

**ÉTABLISSEMENTS  
HENRI SAVIGNON  
BOUSSARD FRÈRES & DIEUX**

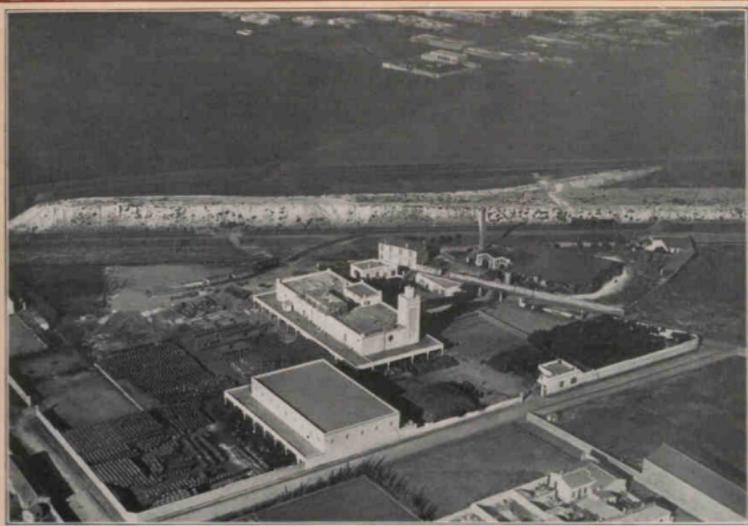


**Maison Fondée en 1861**  
**Par HENRI SAVIGNON**  
Officier de la Légion d'Honneur  
Maire d'Alger

**ORAN**  
( DELMONTE )

# *Le Vin dans l'avenir*

LA VINIFICATION SUPÉRIEURE  
SAVIGNON



VUE GÉNÉRALE PRISE EN AVION

**L**E succès constamment croissant de notre vinification supérieure a dépassé peu à peu les limites commerciales ; la presse s'est intéressée, au point de vue documentaire et technique, à notre initiative.

Nous vous mettons sous les yeux quelques extraits, qui constituent un excellent résumé de nos buts et de nos moyens :

**L'**ACTIVITÉ humaine au service de la loi de progrès est inlassable et se manifeste de tous côtés.

Nous avons été demander à M. Savignon, le président d'une des plus importantes firmes oranaises, comment, par un effort analogue à celui de nos grands constructeurs d'automobiles, effort d'autant plus méritoire que, dans la circonstance, l'on ne commande pas à la nature et aux éléments comme à une usine et à de la matière inerte, il a été possible de doter la consommation d'un vin qui, tout en restant d'un prix moyen, serait d'une qualité que l'on ne trouve jusqu'à présent que dans les grands crus, c'est-à-dire de créer « un grand vin en grande série ».

Il convient, nous a-t-il dit, de s'attaquer au problème sous toutes ses faces, depuis le choix des terrains, jusqu'à la présentation finale en passant par la sélection des cépages, la culture méthodique, une vendange rationnellement conduite, une vinification scientifique et pour en finir, une polyfiltration par gravité évitant l'usage des moyens mécaniques blessant le vin.

Si nous voulons reprendre ce programme et détailler chacun des éléments, nous nous apercevons que le choix des terrains a une importance considérable, car si nous considérons les vignobles français, nous nous apercevons qu'à 500 mètres de distance un terroir donne un grand cru et un autre terroir ne donne que de médiocres résultats.

