
Du vin d'Espagne au champagne : la « carte des vins » de la Nouvelle-France au XVIII^e siècle

CATHERINE FERLAND

Abstract

The study of the importation of wine to Canada in the eighteenth century taps a rich vein of the history of the economy, and of consumption and cultural practices in the French colony. The trade in wine in New France was dependent on the particular tastes prevalent in France at the time. Accounts from this period as well as ships' manifests show that these tastes spread to New France. Red wine has always been very popular, while fortified wines have been a favourite among imports since the second quarter of the eighteenth century. The clientele for wines and fortified wines imported to the colony was made up primarily of the elite, both ecclesiastical and secular. Drinking wine was thus a concrete expression of the social hierarchy, being the outward sign of a high standard of living and a desire for refinement. In New France, wine consumption assumed added importance as the upholding of this cultural tradition assured continued identification with France.

Résumé

L'étude de l'importation de vins au Canada au XVIII^e siècle constitue une riche voie d'accès vers l'histoire économique et vers l'histoire de la consommation et des pratiques culturelles de la colonie française. La circulation des vins en Nouvelle-France était conditionnée par les goûts particuliers qui prévalaient en France à l'époque. Les témoignages des contemporains et les inventaires de cargaisons démontrent que la diffusion de ces goûts s'étendait jusqu'en Nouvelle-France. Le vin rouge a toujours été très populaire tandis que les vins de liqueur ont occupé une place de choix dans les importations dès le deuxième quart du XVIII^e siècle. La clientèle pour les vins et vins de liqueur importés dans la colonie se composait principalement de gens de l'élite, tant ecclésiastique que laïque. Boire du vin permettait donc d'exprimer concrètement la hiérarchie sociale, étant le signe extérieur d'un niveau de vie élevé et d'une volonté de raffinement. En Nouvelle-France, la consommation du vin revêtait une importance supplémentaire puisque le maintien de cette tradition culturelle assurait une continuité identitaire avec la France.

Introduction

La « carte des vins » au Canada sous le Régime français ? Cette question, qui peut sembler triviale, prête certes à sourire mais surtout à réfléchir. Jusqu'à présent, les chercheurs en histoire canadienne se sont principalement intéressés aux produits d'exportation jugés prépondérants dans le mécanisme des échanges : ainsi les fourrures, la morue, le bois ou les céréales¹ ont tour à tour fait l'objet de recherches approfondies. Or, peu d'historiens ont mis l'accent sur les produits importés dans la colonie et sur leur consommation. Ce champ d'études présente pourtant un intérêt

certain, non seulement pour l'histoire économique de la Nouvelle-France, mais aussi pour l'histoire de la consommation et, par extension, celle des pratiques culturelles.

La place de l'importation du vin dans l'économie coloniale s'avère très importante, surtout au XVIII^e siècle. Selon Marc LaFrance, le vin représente 12 p. 100 de la valeur totale des importations dans la colonie au XVIII^e siècle². Les droits d'entrée perçus sur ces vins représentent une appréciable source de revenus pour l'État (tableau 1), revenus qui prennent toute leur importance dans l'équilibre géopolitique puisqu'ils financent, en partie,

Tableau 1
Part du revenu du Domaine d'Occident provenant des droits sur les vins
enregistrés à Québec, 1735-1744

Année	Droits sur les vins	Total des droits domaniaux	Pourcentage provenant des vins
1735	25 319	118 022	21,5 %
1736	27 805	104 712	26,6 %
1737	19 502	105 384	18,5 %
1738	28 602	106 258	26,9 %
1739	30 927	75 043	41,2 %
1740	34 676	77 961	44,5 %
1741	20 319	66 832	30,4 %
1742	18 084	53 365	33,9 %
1743	42 430	91 252	46,5 %
1744	12 059	64 169	18,8 %
		Moyenne	30,8 %

Les bureaux du Domaine d'Occident veillent à comptabiliser les marchandises taxables lors de leur débarquement au port de Québec. Pour les années 1735-1744, les droits d'entrée s'élèvent à 9 livres françaises par barrique de vin. La jauge de la barrique bordelaise, alors la plus utilisée pour le commerce des vins, correspond à environ 225 litres actuels. Les montants présentés sont arrondis à la livre près.

la construction des fortifications ceinturant les principales villes de la vallée du Saint-Laurent. En effet, le vin compte pour le cinquième, le quart, voire le tiers du revenu du Domaine d'Occident, selon les années. « Il entre année commune en Canada 2 500 barriques de vin » écrit l'intendant Gilles Hocquart en 1746³ ; ce nombre est régulièrement dépassé, surtout dans la dernière décennie de la colonie (tableau 2). L'importance économique du vin, à elle seule, justifie donc amplement son étude.

De surcroît, l'étude de la consommation du vin présente une voie d'accès fort riche pour aborder les pratiques culturelles qui la sous-tendent : en donnant l'occasion de suivre les transferts culturels entre la France et la Nouvelle-France, elle permet de cerner les phénomènes d'adaptation à un nouvel environnement et de mesurer les écarts entre les deux cultures. Les goûts et les manières de boire se transposent-ils de la métropole à sa colonie, ou observe-t-on des transformations culturelles ? Bref, une étude de la consommation débouche sur une perspective fort prometteuse pour l'anthropologie historique. Il n'est donc pas superflu de s'intéresser à l'importation et à la consommation du vin en Nouvelle-France.

Aux sources du Boire en Nouvelle-France

Cet article vise à présenter un tableau d'ensemble de la circulation des vins en Nouvelle-France. Nous verrons d'abord les importations de vin commun, en lien avec les particularités qui conditionnent l'appétence pour ce breuvage au XVIII^e siècle. En second lieu, nous porterons notre attention sur les différents types de vins spéciaux importés dans la vallée du Saint-Laurent. D'où proviennent-ils ? Quelles sont leurs caractéristiques ? Ce sont les modalités de l'importation qui retiendront ensuite notre attention, puis, pour terminer, nous nous intéresserons à la consommation de ces vins. Qui sont les individus qui importent ces vins ? À quels moments et en quelles occasions ceux-ci sont-ils consommés ? Peut-on esquisser une échelle des goûts en la matière ?

Le produit de la vigne débarqué à Québec entre 1700 et 1760 est généralement enregistré sous le nom générique de *vin*. Au mieux, l'adjectif « rouge » ou « blanc » vient apporter une précision, mais la qualité et la provenance exacte de ces vins ne sont pas systématiquement indiquées. C'est pourquoi d'incalculables quantités de vin échappent à l'analyse. Or, pour certaines années, principalement dans le second quart du XVIII^e siècle, nous disposons de registres très

Tableau 2
Vins enregistrés au Bureau du Domaine d'Occident, port de Québec, 1733-1752

Année	Quantité (en barriques)	Année	Quantité (en barriques)
1733	2 700	1743	4 623
1734	—	1744	1 307
1735	2 891	1745	—
1736	3 089	1746	—
1737	2 166	1747	—
1738	—	1748	2 705
1739	3 436	1749	7 039
1740	3 853	1750	5 605
1741	—	1751	—
1742	2 009	1752	8 839

Ces données proviennent des tableaux de commerce que l'on retrouve dans les Archives coloniales, Série C11A – correspondance (voir note 5). Pour certaines années, la documentation comptable semble avoir été perdue, notamment pendant la guerre de Succession d'Autriche (1744-1748).

prolixes qui fournissent à la fois le type de vin, la quantité importée⁴, l'expéditeur et l'acquéreur, ce qui nous permet d'entrevoir ce qui s'importe et se consomme dans la colonie. Ces documents comptables couvrent principalement les années 1733 à 1752⁵. Des textes du Canada ancien, tels que les Relations des jésuites, la correspondance officielle ou privée et les récits de voyage, de même que des inventaires de cargaisons et des rapports de fouilles archéologiques viennent étoffer la documentation et enrichir l'analyse. Les plus récents travaux effectués en France au sujet des vins et vignobles européens des XVII^e et XVIII^e siècles nous permettent aussi de documenter la nature et la provenance des vins, et de préciser certaines appréciations portées sur ceux-ci.

L'importation des vins en Nouvelle-France

D'entrée de jeu, il convient de rappeler qu'en dépit de la présence de vignes sauvages en terre canadienne, la colonie ne produira à peu près jamais son propre vin. Les quelques tentatives ne connaissent pas de suites notables, car on considère le vin canadien comme épais et grossier, tout juste bon à dépanner les missionnaires en ayant besoin pour célébrer la messe. « On ne fait jamais de vin avec les raisins d'ici, car cela n'en vaudrait pas la peine, mais on les offre au cours du repas sur un plat, comme on fait pour les groseilles⁶ » note le

naturaliste suédois Pehr Kalm lors de son passage dans la colonie au milieu du XVIII^e siècle. Les vignes françaises que l'on tente d'acclimater résistent mal aux rudes hivers canadiens. Conséquemment, l'importation va jouer un rôle indispensable car la population canadienne, loin d'oublier son patrimoine gastronomique français, persiste à vouloir consommer les vins du vieux continent⁷.

Une mutation des goûts

Dès le milieu du XVII^e siècle s'observe en France une mutation des goûts alimentaires, qui se traduit notamment par un essor des vins ayant davantage de caractère. Le vin blanc et le vin clair (type de rosé), qui étaient très en vogue durant tout le Moyen Âge, sont en nette perte de vitesse au profit du vin rouge. Les vins forts, épais et presque « noirs » sont de plus en plus réclamés par les gens du commun. Au XVIII^e siècle, on en vient à considérer que plus les taches sur les tables ou le linge sont violacées, meilleur est le vin⁸...

