

# **Des variations de composition du vin provenant d'une même vigne pendant une série d'années : analyses de vins de cortailod : vigne dite "du diable"**

Autor(en): **Chuard, E.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **28 (1892)**

Heft 106

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-263246>

## **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.

Des variations de composition du vin provenant d'une même vigne pendant une série d'années.

---

## ANALYSES DE VINS DE CORTAILLOD

VIGNE DITE « DU DIABLE »

PAR

**E. CHUARD**, prof. de chimie agricole.

---

On sait l'influence prépondérante qu'exerce sur les qualités du vin l'ensemble des conditions météorologiques qui ont présidé au développement et à la maturation du raisin. Il nous a paru intéressant de rechercher dans quelles proportions se fait sentir cette influence sur la composition du vin telle qu'on la détermine dans les analyses courantes. Nous avons eu le bonheur de disposer dans ce but d'une précieuse série d'échantillons due à l'obligeance de M. G.-L. Grellet, conseiller communal, à Lausanne. MM. G.-L. et J.-T. Grellet, frères, sont propriétaires du célèbre parchet du vignoble de Cortaillod, connu sous le nom de « vigne du diable ». Planté depuis plus d'un siècle en *pineau de Bourgogne*, ce parchet, d'une exposition remarquablement favorable, cultivé avec beaucoup de soins, fournit un vin qui jouit d'une juste renommée. Celui-ci, préparé sous l'œil du propriétaire, offre, il va sans dire, toutes les garanties d'authenticité; il a de plus cet avantage, au point de vue spécial qui nous occupe, que le mode de vinification et le traitement en cave jusqu'à la mise en bouteilles ne subissent aucune modification dans le cours des années. Les échantillons des diverses années sont donc absolument et en tous points comparables; les différences de composition que l'analyse y constate, sont exclusivement dues à l'influence des conditions météorologiques.

Le sol de la vigne du Diable est léger, perméable, peu profond, reposant sur le calcaire jurassique. Il est de tradition chez les propriétaires de ne jamais fumer ce parchet au fumier de ferme, crainte de nuire au bouquet délicat du vin de choix qu'il fournit. La fumure est donnée uniquement au moyen de composts, dans lesquels on fait rentrer les débris de végétation de

la vigne, feuilles, marcs, etc., restitution suffisante, étant donné que la production n'est jamais considérable, au maximum 5000 litres à l'hectare, et par suite l'exportation de principes minéraux du sol très faible.

Le cuvage de la récolte ne se prolonge pas, en général, au-delà de 10 à 12 jours, pour éviter que le vin ne prenne une astringence qui retarderait trop son vieillissement, ou plutôt sa maturité. Après un premier transvasage en mars, le vin n'est plus soutiré jusqu'à la mise en bouteilles, qui a lieu en septembre ou, exceptionnellement, au printemps suivant, mais sans transvasage préalable. Aucun collage n'est pratiqué, le vin ayant déjà par lui-même une fort belle robe, de la limpidité et de l'éclat.

Les échantillons qui nous ont été confiés vont de l'année 1880 à 1889, inclusivement. Voici les résultats analytiques qu'ils ont donnés :

| Années. | Poids spécifique au picnomètre. | Alcool en vol. %. | Extrait sec en gr. p. litre. | Acidité (en acide tartr.) en gr. p. litre. | Matière minérale en gr. p. litre. | Acide sulfurique en gr. p. litre. |
|---------|---------------------------------|-------------------|------------------------------|--|-----------------------------------|-----------------------------------|
| 1880    | 0.9970                          | 9.54              | 23.602                       | 7.050                                      | 2.260                             | 0.160                             |
| 1881    | —                               | 11.24             | 27.320                       | 6.484                                      | 2.122                             | 0.190                             |
| 1882    | 0.9962                          | 10.03             | 22.829                       | 6.925                                      | 1.648                             | —                                 |
| 1883    | 0.9959                          | 10.26             | 24.844                       | 6.450                                      | 2.262                             | —                                 |
| 1884    | 0.9932                          | 12.60             | 22.348                       | 5.777                                      | 1.780                             | —                                 |
| 1885    | 0.9949                          | 12.22             | 25.130                       | 6.110                                      | 2.311                             | 0.082                             |
| 1886    | 0.9962                          | 11.08             | 22.909                       | 5.109                                      | 2.640                             | 0.150                             |
| 1887    | 0.9934                          | 12.68             | 25.560                       | 4.958                                      | 2.302                             | 0.104                             |
| 1888    | 0.9968                          | 10.73             | 23.583                       | 6.320                                      | 1.825                             | 0.205                             |
| 1889    | 0.9960                          | 11.96             | 26.800                       | 7.705                                      | 2.689                             | 0.309                             |
| Maxim.  | 0.9970                          | 12.68             | 27.320                       | 7.705                                      | 2.689                             | 0.309                             |
| Minim.  | 0.9932                          | 9.54              | 22.348                       | 4.958                                      | 1.648                             | 0.082                             |

On voit que c'est entre des limites relativement très étendues que varient, non-seulement la teneur en alcool et l'acidité, mais aussi l'extrait sec et même les matières minérales. C'est même pour l'extrait sec que les variations sont le plus considérables, et l'on ne peut invoquer ici, pour les expliquer, les différences de

méthode analytique, tous les échantillons ayant été analysés dans les mêmes conditions, par le même opérateur. Il est curieux de constater, par exemple, qu'un vin de l'une des années réputées, 1881, dose 27.320 gr. d'extrait, tandis que le vin de 1884, également supérieur comme qualité, avec une teneur alcoolique plus forte, n'en renferme que 22.348 gr. Et la différence n'est pas attribuable au sucre seulement; on l'a dosé dans les deux échantillons et trouvé, pour le 1<sup>er</sup>, 1.920 gr.; pour le 2<sup>me</sup>, 1.305 gramme par litre.

On reconnaît d'ailleurs nettement dans cette série l'influence du plant, en particulier dans la teneur alcoolique, qui descend une seule fois au-dessous de 10 % et va jusqu'à 12.68 pour la dernière en date des *grandes années*, la meilleure de la série, d'après l'analyse, puisque l'on y trouve réunis le maximum d'alcool et le minimum d'acidité. Inutile d'ajouter qu'à la dégustation, les échantillons de ces trois grandes années, 1881, 1884, 1887, confirmaient hautement les indications de l'analyse, et se révélaient comme de véritables grands vins, ayant, sinon le parfum des crus classés de Bourgogne, du moins leur feu, leur sève et leur robe superbe. Il faut dire, du reste, que l'on ne cherche pas à imiter le Bourgogne avec le vin rouge neuchâtelois; les procédés de vinification et surtout le traitement en cave, tendent à la production d'un vin assez différent. En Bourgogne, avant d'arriver à la bouteille, le vin subit au moins six à huit soutirages et deux à trois collages. En outre, logé en pièces de 225 litres dès l'origine, il subit une évaporation plus active qui, de même que les soutirages, a pour conséquence une action plus intense de l'oxygène atmosphérique. Tandis que dans le vignoble neuchâtelois, on cherche à éviter le plus possible ces actions oxydantes et à conserver au vin l'acide carbonique qu'il tient en dissolution à partir de la fermentation. On obtient ainsi des vins pétillants, légers, qui ont leur caractère nettement accusé et sont préférés, par ceux qui en ont l'habitude, aux vins plus corsés, mais moins vifs, que l'on obtiendrait en cherchant à les mûrir davantage avant la mise en bouteilles.