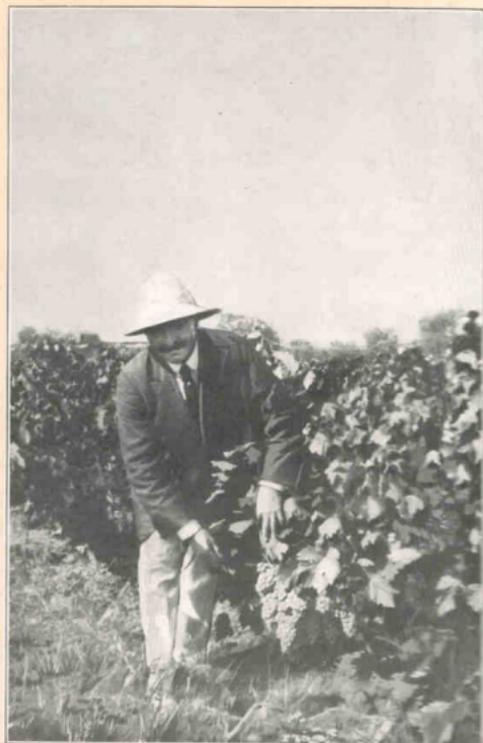


VUE GÉNÉRALE PRISE D'ORAN

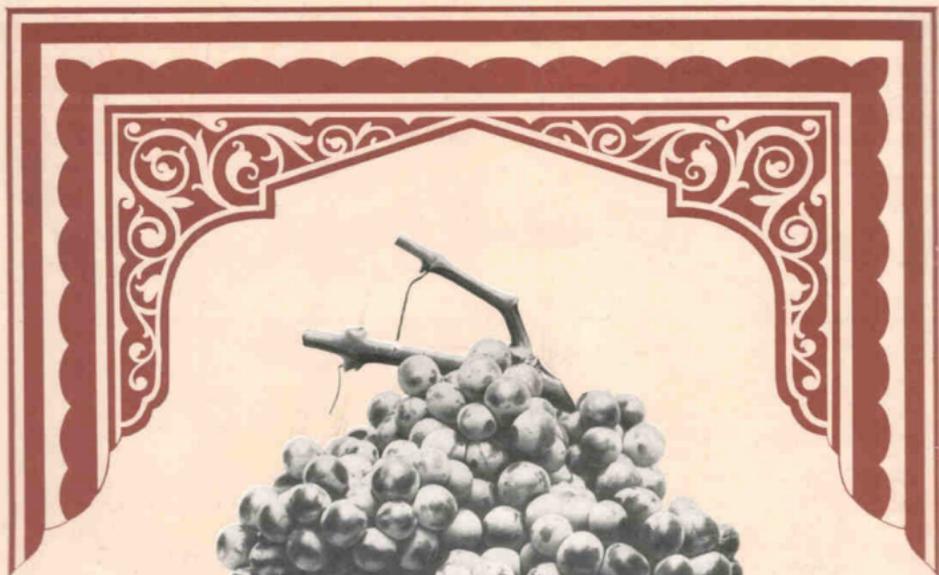
**S**'EXERÇANT dans un pays neuf, comme l'Algérie, tous les efforts doivent porter d'abord sur le choix des terrains. Ces efforts, dans les premières années d'expérience, n'ont pas toujours été couronnés de succès, mais, sans se décourager, le colon est arrivé à se rendre compte que la meilleure terre pour la production du degré, joint à la qualité, se trouvait dans le département d'Oran dont la mise en valeur plus tardive est maintenant en pleine prospérité par le profit que les Oranais ont tiré des expériences faites dans les autres départements algériens ou en Tunisie.

Le choix des terres étant préalablement déterminé, il faut ensuite s'atteler au choix des cépages, car tous les cépages ne se plaisent pas indifféremment sur la même terre ; les uns sont plus spécialement adaptés à une terre, les autres à une autre. Des études approfondies ont permis de voir que, pour se plaire sur les terrains d'Oranie et donner de bons produits, les meilleurs cépages étaient en nombre très restreint.

Il convient donc de ne contrôler que des propriétés comportant ces cépages, à l'exclusion de tous autres.



LES VIGNES



UNE GRAPPE

**I**L est certain que nos efforts ne tendent pas à faire arracher des vignes d'autres cépages existantes et qui peuvent encore fournir un bon service pour les qualités courantes.