Les témoignages des contemporains ainsi que les inventaires de cargaisons démontrent que la diffusion des nouveaux standards gastronomiques s'étend jusqu'en Nouvelle-France, du moins sur les tables de l'élite. Ainsi en est-il de la baisse de popularité du vin blanc. Pehr Kalm remarque que « la majeure partie du vin consommé ici est le vin rouge de France. On dispose également de vin blanc, mais on n'en boit pas aussi fréquemment⁹. » Les études menées Place Royale, à Québec, montrent que, dans les inventaires, lorsque

la nature du vin est spécifiée, on peut constater une nette prédominance du vin rouge par rapport au vin blanc, dans un rapport de sept pour un¹⁰. Cet état de chose semble se confirmer encore si on regarde du côté de l'importation : ainsi, le navire français *Le Cerf*, qui s'échoue en 1749 alors qu'il fait route vers Québec, transporte 1 040 pots de vin rouge pour seulement 1 040 pots de vin blanc, soit presque dix fois plus¹¹. L'année précédente, l'intendant François Bigot a d'ailleurs écrit que le Canadien aime le vin qui « tache la nappe¹² ». Les préférences régissant la consommation de vin semblent bien s'être propagées outre-Atlantique.

Les vins communs de France

Si Rouen, puis La Rochelle détiennent la suprématie commerciale en Atlantique Nord aux XVI^e et XVII^e siècles, le XVIII^e siècle est le grand siècle de Bordeaux. De 1700 à 1760, le vin que l'on consomme en Nouvelle-France provient principalement du Bordelais et de ses environs. Bordeaux est le port qui expédie le plus de vin dans la colonie (tableau 3). La ville, qui va jouir d'un privilège commercial jusqu'en 1776, ne paie pas de droits sur ses propres vins et retarde l'accès des vins du « Haut Pays », descendus par barques sur le Tarn, le Lot et la Garonne, jusqu'à la Saint-Martin (11 novembre). Les Bordelais prennent donc le temps d'écouler leur propre vin avant d'autoriser les autres vins à traverser l'Atlantique.

Depuis la décennie 1660, le bordeaux est vu comme un vin de luxe, le symbole de la réussite sociale pour l'élite, surtout l'élite bourgeoise¹³. La Nouvelle-France, qui possède également une élite nobiliaire et marchande, importe des quantités massives de vin affrété à Bordeaux. « On boit généralement du bordeaux, mêlé d'eau, au dîner¹⁴ » observe encore Kalm en 1749. Les sources notariales semblent confirmer cette impression d'une suprématie bordelaise en matière de vins : « Bordeaux et Saint-Macaire fournissent en effet 97% des vins recensés dans les inventaires¹⁵ » de Place Royale. L'historien André Proulx, dans une étude parue en 1972, démontrera qu'à Louisbourg, au XVIII^e siècle, c'est également le vin de Bordeaux qui a la faveur des buveurs de vin¹⁶.

Parmi les divers types de vins se retrouvant dans la périphérie bordelaise figurent les vins de Graves, dont la réputation remonte au Moyen Âge. Ces vins proviennent de Graves, une région qui doit son nom à son sol composé de graviers silicieux, de sable et d'argile¹⁷. Il s'agit le plus souvent de vins blancs, mais on y retrouve aussi de grands vins rouges. Au début du XVIII^e siècle,

les « premiers crus » de Graves rouges se vendent jusqu'à deux fois plus cher que les autres vins rouges¹⁸. Les graves sont peu représentés dans les archives coloniales ou alors, plus probablement, ne sont pas identifiés comme tels. Il est pourtant fait mention dans les archives d'une barrique de vin de Graves en 1727 et, en 1752, ce sont cinquante bouteilles de graves blanc qui sont expédiées à Québec¹⁹. La colonie dispose également de vins de Saint-Macaire, petit vignoble situé un peu au sud-ouest de Bordeaux, dont les vins sont moins prestigieux. Comme le rapporte Marc Lafrance, « dans une lettre au négociant Gradis, en 1751, le gouverneur Jacques-Pierre Taffanel de La Jonquière les compare à ceux de la Saintonge ou des Hauts Pays. Il ne les juge pas de première qualité et les destine à ses valets²⁰. » Il y a enfin les célèbres vins de Haut-Brion. Le sieur D'Amours de Plaine, négociant de Québec, importe entre autres 2 400 pots de vin de Saint-Macaire rouge, 360 pots de Saint-Macaire blanc et 150 pots de Haut-Brion blanc en 1749²¹.

Or, le vignoble bordelais ne réussit pas tous les ans à satisfaire à la demande ; on a alors recours aux vins de la périphérie aquitaine, du Languedoc et même de la Provence. Gilbert Garrier a calculé que les vins autres que bordelais représentent, selon les années, de 50 à 70 p. 100 du trafic d'exportation par Bordeaux²², qui collecte les vins puis les réexpédie. Les vins de la périphérie aquitaine, assujettis au « privilège de Bordeaux », doivent obligatoirement transiter par les quais bordelais. À titre d'exemple, la correspondance officielle nous apprend qu'en 1728 a lieu à Québec une dégustation de vin de Saintonge (région au nord de Bordeaux)²³. Le négociant Martin Cheron possède quant à lui une pleine barrique de vin de Saintonge au moment où le notaire Barbel dresse l'inventaire de ses biens, en 1733²⁴. Le saintonge n'est cependant pas très bien considéré : le Conseil de la Marine le rejette pour la ration des équipages des navires, ne le jugeant pas assez soutenant ni « spiritueux », trop « clair et » et devenant trop rapidement aigre²⁵.

Outre celui du Saintonge, d'autres régions expédient leurs vins par Bordeaux : ainsi, cinq tonneaux de vin de Cognac (approximativement 4 500 litres) sont embarqués sur la *Marie-Esther de Bordeaux* pour Québec en 1752²⁶. Par ailleurs, le Sud-Ouest et le Languedoc produisent des vins qui commencent à se démarquer, mais doivent eux aussi inévitablement passer par Bordeaux pour l'exportation outre-Atlantique, faute d'un accès portuaire direct. Les négociants de Bordeaux se procurent, par exemple, des vins blancs de Bergerac directement des producteurs ou encore

Tableau 3
Envois de vin de Bordeaux au
Canada, début XVIII^e siècle

Année	Quantité (en tonneaux)
1699-1700	757
1700-1701	137
1712-1713	60
1713-1714	240
1714-1715	55
1715-1716	54

La contenance du tonneau bordelais correspond à quatre barriques de 225 litres, soit environ 900 litres de vin. Notons la chute ainsi que l'accroissement spectaculaire des envois les années bordant la guerre de Succession d'Espagne (1701-1713).

Source : Christian Huetz de Lempis, *Géographie du commerce de Bordeaux à la fin du règne de Louis XIV* (Paris et La Haye : Mouton, 1975), p. 177-178.

de marchands locaux qui se chargent de la collecte. Le rôle de Bordeaux est fondamental puisqu'en dernier ressort, les débouchés offerts par le port bordelais vivifient un vaste arrière-pays, fournissant du même coup aux colonies un accès à une importante variété de vins²⁷. C'est ainsi que, pour la seule année 1748, quarante tonneaux (environ 36 000 litres) de vin rouge de Cahors sont chargés pour Québec à partir de Bordeaux²⁸. Le négociant Lamaletie de Québec préfère d'ailleurs le cahors au bordeaux : en 1745, il le recommande fortement au marchand montréalais Pierre Guy²⁹. On retrouve aussi du *chauché*, un type de vin de Provence, qui vraisemblablement n'atteint pas la qualité du vin de Bordeaux ordinaire puisqu'il se vend à peu près 40 p. 100 moins cher que le bordeaux sur les cours européens et canadiens³⁰ au milieu du XVII^e siècle. Ce vin semble se vendre particulièrement bien dans les cabarets. Il n'est pas souvent fait mention du vin de Provence dans les archives au XVIII^e siècle, mais nous savons que quatre barriques de ce vin, soit près de 900 litres, sont inventoriées dans la cave du sieur François-Étienne Cugnet en août 1742. S'agit-il de *chauché* ou d'un vin de plus grande valeur ? Cet homme faisant partie de l'élite commerçante, les deux hypothèses se valent : nous pouvons postuler qu'il s'agit d'un vin d'assez bonne qualité destiné à sa consommation personnelle... ou alors d'une piquette vouée à la revente.

Si les débuts de l'établissement français au Canada sont marqués par une certaine désorganisation, au XVIII^e siècle, les mécanismes qui régissent l'approvisionnement sont bien établis. D'après les administrateurs coloniaux, dans les dernières années de la Nouvelle-France, on importe annuellement près de 6 000 barriques de vin expédiées par Bordeaux. Les vins « ordinaires » entrent massivement dans la colonie et sont enregistrés au Bureau du Domaine d'Occident, à Québec (tableau 3). Il va de soi que ces chiffres ne traduisent pas exactement la réalité puisqu'il s'agit là de cargaisons entrées légalement sur le territoire colonial : un nombre indéterminé de barriques de vin arrivées frauduleusement doit immanquablement échapper à l'attention des employés de l'État.

