

Sur les variations de la composition d'un vin : provenant d'une même vigne pendant une série d'années

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **32 (1896)**

Heft 121

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-264730>

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.

SUR LES
VARIATIONS DE LA COMPOSITION D'UN VIN

provenant d'une même vigne,

pendant une série d'années

PAR

E. CHUARD

Nous avons publié sous ce titre, dans le Bulletin de la Société vaudoise des Sciences naturelles, en 1892, une série d'analyses de vins de la célèbre *Vigne du diable*, bien connue des Neuchâtois, appartenant à MM. Grellet frères. Ces analyses portaient sur des vins de 1880 à 1889. Il nous a été possible de continuer cette série par les analyses de 1890 à 1895, que voici, sous forme de tableau :

Années	Poids spécifique	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
1890	0,9932	11,84	22,540	5,680	2,198	0,185
1891	0,9926	10,11	26,148	7,205	2,240	—
1892	0,9909	10,17	20,574	6,604	2,020	—
1893	0,9914	13,71	23,960	5,475	1,812	—
1894	0,9961	10,03	24,910	6,975	2,443	0,210
1895	0,9932	13,99	27,014	6,402	2,212	—
Maxim.	0,9970	13,99	27,320	7,705	2,689	0,309
Mimim.	0,9909	9,54	20,574	4,958	1,648	0,082

Il y a quelque intérêt à représenter graphiquement ces résultats, en portant en abscisses les années et en ordonnées les quantités d'alcool, acide, extrait, matières minérales, suivant une échelle commune. C'est ce que nous avons fait (planche 2), et les

courbes obtenues ne laissent pas de fournir des indications intéressantes, qu'il vaudra la peine de rechercher sur d'autres séries.

Ce qui saute aux yeux tout d'abord, à l'examen de ces tracés, c'est la sorte d'*harmonica* formée par les deux courbes alcool et acide. A trois exceptions près, sur la série de 15 années (1886 et 1889-90), chaque fois que le dosage en alcool s'élève, la proportion d'acide s'abaisse, et réciproquement, d'où cette figure en *harmonica* ou en soufflet de l'aire comprise entre les deux courbes.

C'est une constatation qui a son importance, car ce rapport doit, nous semble-t-il, caractériser les vins des pays tempérés. Dans les pays chauds, où la maturité est toujours atteinte, il n'en va pas de même, et l'on peut très bien y obtenir un vin à la fois très alcoolique et assez acide, tandis que chez nous un vin riche en alcool sera régulièrement d'une faible acidité. C'est là un point qui peut devenir de quelque utilité pour l'appréciation des vins, lorsque des analyses plus nombreuses auront montré plus exactement les limites extrêmes de variabilité de ces deux principes essentiels du vin.

Le tracé des matières minérales montre la très minime variation de ces éléments du vin. C'est presque une constante: à travers la série de 15 années, la variation est au plus de 1 ‰, tandis que pour l'acidité l'écart atteint presque 3 ‰.

Enfin la courbe de variation de l'ensemble des matières solides du vin (extrait), très capricieuse, ne nous donne pas encore d'indication positive. Il est à noter cependant que les trois maxima 1881, 1889 et 1895, ce dernier surtout, correspondent à des teneurs alcooliques élevées et à une faible acidité (1888-1895). Quelles sont dans ce cas les substances qui persistent dans le vin et augmentent sa richesse en extrait? Ce n'est pas le sucre, car l'essai qualitatif en a été fait dans tous les échantillons, et les proportions toujours trouvées normales. Il y a là encore quelques observations intéressantes à faire, et nous croyons que des séries d'analyses comme celle dont nous venons de parler, répétées en divers points, pourront contribuer dans une mesure importante à la connaissance de ce liquide encore mal étudié à tant de points de vue.

VARIATIONS DE COMPOSITION DES VINS DE CORTAILLOD, VIGNES DITES « DU DIABLE »

Appartenant à MM. GRELLET

Pendant une série d'années (1880-1895)

D'APRÈS LES ANALYSES DE M. CHUARD