Toutefois pour toutes plantations nouvelles, nous nous inspirons uniquement de la directive suivante : *Moins de rendement et plus de qualité.*

Nous pensons que quelquefois la propriété a de grandes exigences au point de vue du prix, mais nous n'en concluons point, comme certains, que le propriétaire de vignobles doive être considéré comme l'ennemi du commerçant et du consommateur.



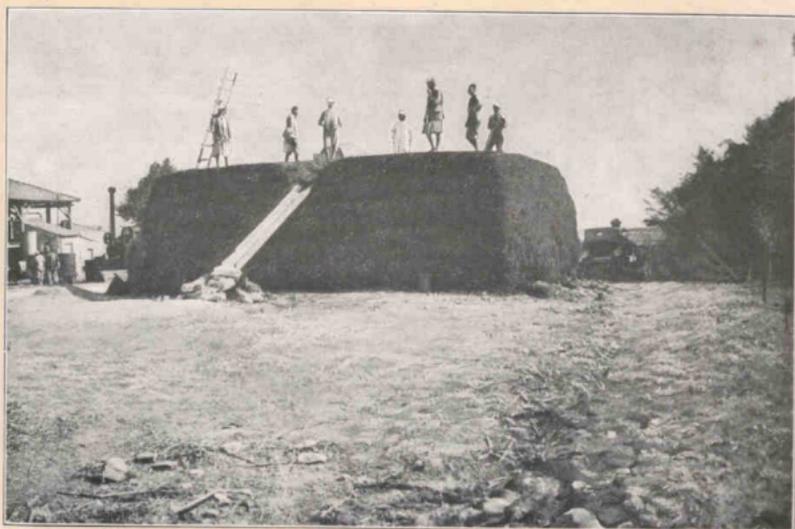
**B** IEN au contraire, nous estimons que, chaque jour, il convient de resserrer les liens de collaboration entre la propriété et les consommateurs, que le prix d'un vin doit être conditionné plus par la qualité que par le degré, et que, d'autre part, s'il est souhaitable que le consommateur paie le meilleur marché possible, il est équitable que les efforts du propriétaire soient régulièrement rétribués et assurés d'une rémunération honnête ; notre devise a toujours été : « Le meilleur pour le prix », nous n'y faillirons pas.

Une fois la terre choisie, une fois les cépages plantés, il faut amener la vigne par des soins incessants à une bonne maturité. Il est certain que l'action du soleil, qui est particulièrement favorable en Oranie, a secondé largement les efforts des colons dans cette voie.

Une fois le raisin bien mûr et bien sain, il convient encore de mener les vendanges rationnellement, de retirer les grappes qui, exceptionnellement, pourraient ne pas être saines, s'abstenir de porter la vendange à la cuve dans des récipients qui pourraient ne pas convenir au vin, c'est-à-dire dans des récipients, soit en fer, soit capables de pourriture ou de moisissure. Un soin tout particulier doit, par conséquent, présider au choix du matériel de vendange.



COMMENCEMENT DE L'ÉCRAPPAGE



TAS DE RAFLES (Fin de l'égrappage.)

UNE fois les raisins rendus en cave, il convient maintenant de séparer le bon grain de l'ivraie, c'est-à-dire de mettre d'un côté le grain et d'un autre côté le bois que les techniciens appellent la rafle. Il est certain que la rafle d'une grappe peut produire au pressoir du jus (on obtiendrait du jus d'un chêne fraîchement abattu ou de n'importe quel arbre ; sous l'action du pressoir la sève serait exprimée des pores du bois).

Or il ne s'agit pas de faire du jus de bois, mais de faire du vin, c'est-à-dire du jus de raisin, exempt de toute astringence.

La vendange, rationnellement conduite, comporte systématiquement l'égrappage qui n'est appliqué généralement en France que dans les grands crus.