Pour certaines années, aucune quantité ne pourra être retrouvée dans les registres coloniaux. Il s'agit dans certains cas de lacunes dans les archives, mais également d'années où les guerres entravent le commerce atlantique et compromettent les arrivées de vin dans la colonie. L'activité corsaire importante empêche alors les cargaisons de parvenir jusqu'à Québec. C'est entre autres le cas lors de la guerre de Succession d'Espagne (1701-1713) ainsi que celle de Succession d'Autriche (1744-1748), périodes pendant lesquelles les corsaires des nations ennemies pillent allègrement les vaisseaux marchands à destination de Québec. Notons au passage que ces périodes sont toujours marquées d'une recrudescence de l'activité brassicole canadienne : à défaut de vin, la population se tourne vers la bière. Les années où peu de cargaisons de vin parviennent dans la colonie, les prix connaissent des hausses fulgurantes, ce qui ne va pas sans déranger profondément les habitudes de l'élite. Ainsi, Pehr Kalm rapporte que « les gens qui étaient habitués à boire du vin, se sont trouvés fort mal à l'aise durant la guerre, lorsque les navires qui ont charge de convoyer le vin ne parvenaient plus ici³¹. »

L'importation de vins spéciaux

Simultanément à la popularité des vins fortement alcoolisés et tanniques, on constate en Europe occidentale un essor de la douceur, une recherche des saveurs fines et délicates. Tandis que les masses populaires réclament du vin rouge solide et bon marché, certains vins connaissent des améliorations considérables et sont récupérés par l'élite. C'est la période où les grands crus, rouges ou blancs, commencent à se démarquer. Hormis les vins produits ou exportés à Bordeaux, on retrouvera certains de ces vins un peu plus rares et inhabituels sur le marché colonial.

Le champagne

Il convient d'évoquer le vin par excellence de l'aristocratie des Lumières, le vin de Champagne. C'est une des boissons favorites de Louis XIV, qui l'aime « car il rend heureux³² ». Dans son *Histoire sociale et culturelle du vin*, Gilbert Garrier mentionne que le champagne est un vin féminin, « le seul vin qu'une femme puisse boire sans s'enlaidir » aurait dit M^{me} de Pompadour³³. C'est en 1698 que dom Pérignon met au point la technique champenoise telle que nous la connaissons, grâce en partie « à la réhabilitation du bouchon de liège pratiquement oublié depuis les Romains³⁴. » Grâce à cette amélioration technique, ainsi qu'à l'emploi de bouteilles faites d'un verre plus épais, il est dorénavant possible d'exporter ce vin effervescent. Au XVIII^e siècle, on le considère comme un vin aristocratique, rare et cher : il est commercialisé à moins de 500 000 bouteilles par an et une seule bouteille se vend de 5 à 8 livres³⁵. La présence de champagne dans la colonie est confirmée à quelques reprises à la table des élites ; par exemple, en 1749, Élisabeth Bégon en possède quelques bouteilles qu'elle sert à ses invités à l'occasion d'un souper³⁶. Il n'en est cependant pas fait mention dans les états de cargaisons entre 1734 et 1742.

Une nouveauté : les vins de liqueur

On observe aussi l'essor d'une catégorie particulière de boissons qu'on appelle « vins de liqueur ». Il existe au XVIII^e siècle une grande variété de ce type d'alcools fins, associés à la table des plus fortunés. Ce sont des vins doux naturels, sucrés et fortement alcoolisés. Les vins de liqueur sont un pur produit du siècle des Lumières ; en fait, il s'agit d'une mode qui apparaît et disparaît en quelques décennies à peine. L'historien Henri Enjalbert mentionne que « si l'innovation devait être de courte durée, au point que, par la suite, elle a été oubliée, il n'en faut pas moins rappeler ses succès pendant plus d'un demi-siècle, de 1680 à 1740³⁷. » La baisse très sensible du prix du sucre est certainement à mettre en relation avec l'essor du goût du sucré, notamment en matière de vins et de liqueurs. La découverte du procédé plus tard baptisé *chaptalisation*, qui consiste à ajouter du sucre pour faire reprendre la fermentation, autorise une augmentation du degré éthylrique des vins. Ainsi, au XVIII^e siècle, les vins liquoreux titrent environ de 14° à 18° d'alcool³⁸.

Il est à remarquer que ces vins de liqueur occupent une place de choix dans les importations dès le second quart du XVIII^e siècle. Importés à faible volume mais à prix fort, ils sont destinés à des consommateurs bien nantis ; dans une lettre

adressée au ministre Maurepas, l'intendant Gilles Hocquart admet qu'il s'agit d'un produit de luxe que peu de personnes peuvent s'offrir³⁹.

Les vins de liqueur français

Le plus populaire des vins de liqueur que l'on retrouve dans la colonie est sans contredit le vin muscat. Ce vin de soleil, issu du cépage muscat, s'élabore notamment au sud de la France, en Italie, en Espagne, au Portugal, en Grèce et à Chypre. Ce type de vin apparaît dès le XV^e siècle. Considéré comme un « vin médicament », il est à ce titre exempté de droits de circulation et de péage. Le muscat possède un arôme fruité ainsi que « le parfum et le goût musqués » si prisés à cette époque, que l'on préserve en interrompant la fermentation des vins par l'ajout d'alcool (procédé appelé *mutage*)⁴⁰. Il peut ainsi atteindre jusqu'à 16° d'alcool⁴¹. Les muscats ont apparemment la cote chez les gens d'Église en Nouvelle-France. Le Séminaire de Montréal se porte acquéreur d'une demi-ancre de vin muscat en 1741 tandis que le chanoine Godefroy de Tonnancour en achète une ancre, importée par La Rochelle, la même année. Mais le clergé régulier et séculier n'a pas l'exclusivité de la consommation de ce type de vins : Pierre Trottier Desautiers, négociant de Québec et Bordeaux, importe une barrique et un quart de vin muscat via Bordeaux en 1734. Un dénommé Duclos (peut-être Jean-François Duclos, cuisinier de Québec), importe quant à lui trois barriques de ce vin en 1742.

Avant les années 1710, la seule production française de vin liquoreux se situe dans la région de Frontignan, au Languedoc. D'ailleurs, selon les critiques du XVIII^e siècle, le meilleur vin muscat est celui de Frontignan – qui prend d'ailleurs le nom de *frontignan* – : on lui accorde sans hésiter la première classe dans la hiérarchie des vins de l'époque⁴². Ce cru du muscat est produit en faisant passeriller (sécher) les raisins à même les souches, ce qui leur confère une surmaturité naturelle permettant une concentration du sucre dans le grain. C'est par conséquent un vin doux naturel, dit « de dessert » ou « de goûter », qui possède un arôme de raisin et de miel. Comme les muscats en général, le frontignan passe pour être une panacée; ce vin « conserve la vie » selon Voltaire⁴³. L'essor du muscat de Frontignan sur le marché colonial peut être associé à l'ouverture du canal des Deux-Mers, en 1681, qui relie le Languedoc à la Garonne. L'importation de 125 pots de vin de Frontignan au Canada, soit environ 300 litres, pourra être retracée dès 1702⁴⁴. En 1726, la colonie ne reçoit pas moins de dix barriques de « vin musquat »⁴⁵. Dans la facture

des marchandises chargées par ordre et pour compte du sieur D'Amours de Plaine en 1749, il y a notamment dix-sept pots de vin muscat rouge⁴⁶. Entre 1734 et 1742, le frontignan représente environ 38 p. 100 des vins de liqueur importés dans la colonie. Avec l'inclusion du muscat sans appellation précise, cette proportion grimpe à 61 p. 100, ce qui traduit sinon l'engouement pour cette variété de vin de liqueur, du moins sa disponibilité en Nouvelle-France. Le vin muscat s'exporte dans à peu près tous les formats de manière régulière, quel que soit le port, tandis que le vin de Frontignan s'exporte principalement en barriques, surtout à partir de Bordeaux et La Rochelle.

On reçoit aussi dans la colonie du vin de Navarre, un vin qui peut être blanc ou alors rouge, très âpre et presque noir, élaboré dans cette région limitrophe entre la France et l'Espagne. Ce vin passe pour bien supporter le voyage en mer : d'ailleurs, les marins basques et bordelais en font une de leurs boissons favorites. Il est attesté qu'il y a du vin de Navarre dans la colonie dès 1732 puisque, cette même année, on en saisit une petite quantité (une ancre) entrée illégalement à Québec⁴⁷. Selon les inventaires de cargaisons dont nous disposons, il s'agit du vin de liqueur le plus prisé en Nouvelle-France après le muscat. Entre 1734 et 1742, il représente environ 8 p. 100 des vins de liqueur introduits sur le marché colonial. Le jésuite Pierre Pothier, qui prend plaisir à consigner les menus spéciaux des repas auxquels il prend part, note qu'on a servi du vin de Navarre blanc lors du « Repas de la Rénovation » offert par la communauté jésuite de Québec en 1744⁴⁸. Le vin de Navarre s'exporte principalement par demi-ancres. Il transite par bien des ports ; l'Île Royale, notamment, apparaît comme une plaque tournante pour la diffusion de ce vin dans la colonie française d'Amérique du Nord, vraisemblablement en raison de la présence des pêcheurs et commerçants basques qui y traitent depuis plusieurs décennies.

Les vins espagnols

Le vin d'Espagne est l'une des premières boissons à être nommément identifiées dans les archives canadiennes. Champlain note en 1613 que « durant cet hiver nos boissons gelèrent toutes, hormis le vin d'Espagne⁴⁹. » La nature exacte de ce produit espagnol n'est cependant pas indiquée : s'agit-il d'un vin rouge ou blanc ? D'un vin ordinaire ou d'un vin de liqueur ? De quelle région exactement ? Il semble bien que plusieurs types de vins se soient cachés sous cette appellation générique au fil des XVII^e et

XVIII^e siècles. Pour les profanes, selon Gérard Debuigne, qui dit vin d'Espagne dit xérès (ou vin de Jerez)⁵⁰. Le xérès est un vin de couleur or pâle ou ambre, provenant du sud de l'Andalousie. Ce vin fort et liquoreux est apprécié comme apéritif ou comme vin de dessert. Sa forte teneur en alcool et en sucre le rend vraisemblablement moins fragile aux aléas de l'exportation, de même qu'aux rudes conditions climatiques de l'Amérique du Nord. Les missionnaires se servent préférentiellement de ce vin pour célébrer la messe, peut-être en raison de son « incorruptibilité » leur permettant de l'apporter avec eux lors de leurs pérégrinations à l'intérieur des terres⁵¹. Marcel Trudel mentionnera qu'avant 1663, le vin d'Espagne est « un vin blanc, couleur d'eau d'érable⁵². » Le vin d'Espagne évoqué par Champlain est peut-être bel et bien du xérès.

