

37 22.

1883.

CE QUE L'ON BOIT

AUJOURD'HUI

QUAND ON CROIT BOIRE DU VIN

~~~~~  
PRIX : 30 CENTIMES  
~~~~~

PARIS

A. GHIO, LIBRAIRE AU PALAIS-ROYAL

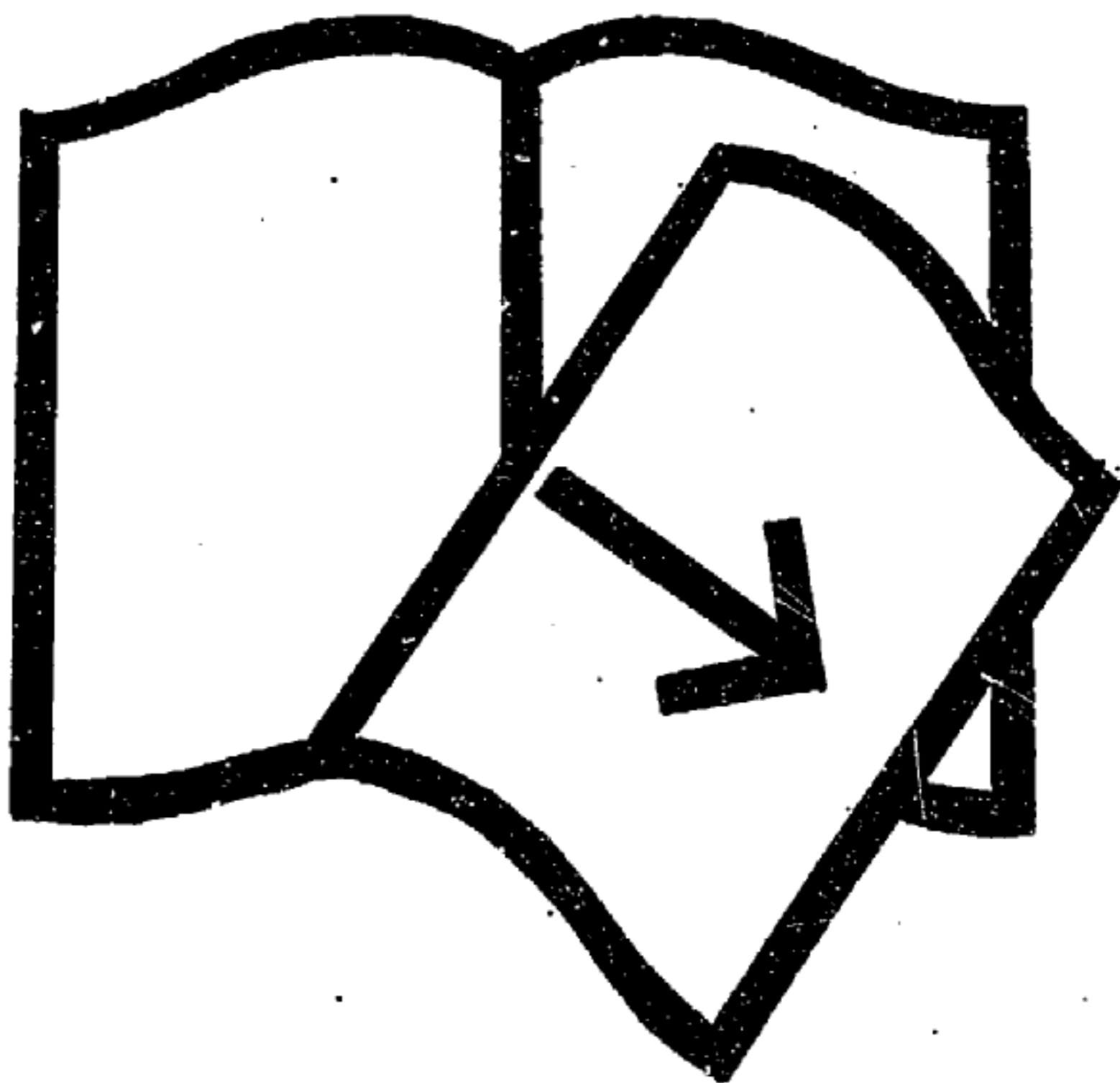
GALERIE D'ORLÉANS

—
1883

8^o Pièce

4842





**Couvertures supérieure et inférieure
manquantes.**

CE QUE L'ON BOIT

AUJOURD'HUI

QUAND ON CROIT BOIRE DU VIN



VINS D'EAU SUCRÉE

Comment se fait-il qu'en dépit des ravages toujours croissants du phylloxera, le prix du vin n'augmente pas d'une manière plus sensible ? C'est que, moins les vignes en donnent, plus l'industrie en fabrique.

