

Un vin de Neuchâtel anormal

Autor(en): **Conne, F.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Bulletin de la Société Neuchâteloise des Sciences Naturelles**

Band (Jahr): **28 (1899-1900)**

PDF erstellt am: **16.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-88448>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Séance du 25 janvier 1900

UN VIN DE NEUCHÂTEL ANORMAL

PAR F. CONNE, CHIMISTE CANTONAL

Au mois de septembre dernier, j'eus l'occasion d'examiner un vin rouge de Serrières 1897 commençant à s'altérer; les résultats de cette analyse me paraissent de nature à intéresser les viticulteurs et les œnologues. Je la reproduis ci-dessous en y joignant celles des vins types qui n'ont pas encore été publiées dans notre Bulletin.

ORIGINE	Alcool % de volume	EN GRAMMES PAR LITRE							Densité à 15°		
		Extrait direct	Extrait indirect	Cendres	Acidité	Tartre	Acides volatils	Sulfate potassique			
SERRIÈRES ROUGE	1897	9,1	26,4	26,8	3,4	6,5	1,76	1,11	1,17	0,9984	9 IX 99
Boudry rouge	1897	10,4	27,3	28,0	2,8	10,5	2,86	0,30	—	0,9977	10 V 98
Boudry blanc	1897	9,4	20,2	20,9	1,6	10,8	2,71	0,52	—	0,9960	10 V 98
Cortailod rouge	1897	10,2	26,9	26,2	2,15	9,7	2,55	0,58	—	0,9972	30 VI 98
Cortailod rouge (Petite Côte)	1897	10,2	27,0	26,9	2,15	9,9	1,69	0,40	—	0,9976	30 VI 98
Cortailod rouge (Grande Côte)	1897	9,5	27,2	27,2	2,25	10,5	1,58	0,49	—	0,9985	30 VI 98
Cortailod blanc	1897	9,1	21,3	22,1	1,65	9,9	3,08	0,48	—	0,9968	30 VI 98
Vaumarcus rouge	1897	9,5	29,9	29,3	2,3	10,8	1,73	0,48	—	0,9994	30 VI 98
Vaumarcus blanc	1897	8,0	20,1	19,9	1,6	7,0	2,48	0,49	—	0,9963	30 VI 98
Saint-Blaise rouge	1897	10,4	25,8	25,0	3,4	5,3	1,18	0,48	—	0,9965	6 IX 98
Saint-Blaise blanc	1897	8,7	19,1	18,2	1,6	6,7	2,66	0,31	—	0,9958	6 IX 98
Bevaix blanc	1897	9,1	20,8	21,3	1,6	10,5	2,63	0,24	—	0,9965	26 V 98
Saint-Aubin blanc	1897	9,1	19,65	20,1	1,5	10,5	2,71	0,51	—	0,9960	10 V 98
Boudry rouge (Merloses)	1893	11,7	23,5	22,3	2,1	6,55	2,31	0,88	—	0,9940	30 XII 98
Boudry rouge (Merloses)	1894	11,5	20,5	19,4	1,9	7,3	1,75	0,67	—	0,9930	30 XII 98
Boudry rouge (Merloses)	1895	13,5	21,0	20,6	1,9	5,8	1,27	0,60	—	0,9913	30 XII 98
Boudry rouge (Calames)	1897	9,8	25,5	25,0	2,2	7,7	2,08	—	—	0,9972	30 XII 98
Boudry blanc (Merloses) ¹	1898	10,75	—	19,9	1,3	9,6	2,51	0,50	—	0,9940	17 I 99
Champvevres blanc	1897	9,4	19,6	19,2	1,8	6,7	2,52	0,38	—	0,9953	21 V 98
Champvevres blanc	1897	9,2	19,9	20,2	1,7	7,8	3,12	0,35	—	0,9959	21 V 98
Champvevres blanc ²	1897	0,3	173,6	184,3	3,3	8,8	4,15	—	—	1,0710	18 X 97
(Moût dont provient le vin précédent)											
Cressier rouge	1897	12,1	31,2	30,5	2,9	7,2	0,68	0,83	—	0,9969	30 VI 98
Cressier blanc	1897	9,2	18,0	17,8	1,4	7,2	2,59	0,52	—	0,9949	30 VI 98
Saint-Blaise blanc	1898	9,5	20,0	18,7	1,5	7,1	2,46	0,52	—	0,9949	31 V 99
Saint-Blaise rouge	1898	10,3	23,5	23,5	2,9	4,4	1,23	0,58	—	0,9961	31 V 99

¹ Vin blanc fait avec du moût de raisins noirs.

² Glucose: 153,0 gr. par litre.

Je dois tout d'abord remarquer que les vins de Neuchâtel n'étant jamais plâtrés, contiennent au maximum 0,5 gramme par litre de sulfate de potassium; ce dosage n'ayant aucun intérêt, n'a jamais été exécuté pour les vins types.

En comparant la composition du vin en question avec celle des vins de la même année, on remarque immédiatement une teneur exagérée en acides volatils, en sulfate de potassium et en cendres. La première anomalie s'explique par l'état maladif du vin, qu'elle caractérise très bien, et qui est confirmé par l'analyse microscopique; on y constate facilement la présence des filaments de la tourne. La troisième anomalie est une conséquence de la première, comme le savent tous ceux qui s'occupent d'œnochimie, et la conclusion qui en découlerait pour tout œnologue serait qu'il est en présence d'un coupage de vin de Neuchâtel tourné et de vin étranger surplâtré, cette opération ayant l'avantage de faciliter l'écoulement de deux vins, l'un gâté et l'autre prohibé.

Or, ce vin n'est pas un coupage et n'a jamais paru sur le marché. Il a été pressuré et soigné en cave par le propriétaire lui-même, pour son usage personnel. Il faut donc admettre que cette teneur anormale en sulfate de potassium est due à un sulfatage défectueux. Malheureusement, les souvenirs du vigneron et du propriétaire ne permettent pas de préciser la cause exacte de cette anomalie; elle n'en est pas moins instructive: elle montre que le viticulteur ne peut assez surveiller de près le travail dans ses vignes et dans sa cave, et que le chimiste doit s'entourer de tous les renseignements possibles avant de formuler une conclusion basée sur son analyse.

J'avais espéré, en pasteurisant ce vin, étherifier les acides volatils auxquels il doit sa saveur désagréable, et le rendre buvable; je n'y ai pas réussi et les renseignements que j'ai recueillis en France sur l'efficacité de ce procédé sont négatifs; il faut donc renoncer à guérir les vins tournés et s'appliquer à prévenir les maladies.