Quoi qu'il en soit, il s'agit d'un vin associé à la fête plutôt qu'à la consommation quotidienne ; ainsi, écrit Pierre Boucher de Boucherville en 1664, le vin d'Espagne se détaille trois fois plus cher que le vin ordinaire – soit trente sols la pinte⁵³. Dans les décennies 1730-1750, les commis du Bureau d'Occident à Québec enregistrent le vin d'Espagne comme un vin de liqueur. Le voyageur John Long, qui vient à Québec à la fin du XVIII^e siècle, rapporte qu'en guise de rafraîchissement, lors des fêtes et des danses, « on a du vin rouge d'Espagne, très aigre, appelé *cuir noir*, & ce vin, tout grossier qu'on le trouverait dans les assemblées bien choisies, est regardé ici comme un très agréable moyen de traiter ses amis⁵⁴. » Rouge ou blanc, le vin d'Espagne reste donc nettement une boisson d'exception et de fête tout au long des XVII^e et XVIII^e siècles.

Certains vins espagnols sont cependant identifiés sans ambiguïté dans les sources. Un de ceux-ci est le vin de Malaga, qui provient de la ville du même nom située en Andalousie, au sud de l'Espagne. Le vin qu'on y produit est liquoreux, parfumé, d'un brun assez foncé. Il est sucré par addition de jus de raisin ou de sucre. C'est un vin considéré comme fortifiant, que l'on sert aussi au dessert. Élisabeth Bégon, dans une lettre qu'elle adresse à son gendre en mai 1749, mentionne qu'elle a regalé ses invités, M. le marquis de la Galissonnière et M. de Longueuil, d'une bouteille de malaga après souper⁵⁵, ce qui confirme son usage comme vin digestif. Une faible quantité, soit deux ancres (environ 70 litres), en est importée en 1742. Il se trouve notamment une petite quantité de vin de Malaga, soit douze pots destinés au sieur D'Amours de Plaine, sur le navire l'*Aimable Capitaine* en 1749⁵⁶.

Le vin d'Alicante est un autre des vins espagnols mentionnés dans les cargaisons canadiennes.

Alicante est une ville portuaire donnant sur la Méditerranée, juste au sud de Valence. Cette région donne des vins rouges consommés « à l'ordinaire » ainsi que des vins liquoreux qui atteignent facilement 18° d'alcool⁵⁷. Le fort degré alcoolique de ce vin le rend intéressant du point de vue médicinal. Le duc de Saint-Simon en fait état :

[...] la renommée du vin d'Alicante, en particulier comme fortifiant, est connue à la Cour de France [...] on mélange à ce vin un médicament contre la gangrène que l'on administre à Louis XIV, et un jour avant sa mort, il prend deux biscuits trempés dans ce vin⁵⁸.

Trois barriques de vin d'Alicante parviennent à Québec en 1742.

L'appellation « vin d'Espagne » semble donc généralisée aux vins provenant de la péninsule ibérique, avec bien peu de distinctions relatives à la région ou au cépage. À l'occasion voyons-nous une précision, peut-être due à la renommée d'un type de vin bien précis, comme c'est le cas pour le malaga et le vin d'Alicante. Le vin d'Espagne sous toutes ses dénominations représente environ 9 p. 100 des vins de liqueur de notre échantillon. Cependant, il est à remarquer que le vin d'Alicante est importé par barriques entières, alors que le malaga arrive plutôt en contenants réduits comme les ancras et les demi-ancras.

Les vins insulaires (à caractère madérisé)

Parmi les vins de liqueur les plus estimés au XVIII^e siècle, nous retrouvons également les vins provenant des îles Madère et Canaries. L'archipel, situé au large de la côte ouest africaine, produit des vins liquoreux assez prisés par les Canadiens puisqu'il s'en trouve régulièrement dans les cargaisons débarquées à Québec entre 1734 et 1742. Les vins produits dans ces îles ont la particularité d'avoir été exposés à des températures élevées et laissés vieillir, ce qui les fait s'oxyder et brunir. Ce procédé, qui porte le nom de madérisation, confère au vin douceur et velouté ainsi qu'une subtile saveur d'épices et de caramel⁵⁹.

L'archipel des Canaries jouissant d'un climat très chaud, son vin est naturellement le plus riche et le plus fort, le plus copulent et le plus durable⁶⁰. Il est considéré comme un vin de dessert ayant des propriétés digestives : « on peut dire des vins français qu'ils ne font que conserver la viande dans l'estomac, mais celui-ci est le vin qui la fait digérer⁶¹. » On décrit le vin des îles Canaries comme velouté, épicé, moelleux et voluptueux au palais. Il s'exporte principalement par barriques à partir de Bordeaux, ainsi qu'en tierçons et en

quarts à partir de La Rochelle. Ce vin est apparemment assez populaire dans la colonie puisque l'on en reçoit près de 5 000 litres entre 1734 et 1742, ce qui représente 16 p. 100 du total des cargaisons de vins liquoreux. Le vin des Canaries semble jouir de la faveur de plusieurs hauts dignitaires et notables de la colonie. Ainsi, l'intendant Gilles Hocquart en achète un tierçon en 1738 et le marquis de Beauharnois, autant en 1741⁶². Une ancre de ce vin est acquise par le sieur François-Étienne Cugnet en 1738 et un dénommé de Beauvais – peut-être René Le Gardeur de Beauvais – importe quant à lui une barrique et un quart de vin des Canaries en 1736, puis un autre quart en 1740.

Le vin de malvoisie provient d'un cépage typiquement méditerranéen, portant le nom de *malvagia* en Espagne. Ce raisin pousse notamment en Grèce et en Crète, mais celui de l'île de Madère est le plus recherché. Il donne un vin blanc corsé, généreux et sucré. Le malvoisie est considéré comme un cépage noble, cultivé uniquement sur les meilleurs emplacements et réservé à l'élaboration du vin le plus doux, produit en petites quantités⁶³. On dit que le vieillissement accéléré par la chaleur, une sorte de « torture », ne fait que rendre le vin à la fois plus onctueux et plus relevé⁶⁴. Cinq pour cent des vins de liqueur enregistrés au port de Québec entre 1734 et 1742 sont identifiés comme malvoisie. Le marchand Guillaume Estèbe en achète douze quarts en 1741 ; un dénommé Dion – il n'est pas identifié plus exactement – en importe deux tierçons la même année, via l'île Royale.

Enfin, le vin *rancio* n'est pas un vin spécifiquement attribué à une région mais s'applique plutôt à un type de vieillissement. Il s'agit d'un vin à caractère madérisé, donc un vin doux naturel, rouge ou doré, vieilli au soleil et renforcé d'eau-de-vie. Ce vin fort et concentré, capable de résister aux attaques des bactéries, s'oxyde graduellement en fûts, ce qui explique son nom, dérivé de « rance »⁶⁵. Il est tout d'abord élaboré par les vigneron de la Medina del Campo, en Espagne, puis en vient à être produit en maints endroits dans la péninsule ibérique. C'est un vin de dessert, généreux, liquoreux, comme le madère. Entre 1737 et 1741, on en importe quatre quarts et une ancre, soit environ 260 litres, ce qui ne représente qu'environ 1 p. 100 des vins de liqueur enregistrés dans la colonie entre 1734 et 1742.

Les modalités de l'importation des vins

À l'observation des sources, quelques considérations pourront être dégagées. En Nouvelle-France, les boissons sont importées le plus souvent en tonneaux, en barriques, en bouteilles individuelles, en paniers de bouteilles ou en pots. L'expédition

en tonneaux se perpétue jusqu'en 1728⁶⁶, après quoi les armateurs se mettent à accorder leur préférence aux bouteilles. La contenance de celles-ci, toujours approximative, varie d'un demi-litre à un litre⁶⁷. Au XVIII^e siècle, la bouteille ne comporte pas d'étiquette mais, quelquefois, on imprime des armoiries ou un cachet dans le verre au moment de la fabrication⁶⁸.

On remarque que le vin de Navarre arrive dans la colonie principalement par petites futailles (quarts, ancras et demi-ancras), alors que les vins des îles Canaries et d'Espagne, le muscat et, surtout, le vin de Frontignan le font plutôt par pleines barriques. Le vin de Navarre a-t-il la faveur de ceux qui le débitent « par pot ou par pinte », c'est-à-dire les aubergistes et cabaretiers, ou au contraire est-il destiné à être acheté à frais raisonnables par des particuliers ? Il est difficile de se prononcer à ce propos, car les acheteurs de ces diverses quantités sont bien répartis entre le groupe des marchands et celui des particuliers.

Le type de vin varie considérablement, mais aussi le format des contenants de vin acquis par les marchands. Il est probable que ceux-ci transvident de toute manière les vins qu'ils achètent dans des récipients plus commodes : à partir des années 1720, on réutilise couramment les bouteilles vides dans la colonie. Quoi qu'il en soit, la circulation des vins semble importante car, en dépit des quantités notables de vin importées dans la colonie chaque année, les commerçants de Québec ne semblent pas en garder de grandes quantités dans leurs caves au XVIII^e siècle⁶⁹ et, surtout, ils le conservent par petits récipients.

