

Quelques mots sur la statistique des vins suisses de 1903

Autor(en): **Jeanprêtre, J.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **33 (1904-1905)**

PDF erstellt am: **05.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-88519>

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 14 avril 1905

Quelques mots sur la statistique des vins suisses de 1903

PAR J. JEANPRÊTRE

Permettez-moi de vous prévenir que cette communication n'a rien de bien captivant: autant il est agréable de déguster un verre de bon 1903, autant il est aride de traiter de sa statistique analytique. J'espère cependant que le souvenir de l'un réussira à faire aimer l'autre et que les quelques renseignements que je donnerai ce soir contribueront pour leur petite part au tribut d'hommages que l'on doit au produit de la vigne quand la nature l'a comblé de ses dons.

Mais avant de parler spécialement des vins de Neuchâtel, je désire vous entretenir un instant de la statistique des vins suisses, dont j'ai l'honneur de remettre un exemplaire à la Société.

Qu'est-ce qu'une statistique analytique des vins, quel est son but, quelle peut être son utilité? Vous trouveriez réponse à toutes ces questions en parcourant la préface de cet opuscule, mais comme je pense que bien peu d'entre vous auront le loisir de le faire, je vais le résumer en peu de mots.

Cette statistique des vins suisses a été entreprise dès l'année 1900 par la Société des chimistes analystes; elle consiste en une réunion d'analyses exactes, faites toutes d'après les mêmes méthodes, de vins authentiques sans addition d'aucune sorte, de provenance bien déterminée, et prélevés chaque année

dans toute l'étendue du vignoble suisse, chaque canton vinicole devant être représenté par un nombre d'analyses correspondant à peu près à sa surface de vignes. Dans certains cantons les échantillons sont envoyés à époque fixe aux laboratoires cantonaux par les propriétaires, dans la plupart des cantons allemands ces prélèvements sont faits officiellement et très sérieusement par les autorités communales; ce mode de faire ayant rencontré peu de succès en territoire neuchâtelois les chimistes en sont réduits à aller eux-mêmes, le panier au bras, faire chaque année la tournée des propriétaires bénévoles. Quelque excellent que soit toujours l'accueil qui leur est réservé, la tâche n'en est pas moins pénible.

Des formulaires indiquant: la nature du plant, l'âge de la vigne, les traitements subis par la vigne et le vin, etc., devaient être primitivement joints à chaque échantillon; nous les avons supprimés pour simplifier autant que possible l'opération déjà laborieuse de ces prélèvements.

Les analyses portent sur le poids spécifique, l'alcool, l'acidité totale, l'extrait sec, les cendres ou matières minérales; mon collègue M. Conne et moi y avons encore ajouté l'acidité volatile; les résultats sont en général expédiés dans la huitaine aux intéressés et, autant que les fonds de notre Société le permettront, il leur sera remis un exemplaire de la statistique complète.

Le but premier de cette statistique a été de fournir aux chimistes chargés du contrôle des denrées alimentaires une ample collection d'analyses de vins types qui puissent leur servir de termes de comparaison dans l'appréciation des vins suisses ou prétendus tels qui leur sont soumis.

Vous n'ignorez pas que l'analyse d'un vin peut bien indiquer dans une certaine mesure s'il a été trop ou trop mal sophistiqué; mais, quant à la provenance, elle ne dit rien ou presque rien. Pour se guider quelque peu dans ces parages très obscurs il faut absolument avoir à sa disposition non pas une dizaine ou même une centaine d'analyses de vins suisses, mais une statistique sûre indiquant pour chaque année et chaque localité de nos vignobles la composition exacte des vins. On pourrait bien objecter que les produits de deux vignes contiguës peuvent être très différents selon la nature du plant, les engrais donnés au sol, le mode de culture, etc.; on pourrait dire également que certaines analyses de vins de Neuchâtel authentiques ressemblent étonnement aux analyses de certains vins vaudois, lesquels ne diffèrent pas sensiblement de quelques vins de Genève pour ne parler que de la Suisse romande; il faut cependant reconnaître qu'il y a dans la composition des vins d'un même endroit une allure générale qui aide beaucoup à les identifier.

Mais ce n'est pas là la seule utilité de notre statistique, elle sera d'un grand secours aux producteurs et aux négociants de notre pays pour défendre leurs vins purs contre les chimistes eux-mêmes et voici comment: dans tous les pays les chimistes ont établi certaines règles d'après lesquelles on doit juger de la pureté d'un vin, certaines limites minima et maxima que ses composants ne doivent point dépasser, par exemple il doit y avoir un rapport déterminé entre l'extrait et les cendres, entre l'acidité et la teneur en alcool, etc. Or la nature a ses bizarreries: il arrive quelquefois que des vins très authentiques ne satis-

font pas à ces exigences et courent le risque d'être déclarés falsifiés ou suspects; faut-il pour cela abolir ces normes? non, car elles ont leur raison d'être, mais, grâce aux données de la statistique, on peut établir des précédents et expliquer les exceptions à la règle.