Et par industriels il ne faut pas entendre seulement les habiles qui font *du vin sans raisin*; mais les propriétaires de vignes qui ont trouvé un moyen très simple... et très économique pour doubler et quadrupler leur récolte.

Rien de plus élémentaire que le procédé adopté universellement depuis deux ans : il s'agit tout bonnement de suppléer à l'insuffisance du jus de raisin par de l'eau sucrée.

C'est en vain que, dans les journaux spéciaux, comme la *Vigne française*, le *Moniteur vinicole*, le *Journal de la Vigne*, on voit s'étaler, en gros caractères, l'annonce des ingrédients pour la fabrication

des VINS A L'EAU SUCRÉE. Malgré la franchise de ces aveux, beaucoup d'honnêtes gens ont la bonhomie de croire qu'en prenant du vin moderne, ils boivent encore, comme leurs pères, le produit bienfaisant de la vigne.

Nous ne savons s'il se trouve aujourd'hui des commis voyageurs assez gascons pour promettre au naïf client du vin naturel : ce qu'il y a de certain, c'est que les plus grands et les plus honorables propriétaires ne dissimulent pas leurs procédés.

Et la chose n'est pas nouvelle : les premiers essais sérieux remontent au début de ce siècle, comme on va le voir.

PROCÉDÉ PÉTIOT

M. Pétiot, propriétaire d'excellents crus en Bourgogne, est l'inventeur de la meilleure méthode : il l'a exposée lui-même dans une note publiée en 1835 ; elle est basée sur ce phénomène chimique bien connu, que, par la fermentation, le sucre se change en alcool.

Après avoir extrait d'une cuve 45 hectolitres de jus de raisin sans presser le marc, ce qui donne un vin blanc exquis, M. Pétiot a remplacé, dans la cuve, ces 45 hectolitres de jus de raisin par 50 hectolitres d'eau sucrée, à raison de 18 kilogrammes de sucre par hectolitre.

La fermentation faite, en foulant la cuve, il a obtenu 50 hectolitres de vin rouge d'une belle couleur.

Trois autres opérations semblables ont fourni trois nouvelles cuvées.

Enfin, les 45 hectolitres du premier jus vraiment

naturel, additionnés d'une quantité égale d'eau sucrée, ont donné 90 hectolitres de vin.

Total, cinq brassages.

Au lieu de 60 hectolitres de vrai jus de raisin que pouvait donner la cuve simplement foulée, ces cinq brassages ont procuré bel et bien 280 hectolitres : c'est donc le produit presque quintuplé.

En le vendant au même prix que la pure et unique cuvée du vrai vin de nos pères, le propriétaire réalise un bénéfice de 500 pour 100 ; et le consommateur paie, en réalité, ce qu'il y a de vin véritable dans cette *abondance sucrée*, cinq fois plus cher qu'il ne le pense.

Ajoutons que c'est surtout pour les vins blancs que les résultats de cette fabrication sont « merveilleux », selon l'expression de l'inventeur.

Voici en quels termes M. Pétiot termine l'exposé de ses opérations :

« Des quatre cuvées de vin d'eau sucrée, c'est la troisième qui a plus de couleur, et la quatrième, celle de marc pressé, qui en a le moins ; la troisième cuvée étant plus colorée que le vin par les procédés ordinaires.

« Le vin naturel donnait 12 degrés d'alcool ; celui d'eau sucrée, à 18 kilogrammes de sucre par hectolitre, marquait 13 degrés, et celui d'eau sucrée à 22 kilogrammes, 17 degrés.

« Le vin d'eau sucrée est un vin plus moelleux, plus *présent à boire*, comme disent les marchands, et a plus de bouquet que le vin naturel ; en un mot il est positivement meilleur.