Il est utile de mentionner qu'en Nouvelle-France, les droits d'entrée d'un tonneau de vin sont fixes : quelle que soit la qualité du vin contenu dans le tonneau, qu'il s'agisse d'un bon cru ou d'un vin médiocre, le tarif sera le même. On importe donc des vins dont la valeur de vente s'avérera intéressante, ce qui explique peut-être en partie que les vins recensés dans la colonie possèdent quelques qualités.

La consommation des vins

À la table de l'élite nobiliaire et bourgeoise

La clientèle pour les vins et vins de liqueur importés dans la colonie est principalement constituée de gens de l'élite. Le récit de Pehr Kalm atteste de cet état de chose :

Le vin est à peu près la seule boisson du Canada chez les personnes de qualité. Qu'il s'agisse d'un prêtre, d'un employé aux écritures, d'un commerçant ou de n'importe quelle personne au-dessus

*du commun, que celle-ci soit à la maison ou en voyage, elle ne boira ordinairement rien d'autre que du vin, surtout si elle est native de France*⁷⁰.

En France, dans les bonnes maisons, le vin « ordinaire » est servi tous les jours, en même temps que les vins fins, et souvent le soir. On le sert au début du repas, ou plutôt avec les mets principaux, pour réserver les grands crus aux entremets. On consomme plus volontiers les grands crus au dîner qu'au souper⁷¹. Pehr Kalm note que, chez ses hôtes, « au moment des repas et chaque fois que l'on mange, on boit beaucoup ; chacun dispose d'un verre, que l'on remplit. On ne boit jamais entre les repas, ou rarement. Les dames boivent beaucoup d'eau, bien qu'elles prennent aussi du vin, ou un mélange d'eau et de vin. Les Français boivent volontiers ce mélange au cours des repas⁷². » M. le marquis de Beauharnois commande à plusieurs reprises de petites quantités de vin de Navarre, des îles Canaries et d'Espagne entre 1738 et 1742⁷³. À peu près à la même époque, lors des soupers organisés par M^{me} Bégon, on retrouve sur la table plusieurs bouteilles de divers vins, ce dont les invités se réjouissent fort.

En Nouvelle-France comme ailleurs dans le monde occidental de l'époque, les femmes de l'élite semblent consommer moins de vin que les hommes. Kalm note à plusieurs reprises que les dames boivent surtout de l'eau, plus rarement du vin⁷⁴. L'historien Pierre Ponsot « incline pourtant à penser que les hommes consommaient les vins "secs", et les femmes les vins doux et sucrés (muscat, malaga, malvoisie) »⁷⁵. Nous ne disposons pas de témoignage explicite en ce sens, mais étant donné une certaine tendance au mimétisme de l'élite coloniale, qui calque ses comportements sur l'élite métropolitaine, nous pouvons penser qu'il en est de même en Nouvelle-France, à la différence près que les hommes consomment vraisemblablement moult vins de liqueurs en plus du vin « ordinaire », vu les quantités assez considérables de vins de liqueur qui entrent dans la colonie à chaque année.

Consommation des membres du clergé et des communautés religieuses

Les communautés ecclésiastiques masculines se procurent elles aussi des vins de prestige. Louis Franquet, inspecteur des forts et autres travaux militaires de la Nouvelle-France, porte un témoignage intéressant de l'opulence de certaines tables ecclésiastiques. De retour d'un dîner chez les jésuites, il rapporte :

[...] le dîner préparé aux frais des Jésuites se trouva splendide, quoiqu'on y fut 28 à

*30 personnes, cinq dames comprises. [...] On y but toutes sortes de vin, de liqueurs et même du café*⁷⁶.

Ces religieux, si on en croit les inventaires de cargaisons arrivées à Québec, semblent avoir une nette prédilection pour les vins de Frontignan et des îles Canaries : ils en achètent régulièrement entre 1734 et 1742, par quantité variant d'une ancre à une barrique. Franquet, au cours du même voyage en 1752, est également invité à la table des sulpiciens. Il admire le fait « qu'il y eut du vin de toutes espèces, même à la glace »⁷⁷, procédé qui constitue le comble du raffinement à cette époque. Ce goût des bons vins semble assez répandu chez les communautés religieuses masculines. L'étude archéologique du site du monastère des Récollets montrera par ailleurs que, de 1720 à 1760, « la consommation de vin est plus importante qu'à la période précédente [1682-1720]. On dénombre 32% de bouteilles en plus. La quantité de verre de table a aussi augmenté⁷⁸ », ce qui semble indiquer une consommation de vin assez importante au sein de cette congrégation. Une telle opulence peut surprendre chez un ordre prônant la pauvreté... Or, « boire en Cordelier, c'est vider le cellier » allègue un dicton ancien ! Mais les types de vins contenus et servis dans la verrerie de table que mettront à jour les archéologues demeureront un mystère.

Chez les congrégations religieuses féminines, la situation apparaît quelque peu différente. Les hospitalières de Québec reçoivent bien une petite quantité de vin pour les repas – de 1755 à 1758, elles disposent en moyenne de 80 ml de vin par jour⁷⁹ –, mais elles ne s'offrent apparemment pas autant de douceurs que leurs homologues masculins : ainsi, « les vins en bouteille et les vins de luxe restent complètement ignorés à l'hôpital⁸⁰. » En 1754, la supérieure de la communauté se voit offrir six flacons de vin muscat par un marchand « scandalisé du peu de douceur » qu'elle se donne⁸¹. Les ursulines, quant à elles, ne boivent pas de vin. Pourtant, hormis un ordinaire plutôt frugal, voire totalement abstinence, les communautés de femmes peuvent se révéler de très bonnes hôtes. Lorsque Pehr Kalm se présente dans un couvent de Montréal, il y est très bien reçu :

*La nourriture présentée est entièrement préparée par les religieuses, qui veulent montrer comment elles se fêtent à titre d'étranger. Il y a plus de plats que sur une table seigneuriale. Au cours du repas, on sert continuellement différentes sortes de vin*⁸².

Les communautés masculines recrutent surtout leurs membres en France : les jésuites et les sulpiciens reçoivent exclusivement des Français tandis que les récollets accueillent aussi des Canadiens. De surcroît, seuls les sujets faisant partie de l'élite sont admis dans la Compagnie de Jésus. Les communautés féminines accueillent pour leur part en grande majorité des femmes nées dans la colonie⁸³. Cette distinction s'avère importante puisqu'elle permet de déterminer que les congrégations d'hommes baignent davantage dans une culture européenne raffinée que celles composées de femmes.

Le haut clergé semble adhérer davantage à l'idéal de tempérance. On ne retrouve pas de boissons alcooliques ou même de bouteilles vides dans l'inventaire de M^{gr} de Pontbriand en 1760⁸⁴. À la même époque, soit dans la seconde moitié du XVIII^e siècle, la maison de l'évêque de Comminges, au Languedoc, consomme en un seul mois pas moins de 600 bouteilles de vin rouge et une barrique de vin blanc⁸⁵. Est-ce à dire que l'homme de Dieu de la Nouvelle-France est plus sobre que son homologue français ? Une étude pointue le révélerait peut-être.

Consommation de vin par les gens du peuple

Le peuple boit-il du vin ? Les habitants des villes, probablement, mais il ne s'agit certainement pas d'une consommation aussi quotidienne que chez l'élite. On se rabat par conséquent sur d'autres boissons, comme le signale Pehr Kalm :

*[...] on prépare bien, l'été, la boisson tirée de l'Épinette blanche, mais elle n'est pas aussi répandue que le vin et les personnes de qualité ainsi que les gens riches n'en consomment pas autant que les personnes qui n'ont pas les moyens d'acheter du vin. Sur presque toute l'étendue du Canada, les gens du commun, qui n'ont pas les moyens d'acheter du vin, n'ont en place de cela que de l'eau pure*⁸⁶

En fait, les paysans ne boivent que de l'eau à table, selon Louise Dechêne⁸⁷. Les gens vivant dans les campagnes ont très peu d'occasions de consommer du vin et rares sont ceux qui en possèdent chez eux. Marc LaFrance fait la constatation suivante :

*D'après les donations entre vifs, le vin à la campagne se consomme autant pour des raisons médicales qu'alimentaires. D'ailleurs, seulement 5 p. 100 des donations, répertoriées sur l'ensemble du territoire du gouvernement de Québec au XVIII^e siècle, exigent du vin dans les pensions alimentaires*⁸⁸.

Les inventaires après décès des habitants de l'île d'Orléans analysés par Bernard Audet sont totalement exempts de vin⁸⁹.

S'il veut boire du vin, le citadin ou le rural doit se rendre au cabaret, seul lieu autorisé à en débiter « par pot ou par pinte », à emporter ou à boire sur place. Les marchands en tiennent des quantités variant de quelques ancrs à plusieurs barriques, mais comme il leur est interdit de vendre en petites quantités, nous pouvons présumer que peu de gens ont les moyens de payer la somme requise pour acheter une barrique d'un seul coup. D'ailleurs, en moins de cinquante ans, les prix triplent : entre 1700 et 1748, on passe de 60 livres à plus de 180 livres pour une barrique de vin « ordinaire »... Une grande part de la population ne peut se permettre d'acheter du vin en gros : Pehr Kalm va jusqu'à rapporter que « les gens du commun ont auprès de certains la réputation d'être assez pauvres [et ils doivent] se contenter de pain sec, ne boire que de l'eau⁹⁰ ». Ceux qui en ont les moyens étanchent donc leur soif au cabaret.

