartenance à des groupes sociaux bien dotés matériellement. La cave à vin constitue elle aussi une partie de ces éléments de distinction sociale en milieu urbain. La demeure d'un marchand-négociant, celle d'un membre des professions libérales, ou encore celle d'un haut fonctionnaire colonial, ne saurait exister sans une cave à vin préférablement bien garnie. Dans le milieu des bourgeois de la ville de Québec, le confort



«La rue Saint-Jean vue du coin de la rue du Palais (partie)». Vers 1830, la ville comptait un certain nombre de tavernes dont celle de Joseph Vaillancourt située à la rencontre de ces deux artères achalandées. (Aquarelle de James Pattison Cockburn, mai 1830. Musée royal de l'Ontario).

misme est de rigueur à l'époque et les inventaires après décès sont très bavards à cet égard.

La lecture de ces actes notariés montre des notables, gardiens de grandes quantités de vins d'origines diverses et, dans une proportion moins importante, de spiritueux. Une analyse du cellier de John Elmsley, juge en chef du Bas-Canada, faite à partir de son inventaire après décès daté de 1805, révèle de façon assez significative l'attrait que le vin exerce sur les bourgeois.

La cave d'Elmsley contient notamment 633 bouteilles de vin de Madère et d'Oporto, 11 gallons de madère et une pipe de porto, 18 gallons d'eau-de-vie, 20 gallons de sherry, 45 bouteilles de vin Orange, mais seulement 19 gallons de rhum. À noter l'absence de whisky et de gin, signe de la préférence certaine des citadins aisés pour le vin par rapport à certaines boissons fortes.



Le grand nombre de bouteilles de la cave à vin de John Elmsley n'est nullement un cas d'exception. Ainsi, dans l'inventaire de celle de Jean-Baptiste-Olivier Perrault, juge à la Cour du banc du roi pour le district de Québec, effectué en 1827, sont répertoriées 39 douzaines de bouteilles de vin de différentes étiquettes, en particulier de Madère, de Ténérife, d'Espagne, de Bordeaux, de Champagne et d'autres régions françaises.

Quant à l'homme d'affaires Daniel Sutherland, la cave de sa résidence compte en 1832 quelque 560 bouteilles, pour la plupart françaises et portugaises. Notons en particulier la présence de 81 bouteilles de champagne et de 113 bouteilles de vin blanc et, à l'instar de plusieurs autres caves de notables, aucune trace de whisky et de gin.

### Du vin français pour les grands jours

Tout comme chez les juges Elmsley et Perrault, il y a chez Sutherland une bonne quantité de vin non embouteillé contenu dans des quarts et des gallons. Cela laisse supposer que parmi les gens aisés, plusieurs achètent leur vin en vrac, probablement pour des raisons d'économie. Ces vins sont surtout portugais et espagnols. À aucun moment, nous n'avons relevé parmi les soixante inventaires consultés des noms de vins français

prestigieux qui se seraient retrouvés dans des barriques ou des gallons. Dès lors, il est permis de croire qu'à l'époque, les vins importés de l'Europe du Sud se consomment les jours «ordinaires» et que ceux d'origine française, plus «fins» et plus coûteux, se boivent dans les «grandes occasions».

Les trois celliers cités ci-haut nous éclairent sur la situation qui prévaut dans les milieux huppés de Québec pendant la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, à savoir que le vin compte parmi leurs habitudes de consommation. Autre constatation qui mérite d'être soulignée: la présence du champagne dans la plupart des caves de bourgeois.

En conclusion, il est intéressant de constater que les gens à l'aise ont accès aux mêmes produits de luxe que les bourgeois et aristocrates européens. L'Atlantique ne représente donc pas une barrière à la libre circulation des biens et, à cet égard, le commerce des vins à Québec, au cours du XIX<sup>e</sup> siècle, montre bien que cette ville est parfaitement intégrée au trafic maritime international. ♦

*\*Historien*



## MUSÉE DU FORT

### DIORAMA

L'HISTOIRE EN SON ET LUMIÈRE  
REVIVRE LES SIX SIÈGES DE QUÉBEC

RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATIONS DE GROUPES

(418) 692-2175 Téléc. 692-4161



10, rue Sainte-Anne (face au Château Frontenac), Québec (Qc) G1R 3X1

## LE MUSÉE DU ROYAL 22<sup>E</sup> RÉGIMENT

Site historique  
Collections de canons,  
d'armes, d'uniformes...  
Visites guidées



Occupe une ancienne poudrière  
française (1750)  
et une ancienne prison  
militaire (1841)

RENSEIGNEMENTS - 648-3563