Zeitschrift: Bulletin de la Société Neuchâteloise des Sciences Naturelles
Herausgeber: Société Neuchâteloise des Sciences Naturelles
Band: 28 (1899-1900)

Artikel: Un vin de Neuchâtel anormal
Autor: Conne, F.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-88448

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 13.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Séance du 25 janvier 1900

UN VIN DE NEUCHATEL 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
Cortaillod rouge	1897	10,2	26,9	26,2	2,15	9,7	2,55	0,58	—	0,9972	30 VI 98
Cortaillod rouge (Petite Côte) .	1897	10,2	27,0	26,9	2,15	9,9	1,69	0,40	—	0,9976	30 VI 98
Cortaillod rouge (Grande Côte) .	1897	9,5	27,2	27,2	2,25	10,5	1,58	0,49	—	0,9985	30 VI 98
Cortaillod 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
Champreveyres blanc . .	1897	9,4	19,6	19,2	1,8	6,7	2,52	0,38	—	0,9953	21 V 98
Champreveyres blanc . .	1897	9,2	19,9	20,2	1,7	7,8	3.12	0,35	—	0,9959	21 V 98
Champreveyres blanc[2] . . (Moût dont provient le vin précédent)	1897	0,3	175,6	184,3	3,3	8,8	4,15	—	—	1,0710	18 X 97
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, éthérifier 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.