Certains ont pourtant accès au vin de manière plus immédiate. Ainsi, à l'Hôtel-Dieu de Québec, les malades bénéficient tous les jours d'une ration de vin, que l'on considère du reste comme partie intégrante du traitement de reconstitution. De 10 à 20 p. 100 des dépenses alimentaires sont d'ailleurs allouées à l'achat de boissons⁹¹. Cet hôpital consomme en moyenne de six à huit barriques chaque année jusqu'en 1716, puis la consommation se maintient entre quatre et six par la suite⁹². François Rousseau a calculé que les malades de l'Hôtel-Dieu reçoivent en moyenne 65 ml de vin par jour au XVIII^e siècle⁹³ mais, lorsque le vin vient à manquer (par exemple pendant les épisodes de guerre), les hospitalières « ne donnent du vin qu'aux malades qui en ont besoin ainsi qu'aux chirurgiens et aux infirmiers à tous les repas "pour les soutenir contre le mauvais air"⁹⁴. »

Consommation dans l'armée

Les militaires sont reconnus comme des buveurs traditionnels ; bon nombre de sobriquets de guerre sont d'ailleurs attachés à l'univers du Boire et de l'ivresse : *Vin d'Espagne*, *Boistard*, *Boisvin*, *Prêt-à-boire*, etc. Lorsqu'ils sont en garnison dans une ville, les soldats ont pour habitude d'élire un cabaret et d'y tenir régulièrement leurs agapes. Ils boivent beaucoup, en mangeant mais aussi pendant la soirée. Leurs choix se portent indifféremment sur la bière, le vin ou l'eau-de-vie. À l'occasion d'un repas pris au cabaret à la croix d'or, trois soldats commandent chacun une bouteille de vin pour accompagner leur déjeuner⁹⁵.

Lorsqu'ils sont en campagne, en matière de boissons, les soldats ne reçoivent que de l'eau-de-vie, le vin étant réservé aux hauts gradés de l'armée. Louis Franquet constate aussi que la ration du soldat canadien est habituellement exempte de vin⁹⁶. On distribuera exceptionnellement du vin aux soldats pour « les tenir de bonne humeur et en état de bien faire⁹⁷ », notamment avant le combat ou lors de corvées particulièrement exigeantes physiquement. En principe, entre le 1^{er} octobre 1756 et le 30 septembre 1757, chacun des 540 hommes d'un détachement canadien reçoit $\frac{3}{4}$ de pot de vin par jour, ration destinée à stimuler l'ardeur et éloigner la maladie⁹⁸. Le vin ne fait cependant pas partie de l'ordinaire du soldat en campagne.

Les « rafraîchissements » des officiers s'avèrent fort différents des rations des simples soldats. En 1756, il est prévu qu'un officier en campagne reçoive 950 ml de vin par jour, et un commandant, environ 1,2 litre⁹⁹. La diplomatie, même – voire surtout – en temps de guerre, ne saurait d'ailleurs s'accomplir dans les formes de la gentilhommerie sans l'apport de boissons de haute qualité. On ne fait pas faute, entre officiers, de s'offrir mutuellement des bouteilles de vin... même entre parties antagonistes car, comme le marque Louis-Antoine de Bougainville, il s'agit d'un « nécessaire et bon exemple à donner à ce pays barbare, non seulement de l'humanité mais de la politesse entre ennemis qui se font la guerre¹⁰⁰. » La présence des verres à tige, associés au vin et témoins d'un certain raffinement, est attestée dès la fin du XVII^e siècle jusqu'à la fin du Régime français à la forteresse de Louisbourg¹⁰¹. Cette vaisselle, présente en petite quantité dans la plupart des sites militaires, indique que certains individus – les officiers et dignitaires militaires – font montre de manières de table plus raffinées que celles du gros des troupes.

Les goûts canadiens au XVIII^e siècle : un bilan

En rassemblant l'information dont nous disposons, il est possible de reconstituer une sorte de hiérarchie des boissons, particulièrement pour le XVIII^e siècle, riche en sources comptables. Une vérification supplémentaire effectuée auprès des sources françaises et canadiennes permet d'établir une adéquation entre le coût des boissons et leur position dans ce capricieux échiquier social qu'est le « bon goût ».

Un premier constat s'impose d'emblée : plus les décennies avancent, plus la variété de vins disponibles au Canada se diversifie et se raffine, rejoignant presque ceux recherchés et consommés par la société française de l'époque. Dans le

second quart du XVIII^e siècle, la hiérarchie des vins pourrait se définir comme suit : les vins communs nantais, saintongeais et bordelais sont considérés comme des « vins de cabaret », les vins navarrais et espagnols ainsi que les cahors, graves, muscats et canaries constituent une classe plus recherchée mais encore abordable pour une partie de l'élite bourgeoise, tandis que le vin *rancio* et le champagne, rares et chers, tiennent le haut du pavé et sont réservés aux tables les plus riches (tableau 4).

Tableau 4
Hiérarchie des vins et vins de liqueur,
1739-1756

-
- Vin de Nantes
 - Vin de Saintonge
 - Vin de Bordeaux
 - Vin de Navarre
 - Vin d'Espagne (dont alicante et malaga)
 - Vin de Cahors et de Graves
 - Vin de Frontignan (ou muscat)
 - Vin des Canaries
 - Vin issu de malvoisie (dont le madère)
 - Vin rancio
 - Vin de Champagne
-

En utilisant les données fournies par les tableaux de commerce (MG8, Série F2B – Commerce aux colonies, vol. 11, n° 24-38), nous avons tenté de définir la hiérarchie des vins et vins de liqueur relevés dans les archives coloniales. Ils sont ici présentés en ordre croissant de valeur, des vins communs aux crus les plus recherchés.

Les coloniaux n'ont certes pas accès à toutes les variétés de vins européens mais, en revanche, ils développent certaines boissons originales, comme la bière d'épinette et certains rossolis d'eau d'érable, et ont accès aux taffias et guildives des Îles du vent, dont l'importation est interdite en France¹⁰². Les Canadiens peuvent aussi élaborer leurs propres mélanges : ainsi, les fibres du *Lychnis* du Canada, laissées à macérer pendant trois mois dans un tonneau de vin, « communiquent au vin un goût très délicat¹⁰³ » relate le père François-Xavier de Charlevoix dans son *Histoire de la Nouvelle-France*, parue en 1744.

Le vin comme marqueur identitaire

Tel qu'évoqué plus haut, les XVII^e et XVIII^e siècles sont des périodes de transition pour la production œnologique française. Cette production répond d'une part à un désir croissant des masses populaires de se procurer du vin rouge à bon marché, qui « donne des forces », d'autre part à une demande de distinction chez les élites, qui recherchent des vins – rouges ou blancs – plus subtils et élégants¹⁰⁴. Le XVIII^e siècle est donc le siècle où s'élaborent simultanément des vins grossiers et de grands crus. Ces derniers « coûtent dix à vingt fois plus cher que les vins communs, et restent l'apanage d'une société raffinée qui réinvente le nectar et l'ambroisie¹⁰⁵. » L'élite, auparavant seule consommatrice de vin, a le souci de maintenir une distance sociale par l'intermédiaire des produits qu'elle consomme. À ce titre, l'élection de certains vins et leur perfectionnement constant au cours du XVIII^e siècle constituent une réponse à ce besoin de se distinguer clairement du vulgaire. Issus de ce désir de distinction, les célèbres crus n'auraient pu éclore sans l'appétence pour le luxe des classes sociales favorisées. Comme l'écrivait Marcel Lachiver, il n'y a pas de grands vins sans consommateurs éclairés¹⁰⁶.

Cet usage du vin à titre de marqueur social se retrouve aussi en Amérique, où il prend une signification accrue de symbole d'appartenance à l'élite. Bien sûr, l'homme ou la femme de qualité fait du vin sa boisson de prédilection afin de se démarquer des gens ordinaires. Or, en Nouvelle-France, boire du vin signifie de surcroît alimenter (ou abreuver) le pacte identitaire, assurer une continuité d'usages et de bonnes mœurs avec la France, bref maintenir vivaces les racines françaises en terre d'Amérique. En perpétuant l'usage de boire du vin, notamment à table, l'élite de la colonie éloigne la frontière menaçante de la « sauvagerie ».

Mais l'élite consommatrice de vin se distingue du même coup de son homologue des colonies anglaises, qui raffole des mélanges à base de rhum, de whisky et de brandy : « les Français dédaignent totalement le Punche et sourient des Anglais à ce sujet. Ils disent qu'ils n'ont même jamais voulu en goûter, bien qu'ils se soient rendus plusieurs fois dans les provinces anglaises¹⁰⁷ », note le naturaliste Kalm, qui a également visité ces colonies à l'occasion de son séjour en Amérique. Comme le vêtement, le vin est un puissant marqueur d'identité culturelle et sociale¹⁰⁸, servant tour à tour à réaffirmer ce qui est Soi et à se distancer de l'Autre... que cet Autre soit un inférieur dans la hiérarchie de l'époque ou un étranger (au sens régional ou national du terme).

Conclusion

Selon ses moyens financiers, le Canadien du XVIII^e siècle consomme les vins disponibles sur le marché colonial. La présence de ce vin au Canada découle elle-même d'une certaine demande calquée sur les comportements alimentaires de la France. Le vin rouge connaît une grande popularité auprès de la masse populaire urbaine, des deux côtés de l'Atlantique, tandis que le goût du sucré se transpose aux boissons : Français et Canadiens de milieux aisés ne manquent pas de se procurer des vins de liqueur.