Enfin, troisième bienfait de cette statistique, elle fera mieux connaître et apprécier nos vins au dehors; on pourra se persuader à l'étranger que la Suisse produit autre chose que des fromages et des montres et l'examen de la composition de nos meilleurs crus montrera qu'elle ne le cède en rien à celle des Chablis, des Graves, des Beaujolais, de bien des Bourgogne et de la plupart des vins de la Moselle et du Rhin. Pour beaucoup ce sera une révélation et on ne verra plus dans la littérature œnologique des hérésies comme celles-ci recueillies dans le *Traité général de la vigne et des vins* de Viard, p. 378, gros volume édité en 1892 et honoré d'une médaille d'or de 500 francs:

Vins suisses	Alcool %	Extrait ‰	Cendres ‰
Vins moyens	12,0	20,0	
Frauenfeld rosé	13,0	18,0	1,12
Twann Muscat.	13,5	18,0	1,80

et plus loin, p. 391 :

Alcool des vins suisses. Supérieurs . . .	20,0 ‰
» » » Ordinaires . . .	9,0 ‰
» » » Genève blanc . . .	11,3 ‰

Les poètes français n'oseront plus écrire comme le truculent R. Ponchon :

Je l'ai dit et je le répète
Qu'il soit de Vaud ou du Valais
Le vin de Suisse est un peu bête
Et désoblige le palais.

Grâce à la statistique la vérité sera rétablie et nos produits seront appréciés à leur juste valeur dans les milieux compétents.

Mais passons à l'examen des vins neuchâtelois de 1903 dont j'avais dessein de vous parler. Les 75 échantillons analysés ici, 44 rouges et 31 blancs, proviennent de 18 communes différentes, ils ont donné comme maximum d'alcool pour les blancs 11,8% (minimum 8,5%), pour les rouges 13,9% (minimum 9,6%); au point de vue de la teneur alcoolique, la plus grande partie de ces vins est bien au-dessus de la moyenne, qui est pour nos blancs 9,2% et pour nos rouges 10,5%.

L'année 1903, après un été pluvieux, a eu un automne chaud tout à fait favorable à la maturation du raisin et ce soleil tardif a été des plus efficaces, aussi le vin s'en est ressenti; il possède cette particularité curieuse d'être à la fois très alcoolique et assez acide, deux qualités qui généralement s'excluent l'une l'autre; car à maturation normale les raisins sont d'autant moins acides qu'ils sont plus sucrés. Une forte teneur alcoolique avec une acidité suffisante sont deux facteurs de conservation, deux brevets de longue vie pour un vin. Aussi, conformément à ce que l'analyse faisait prévoir, ces vins de 1903, un peu âpres et verts au début, se sont considérablement améliorés avec l'âge, le bouquet s'est développé, la verdeur s'est fondue et tous les possesseurs ont été trompés en bien. On remarquera enfin dans ces ana-

lyses une assez grande richesse en matières extractives (non volatiles à 100°), en moyenne 28 gr. par litre pour le rouge, 20 gr. pour le blanc.

Bien qu'il n'y ait pas un rapport direct entre la quantité d'extrait sec et la qualité, on peut présumer que l'ensemble des matières qui le composent donne au vin plus de bouche, de mâche et de corps. Les vins riches en extrait, surtout les rouges, forment facilement un dépôt lorsqu'ils sont mis trop tôt en bouteilles; aussi avons-nous conseillé d'attendre pour cela le mois de septembre. Nous avons dosé également l'acidité volatile ou acétique, qui ne figure pas dans la statistique, mais qui a son importance si l'on veut connaître la santé d'un vin, son degré de conservation; en général les résultats obtenus ont été très satisfaisants.

Je dois cependant ajouter que ces notes excellentes ne sont pas applicables à tous les vins de 1903 sans distinction, la récolte a été en bien des endroits assez inégale et l'on ne saurait attendre grand chose de vins faits avec des raisins avariés, soit par la pourriture, soit par les autres maladies cryptogamiques; en outre les vins logés dans des caves mal isolées ont été mis à rude épreuve par les chaleurs suffocantes de l'été dernier.

En résumé, l'étude de la composition chimique des vins normaux de l'année 1903 les classe parmi les produits des meilleures années.