

lette peut commencer dès le mois d'août et qu'elle se poursuit dans les régions élevées jusqu'à fin octobre ; il s'ensuit des différences de style et de fraîcheur bien connues des gourmets.

Les vins de plaine dont la production à l'hectare est importante, sont plutôt utilisés comme vins de coupage et de consommation courante : ils sont sains et robustes mais n'ont pas naturellement la finesse des vins de coteaux ou de plateaux élevés, dont le bouquet est plus captivant et qui arrivent facilement à rivaliser des vins de crus réputés. Naturellement, le rendement à l'hectare dans ces régions élevées et éloignées du littoral est bien plus faible que dans les plaines.

La production des vins blancs est sensiblement inférieure à celle des vins rouges ; leur degré est identique et varie, suivant les années et les crus, de 10 à 14 degrés.

Les vins rosés sont produits par des raisins rouges très légèrement pressés et cuvés comme des vins blancs en dehors de la raffe. Ces vins sont très recherchés par les fins gourmets.

Les mistelles sont surtout fabriquées dans la province d'Oran, ce sont des moûts de raisins très mûrs et par conséquent, très sucrés, additionnés d'alcool avant le départ de toute fermentation ; elles sont utilisées pour la fabrication des quinquinas ou des vins de liqueurs qu'elles rehaussent par leur délicieux bouquet.

\*  
\* \*

La vente des vins constitue une branche des plus importantes de l'activité commerciale de l'Algérie et leur exportation donne lieu à un grand trafic.

Les vins d'Algérie, rouges et blancs, sont maintenant admis sur tous les marchés du monde ; ils ont depuis longtemps droit de cité en Angleterre, en Belgique, au Danemark, en Hollande et dans d'autres pays de l'Europe.

Ils voyagent sans inconvénient sous tous les climats ; ils sont hautement appréciés dans toutes nos colonies (Madagascar, Indo-Chine, Guyane, Nouvelle-Calédonie) ainsi qu'aux Antilles, au Japon et en Chine. Il n'y a pas d'exemple où ils ne soient pas arrivés dans de bonnes conditions, se révélant toujours avantageux pour les commerçants qui les connaissent et pleins de promesses pour ceux qui les essayent.

Nous ne manquerons pas de signaler que les négociants d'Alger ont des installations parfaitement aménagées pour la conservation des vins pendant plusieurs années et la préparation technique et rationnelle des expéditions.

D'autre part, les vins d'Algérie, sélectionnés, méritent mieux que tous autres, d'attirer l'attention des négociants soucieux d'améliorer leurs cuvées. Additionnés aux vins français, si souvent