À première vue, nos sources donnent l'impression d'une plus grande variété de vins à mesure que progresse le XVIII^e siècle. Cela est probablement effectivement le cas, mais cette impression est peut-être accentuée par le fait que les registres canadiens sont tenus plus scrupuleusement. Si on la compare à la France de l'époque, la colonie a accès à une variété assez intéressante de vins. Nous pouvons émettre l'hypothèse que ce sont plutôt les contraintes de transport qui jouent

un rôle dans la diffusion des vins qu'un goût différent de celui prévalant en France ; le réseau de distribution des vins bourguignons ou du *tokay* hongrois, par exemple, n'atteint pas les ports atlantiques à cette époque. Si l'on excepte ces particularités, la Nouvelle-France semble disposer d'une « carte des vins » fort respectable, somme toute pratiquement similaire à celle qui a cours en France.

Il est malaisé de déterminer avec certitude si le goût subordonne réellement la disponibilité des vins, ou si le Canadien se contente de boire ce qui lui est proposé... Il est néanmoins incontestable que « la volonté de maintenir et de développer ces importations difficiles et coûteuses en Nouvelle-France souligne le profond enracinement des valeurs attachées à la consommation du vin¹⁰⁹. » Boire du vin, au Canada, signifie entretenir le lien avec la métropole, en plus d'être le signe extérieur d'un certain niveau de vie et d'une indéniable volonté de raffinement.

NOTES

1. Voir notamment les travaux de Louise Dechêne, *Le partage des subsistances au Canada sous le Régime français* (Montréal : Boréal, 1994), 283 p., W. J. Eccles, *Frontenac: The Courtier Governor* (Toronto : McClelland and Stewart, 1968), 358 p., et Harold I. Innis, *The Fur Trade in Canada: An Introduction to Canadian Economic History* (Toronto : University of Toronto Press, 1970), 463 p.
2. Marc Lafrance, « De la qualité des vins en Nouvelle-France », *À votre santé !, Cap-aux-Diamants* n° 28 (hiver 1992), p. 14.
3. *Lettre de Hocquart au ministre*, 1^{er} octobre 1746, AC, Série C11A (Correspondance), vol. 85, fol. 323-330v.
4. Note métrologique – D'après la jauge de Bordeaux, au XVIII^e siècle, les récipients suivants ont une contenance approximative de : ancre = 35 litres, quart = 56 litres, tierçon = 75 litres, barrique = 225 litres, tonneau = 900 litres.
5. Ces registres sont les *Extrait des marchandises venues de France et des Isles*, les *Extrait du produit des droits du Domaine d'Occident en Canada* et enfin les *État des liqueurs et vins de liqueurs débarqués des bâtiments arrivés en la rade de Québec* ; ils constituent la base de notre documentation. AC, Série C11A, vol. 121, fol. 152-154, 21 octobre 1735, vol. 121, fol. 157-159v, 3 octobre 1735, vol. 65, fol. 240-243, 6 octobre 1736, vol. 68, fol. 201-203, 25 octobre 1737, vol. 70, fol. 169-171, 20 octobre 1738, vol. 73, fol. 411-413, 16 octobre 1740, vol. 114, fol. 250-252, 26 octobre 1741, vol. 78, fol. 95-96v, 25 octobre 1742.
6. Pehr Kalm, *Voyage de Pehr Kalm au Canada en 1749*, traduction annotée du journal de route par J. Rousseau et G. Béthune (Montréal : Pierre Tisseyre, 1977), p. 435.
7. En Nouvelle-France, on ne consomme pas le vin pour pallier à un problème de salubrité de l'eau, comme c'est le cas en France où les sources d'eau potable, surtout dans les zones urbaines, commencent à être sérieusement polluées au XVIII^e siècle. Les Canadiens boivent du vin sans doute davantage par plaisir que par nécessité « hygiénique », encore que l'on persiste à considérer cette boisson comme le breuvage le plus sain, voire comme une panacée.
8. Gilbert Garrier, *Histoire sociale et culturelle du vin* (Paris : Bordas, 1995), coll. Cultures, p. 77.
9. Pehr Kalm, *op. cit.*, p. 480-481.
10. Régis Jean et André Proulx, *Le commerce à Place Royale sous le Régime français : synthèse* (Québec : Publications du Québec, 1995), coll. Patrimoines, p. 371.
11. *Procès-verbal d'inventaire de cargaison des effets du naufrage du navire « Le Cerf », 13 novembre 1749*, AANQ, Collection de pièces judiciaires et notariales, n° 1545-1. Rapporté par Régis Jean et André Proulx, *op. cit.*, p. 63.
12. Rapporté par Marc Lafrance, *op. cit.*, p. 17.
13. Hugh Johnson, *Une histoire mondiale du vin de l'Antiquité à nos jours* (Paris : Hachette, 1990), p. 204.
14. Pehr Kalm, *Voyage de Pehr Kalm au Canada en 1749*, Mémoires de la Société historique de Montréal (Montréal : S.n., 1880), p. 139.
15. Régis Jean et André Proulx, *op. cit.*, p. 220.
16. André Proulx, 1972, rapporté par Régis Jean et André Proulx, *op. cit.*, p. 201.
17. Hugh Johnson, *op. cit.*, p. 201.
18. Marc Lafrance, *op. cit.*, p. 16.
19. *Copie d'une lettre de l'abbé Jean-Louis Le Loutre à Charles Le Moyne de Longueuil*, 9 juin 1752, AC, Série C11A, vol. 98, fol. 155-157v.

20. Marc Lafrance, *op. cit.*, p. 17.
21. *Facture des marchandises chargées par ordre et pour compte de monsieur De Plaine, négociant à Québec, dans le navire L'Aimable Capitaine (1749)*, Collection de pièces judiciaires et notariales, M-0067-44, 5A00-1300A. Rapporté par Régis Jean et André Proulx, *op. cit.*, p. 63.
22. Gilbert Garrier, *op. cit.*, p. 47.
23. L'acte est malheureusement quasi illisible : il aurait été très intéressant de connaître l'opinion des dégustateurs...
24. Greffe not. Barbel, 6 août 1633. Rapporté par Bernard Audet, *Se nourrir au quotidien en Nouvelle-France* (Québec : Éditions GID, 2001), p. 170.
25. Marc Lafrance, *op. cit.*, p. 17.
26. MG 6 – A 2, Archives départementales de la Charente-Maritime (La Rochelle), Soumissions de capitaines de navire (original), Série Étude Menon : Guillemot père et fils, 3^E, vol. 1856, La Rochelle, 26 avril 1752.
27. Christian Huetz De Lemps, *Géographie du commerce de Bordeaux à la fin du règne de Louis XIV* (Paris et La Haye : Mouton, 1975), p. 18.
28. MG 6 – A 2, Archives départementales de la Charente-Maritime (La Rochelle), Soumissions de capitaines de navire (original), Série Étude Bonriot : Desbarres, 3^E, vol. 620, La Rochelle, 3 mai 1748.
29. Marc Lafrance, *op. cit.*, p. 17.
30. Gaston Rambert, *Histoire du commerce de Marseille* (Paris : Plon, 1959), p. 414 et Jugements et Délibérations du Conseil Souverain de la Nouvelle-France, 19 décembre 1667 (Québec : Imprimerie A. Côté, 1885-1891), vol. 1, p. 468.
31. Pehr Kalm, *op. cit.* (1977), p. 480-481.
32. Maguelonne Toussaint-Samat, *Histoire naturelle et morale de la nourriture* (Paris : Larousse, 1997), p. 349.
33. Gilbert Garrier, *op. cit.*, p. 115.
34. Maguelonne Toussaint-Samat, *op. cit.*, p. 350.
35. Gilbert Garrier, *op. cit.*, p. 115.
36. Élisabeth Bégon, *Lettres au cher fils : correspondance d'Élisabeth Bégon avec son gendre (1748-1753)*, texte, notes et avant-propos établis par Nicole Deschamps (Montréal : Boréal, 1994), Boréal Compact n° 59, p. 180.
37. Henri Enjalbert, « Aux origines du cognac », dans Alain Huetz De Lemps et al., *Eaux-de-vie et spiritueux* (Paris : CNRS, 1985), p. 18.
38. Hugh Johnson, *op. cit.*, p. 176.
39. *Lettre de Hocquart au ministre*, 1^{er} octobre 1746, AC, Série C11A, vol. 85, fol. 323-330v.
40. Gérard Debuigne, *Dictionnaire des vins* (Paris : Larousse, 1992), coll. « vie pratique », p. 238-239.
41. Jean Clavel et Robert Baillaud, *Histoire et avenir des vins en Languedoc* (Paris : Privat, 1985), p. 47.
42. Pierre Ponsot, « Les bouteilles du Président : les boissons d'un parlementaire bressan-bourguignon au XVIII^e siècle », dans Gilbert Garrier (dir.), *Le vin des historiens : actes du 1^{er} symposium Vin et Histoire, 19, 20 et 21 mai 1989 (S.I. : L'Université du vin, 1989)*, p. 156.
43. Cité dans Gérard Debuigne, *op. cit.*, p. 153.
44. MG 6 – A 17, Série Amirauté de Guyenne, Attributions administratives, *Départs des navires du port de Bordeaux*, 6B, vol. 300, fol. 30v, 24 mars 1702.
45. MG 6 – A 2, Archives départementales de la Charente-Maritime (La Rochelle), *Soumissions de capitaines de navire* (original), Série Étude Bonriot : Desbarres, 3^E, vol. 598, La Rochelle, 5 juin 1726.
46. *Facture des marchandises chargées...* Rapporté par Régis Jean et André Proulx, *op. cit.*, p. 63.
47. MG 8 – A 6, vol. 11, p. 383-387, 6 août 1732.
48. D'après Bernard Audet, *op. cit.*, p. 335, 336 et 338.
49. Samuel de Champlain, *Les voyages du Sieur de Champlain Xaintongeois, capitaine ordinaire du Roy, en la marine* (Paris : Jean Berjon, 1613), p. 114.
50. Gérard Debuigne, *op. cit.*, p. 142.
51. Ainsi, le père Hennepin relate que « Le vin d'Espagne, que nous portions avec nous dans nos Missions, étant venu à nous manquer, nous en fîmes d'autre des Raisons sauvages, que nous trouvions ». Henri Hennepin, *Nouveau voyage d'un pays plus grand que l'Europe* (Utrecht : Chez Antoine Schouten, 1698), p. 325.
52. Nicolas Denys, *Histoire naturelle*, II, p. 316. Rapporté par Marcel Trudel, *Histoire de la Nouvelle-France III : la seigneurie des Cent-Associés, 1627-1663, Tome 2 : la société* (Montréal : Fides, 1979), p. 204.
53. Pierre Boucher, *Histoire véritable et naturelle des mœurs et productions du pays de la Nouvelle-France, vulgairement dite le Canada* (Paris : Chez Florentin Lambert, 1664), p. 136.
54. John Long, *Voyages chez différentes nations sauvages de l'Amérique septentrionale* (Paris : Prault l'aîné imprimeur, vers 1792), p. 297.
55. Elisabeth Bégon, *op. cit.*, p. 181.
56. *Facture des marchandises chargées...*, p. 63.
57. Antonio Lopez-Gomez, « Une survivance du passé : le vin de la Huerta d'Alicante », dans C. Le Gars et P. Roudié (dir.), *Des vignobles et des vins à travers le monde* (Bordeaux : Presses Universitaires de Bordeaux, CERVIN, 1996), coll. « Grappes et millésimes » et coll. Maison des Pays Ibériques n° 66, p. 498.
58. *Ibid.*, p. 497.
59. Hugh Johnson, *op. cit.*, p. 249.
60. *Ibid.*, p. 245.
61. *Ibid.*
62. AC, Série C11A (Correspondance). *État des liqueurs et vins de liqueurs débarqués des bâtiments arrivés en la rade de Québec*, années 1738 et 1741.
63. Hugh Johnson, *op. cit.*, p. 247.
64. *Ibid.*, p. 247.
65. *Ibid.*, p. 165.
66. Marcel Lachiver, *Vins, vignes et vigneron : histoire du vignoble français* (Paris : Fayard, 1988), p. 278.
67. Hugh Johnson, *op. cit.*, p. 304.
68. Marcel Lachiver, *op. cit.*, p. 279.
69. Régis Jean et André Proulx, *op. cit.*, p. 371.
70. Pehr Kalm, *op. cit.* (1977), p. 480-481.
71. Pierre Ponsot, *op. cit.*, p. 154.
72. Pehr Kalm, *op. cit.* (1977), p. 567.
73. AC, Série C11A (Correspondance). *État des liqueurs et vins de liqueurs débarqués des bâtiments arrivés en la rade de Québec*, années 1738, 1741 et 1742.
74. Pehr Kalm, *op. cit.* (1880), p. 139.
75. Pierre Ponsot, *op. cit.*, p. 154.
76. Louis Franquet, *Voyages et mémoires sur le Canada en 1752* (Québec : Institut canadien de Québec, 1889), p. 106.
77. *Ibid.*, p. 50.
78. William Moss (dir.), *L'archéologie du monastère des Récollets à Québec (Ce-Et-621)* (Québec : CÉLAT et Ministère de la culture et des communications, 1998), coll. Cahiers d'archéologie du CÉLAT n° 4, p. 209.