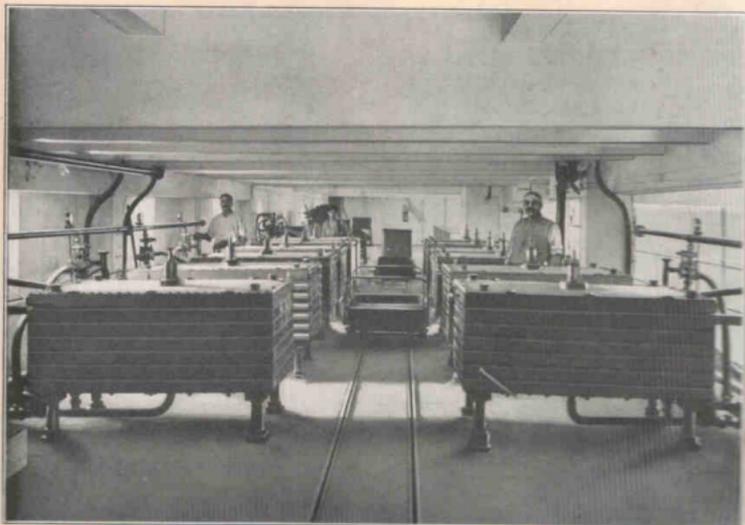
Une fois l'égrappage opéré et le pressage accompli, seul est utilisé le vin de première cuvée, à l'exclusion du vin de troisième goutte ou vin de presse.

En fait, on peut poser ce principe que la qualité du vin est inversement proportionnelle au retrait des rafles.

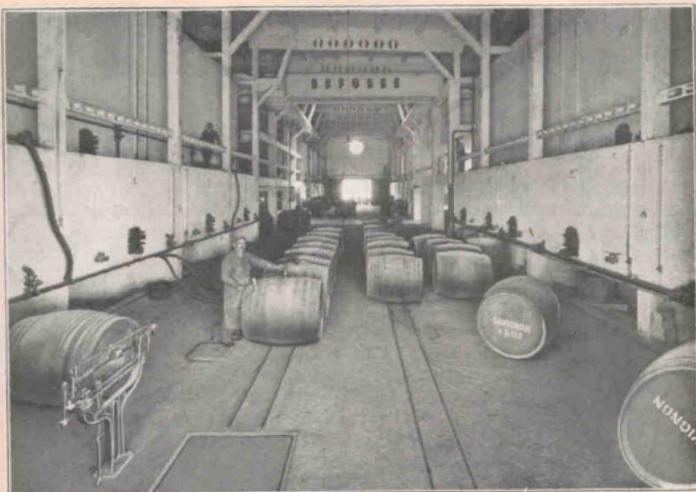
**D**'AUTRE part, une fois le moût coulé, commence le travail de vinification ; les efforts ont porté sur deux points ; d'abord la stérilisation de tous ferments indigènes, ensuite l'ensemencement avec des levures sélectionnées de grands crus, tels que Romanée, Conti, Clos Vougeot, Saint-Emilion, etc...

Pour éviter un terroir prononcé, le séjour du moût sur la lie doit être strictement limité à la production des éthers qui donnent le bouquet. C'est ici le point délicat de la vinification. Il faut laisser peu cuver et séparer à temps tout ce qui serait susceptible de donner de mauvais goûts. Une surveillance incessante de la fermentation est alors nécessaire pour empêcher l'élévation de la température et la maintenir au degré le plus favorable au développement abondant des éthers.

Le travail de vinification est enfin terminé ; il convient de rendre le vin propre à la consommation et de le débarrasser de toute matière organique en suspension, qui pourrait troubler sa limpidité au début et ensuite altérer sa nature propre et la rendre moins bonne, car il est certain que si on laisse en suspens ces matières organiques, peu à peu, avec l'action du temps, elles réagissent sur le vin et peuvent entraîner des fermentations secondaires comportant un goût désagréable.