79. D'après François Rousseau, *L'œuvre de chère en Nouvelle-France : le régime des malades à Hôtel-Dieu de Québec* (Québec : Presses de l'Université Laval, 1983), Cahiers d'histoire de l'Université Laval n° 29, tableau 27, p. 369.
80. *Ibid.*, p. 187.
81. AMHD-Q, « Lettre de MM. Tropez et Barthélemy Martin », 8 sept. 1754, T. 5, C. 600. Cité dans *ibid.*, p. 187.
82. Pehr Kalm, *op. cit.* (1977), p. 244.
83. Lorraine Gadoury, *La noblesse de Nouvelle-France : familles et alliances* (La Salle : Hurtubise HMH, 1992), Cahiers du Québec n° 102, Collection Histoire, p. 65-66.
84. *Inventaire de monseigneur de Pontbriand, dernier évêque de la Nouvelle-France, 1760* (RAPQ, 1957-1959), p. 364-379.
85. J. Vedel, « La consommation alimentaire dans le Haut Languedoc aux XVII^e et XVIII^e siècles », dans *Dossier : histoire de la consommation, Annales ESC*, vol. 30 (1973), p. 484.
86. *Ibid.*, p. 480-481.
87. Louise Dechêne, *Habitants et marchands de Montréal au XVII^e siècle* (Paris : Plon, 1974), p. 345.
88. Marc LaFrance, *op. cit.*, p. 15.
89. Bernard Audet, *op. cit.*
90. Pehr Kalm, *op. cit.* (1977), p. 330-331.
91. François Rousseau, *op. cit.*, p. 69.
92. *Ibid.*, p. 186.
93. D'après *ibid.*, tableau 22, p. 316.
94. *Ibid.*, p. 187.
95. Rapporté par Marc LaFrance, *op. cit.*, p. 15.
96. *Voyage de Franquet aux îles Royale et Saint-Jean*, RAPQ, tome 4, 1923-1924.
97. *Relation du siège du fort de Natchouak, par les Anglois de Baston*, Fort de Natchouak, 22 octobre 1696, AC, Collection de manuscrits relatifs à la Nouvelle-France, 1696.
98. *Billet de Bigot*, 1^{er} octobre 1757, AC, Série C11A, vol. 102, f° 189v. Bien sûr, il s'agit de rations prévues et non octroyées ; il existe un écart important entre les prévisions sur papier et les provisions qui parviennent effectivement jusqu'à la table des officiers !
99. M. de La Pause, *Campagne de 1756*, RAPQ, 1933-1934, p. 73.
100. « Journal de l'expédition d'Amérique commencée en l'année 1756 », 2 octobre 1758, *Journal de M. de Bougainville*, RAPQ, tome 4 (1923-1924).
101. Michel Brassard et Myriam Leclerc, *Identifier la céramique et le verre anciens au Québec : guide à l'usage des amateurs et des professionnels* (Québec : CÉLAT et Ministère de la culture et des communications, 2001), coll. Cahiers d'archéologie du CÉLAT, n° 12, p. 182.
102. Le nom du *rossoli* viendrait de *ros solos*, du latin signifiant « rosée du soleil ». Cette boisson peut également porter le nom de « rosolio » ou « rosoglio ». Le *rossoli* devient très populaire en France sous Henri IV. Le *Dictionnaire universel* (1721) mentionne que cette liqueur se prend à la fin des repas et se compose d'eau-de-vie à laquelle on ajoute du sucre et de la cannelle et que l'on parfume parfois de fleurs (d'orange, de jasmin) et d'épices (anis, cannelle, clou de girofle) ; le mélange est ensuite exposé au soleil pendant l'été. Le goût pour le *rossoli* ne se démentira pas en Nouvelle-France. Le missionnaire récollet Chrestien Le Clercq en élabore une version à base de sirop d'érable et d'eau-de-vie, agrémentée de clous de girofle et de cannelle, « ce qui [fait] une espèce de *rossoli* fort agréable », comme il le dit à la page 125 de sa *Nouvelle relation de la Gaspésie* (Paris : Chez Amable Auroy, 1691). Il ne se trouve cependant aucune mention de *rossoli* au XVIII^e siècle ; peut-être l'arrivée des nouvelles liqueurs et eaux-de-vie raffinées évince-t-elle cette boisson aux relents médiévaux. Le *tafia* et la *guildive* sont des eaux-de-vie produites à partir du sucre de canne. *Guildive*, *rhum* et *tafia* semblent à peu près synonymes : à certains moments, ces vocables recouvrent des réalités différentes mais il règne aux XVII^e et XVIII^e siècles une certaine confusion quant à l'appellation correcte des différentes variétés d'eau-de-vie de canne. Chaque île semble développer sa propre « mouture » de rhum. « *Guildive* » est le nom français qui est donné à cette boisson au XVII^e siècle. Selon certains auteurs, il viendrait en fait d'une déformation de l'expression anglaise « *kill-devil* » : tue-diable. Cette origine étymologique est probable puisque les colonies anglaises sont les premières à produire de l'eau-de-vie de canne. L'origine du vocable « *tafia* » est sujet à controverse parmi les linguistes et les historiens. Possiblement une altération de « *ratafia* », terme générique français désignant les breuvages foncés et très sucrés, ce mot pourrait aussi avoir une origine malaise et avoir été introduit par les Hollandais, grands commerçants et voyageurs. Encore ici, la nature exacte de ce breuvage est ambiguë.
103. Pierre-François-Xavier de Charlevoix, *Histoire et description générale de la Nouvelle-France* (Paris : Chez la veuve Ganeau, 1744), p. 312.
104. Marcel Lachiver, *op. cit.*, p. 570.
105. *Ibid.*, p. 572.
106. *Ibid.*, p. 12.
107. Pehr Kalm, *op. cit.* (1977), p. 566-567.
108. Gilbert Garrier, *Histoire sociale...*, p. 77.
109. Jacques Beauroy, « Note sur les boissons et l'importation de vins du Midi et d'Espagne en Nouvelle-France », dans *Annales du Midi*, tome 83, n° 104 (oct.-déc. 1971), p. 428.