BATTERIE DE FILTRES CONSTITUANT UN ÉTAGE DE POLYFILTRATION



VUE GÉNÉRALE INTÉRIÈURE DE LA CAVE  
MONTRANT LES ÉTAGES DE POLYFILTRATION

**L**E meilleur procédé actuel de viticulture est la polyfiltration, dont le superlatif est la polyfiltration en cascades ou polyfiltration par gravité.

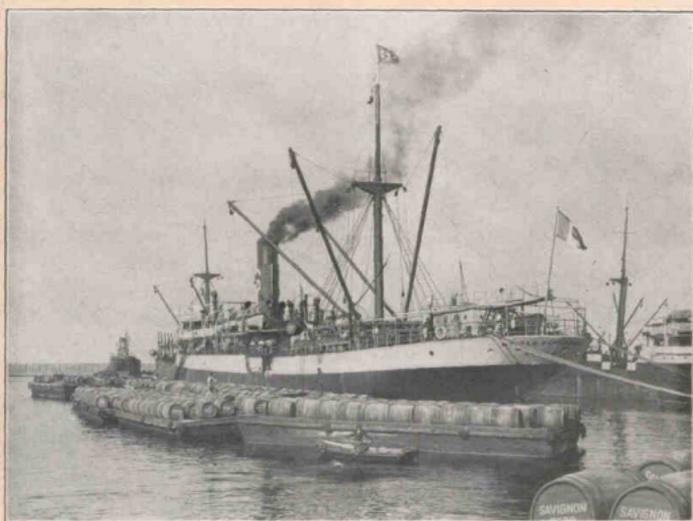
Non seulement le vin passe dans plusieurs filtres successifs à un même étage, mais encore par des cascades superposées et par application du principe de gravité, le vin est conduit au sol où il est entonné sans avoir jamais à remonter à un niveau supérieur et sans jamais être touché par un organe mécanique qui gâterait le résultat de l'opération.

**D**ÉSAPPROUVANT les vins expédiés hâtivement et directement de la propriété sans soins ni soutirage, ni filtrage (et cela surtout dans les premiers mois de la campagne vinicole), nous ne remettons aux Compagnies de Navigation que des vins propres à la conservation, dépouillés de tous ferments secondaires ou organiques, ce qui les met dans les conditions optima de consommation presque immédiate, après un léger repos et sans aucune manipulation supplémentaire.

DES FUTS, ENCORE DES FUTS, TOUJOURS DES FUTS !...

(Notre vinification supérieure a nécessité, au cours de la dernière campagne, l'emploi de 70.000 fûts.)





NAVIRE FAISANT DANS LE PORT D'ORAN SON CHARGEMENT COMPLET  
DE NOTRE VINIFICATION SUPÉRIEURE

(Au cours de la campagne dernière, plus de 600 navires ont servi à cet usage.)

UNE des particularités du résultat obtenu par ces divers procédés consiste dans le fait qu'un vin qui serait qualifié de vin jeune dans tout autre cas, présente déjà tous les signes de maturité et de vieillissement qui peuvent le rendre agréable à consommer et en faire l'égal des grands crus qui ont des années de bouteille.

Dès lors on comprend comment, obtenu dans de semblables conditions, le vin, véritable suc du seul grain de raisin, est susceptible d'atteindre cette perfection que l'on ne rencontrait jusqu'ici que dans les grands crus.

D'autre part, on a pu dire à juste titre que la vinification supérieure des Établissements Savignon présentait, d'année en année, une identité remarquable de constitution.



Le vin de qualité  
mais de prix abordable  
pour tous les budgets,  
même les petits,  
LE GRAND VIN  
EN GRANDE SÉRIE  
est certainement  
la formule de demain  
et l'on peut entrevoir  
qu'une réalisation industrielle  
va se trouver bientôt  
appliquée intensivement  
dans le domaine agricole,  
ceci malgré les obstacles  
opposés par la nature,  
grâce à une initiative hardie  
et des efforts incessants  
aussi bien qu'inlassables.



LE MINARET ET SON NID  
DE CIGOGNES SACRÉES