« Ce vin est d'une solidité extraordinaire. J'en ai envoyé à la Nouvelle-Orléans ; il y est arrivé en parfait état et a été trouvé très bon.

« Les personnes qui m'ont demandé et auxquelles j'ai fait connaître avec empressement ma manière

d'opérer, parmi lesquelles je dois citer mes voisins, MM. Thénard père et fils, célèbres chimistes, ont fait cette année (1855), dans la Saône-et-Loire et dans la Côte-d'Or, environ 2,000 hectolitres de vin d'eau sucrée. M. Thénard père m'a assuré que le vin produit par mon procédé dans l'Auxerrois était supérieur à celui fait avec des raisins seuls.

« Les résultats obtenus pour les vins rouges sont superbes, puisqu'on pourrait tripler la quantité, mais ceux sur les vins blancs et surtout sur les marcs de blancs sont encore plus merveilleux. »

*
* *

Tout cela vous paraît même plus que merveilleux, n'est-il pas vrai, ami lecteur, et vous nous soupçonneriez d'exagérer les choses, si nous ne citions pas les paroles mêmes de l'auteur. S'il vous plaît d'avoir tous les détails techniques de la fabrication, nous vous renvoyons à l'exposé complet que reproduit la *Vigne Française* (1) dans le but de déterminer tous les propriétaires de vignes à suivre un si bel exemple. L'avis a été fort goûté et universellement mis à profit.

Les grands négociants en vins, qui font eux-mêmes les coupages dans leurs caves, ont profité de la recette, et plusieurs y ont gagné des millions.

Il est vrai que ces rapides fortunes ont été facilitées par le brassage avec les vins de raisins secs, bien plus avantageux encore que l'eau sucrée, comme on le verra au chapitre suivant; mais il faut d'abord compléter celui-ci.

(1) N° du 31 août 1881, pp. 344 et 345.

PROCÉDÉ CHAPTAL

Au commencement de ce siècle, le fameux chimiste Chaptal, dans son *Traité de l'Art de faire le vin*, avait prôné le sucrage de la vendange, en montrant que ce procédé en doublait le produit.

Ce système plus simple se bornait à transformer la *piquette* en vin de belle apparence et de bon goût.

On sait que la *piquette* fournissait, dans l'ancien régime, aux pauvres ouvriers des campagnes, une boisson agréable et hygiénique. Elle s'obtenait par l'eau versée sur le marc, après l'extraction du premier jus qui donne le vin véritable.

Ce second vin devait être bu dans l'année, il ne se conservait guère que jusqu'au mois de mai, et son goût était peu délicat. Grâce à cet heureux défaut, il était partout donné à discrétion à l'ouvrier, que le progrès de l'industrie met au régime de l'eau claire.

Selon le procédé Chaptal, l'addition du sucre en proportion convenable, avec une petite dose d'acide tartrique, transforme la *piquette* en une seconde cuvée de vin, en apparence naturel, mais, en réalité, de qualité bien inférieure.

Ce qui n'empêche pas de le vendre le même prix, surtout quand on mélange ensemble les deux cuvées, ce que font couramment aujourd'hui les plus honorables producteurs.

*
**

Un certain nombre de propriétaires de vignes, jaloux de la réputation de leurs produits, repoussèrent pendant assez longtemps ces procédés de brassage.

En 1845 encore, au Congrès des vigneronns tenu à Dijon, le procédé Chaptal fut condamné, mais non sans rémission, comme la suite l'a prouvé.

Maintenant, il est non-seulement appliqué, mais dépassé.

Depuis longtemps déjà il avait été adopté dans le Bordelais et la Champagne, aussi bien que dans la Bourgogne ; il continue à être en usage en Espagne, en Grèce, en Hongrie : ce qui explique le bas prix relatif des vins étrangers de bonne apparence.

Ce triomphe de la *Chaptalisation* fut dû, en grande partie, à la persévérance d'un chimiste industriel, M. Dubrunfaut, qui a raconté ses luttes d'un demi-siècle et son triomphe final, dans une brochure intitulée : *SUCRAGE DES VENDANGES avec les sucs purs de canne ou de betterave ; méthode rationnelle de régulariser la qualité des vins et d'en accroître AU BESOIN la quantité.*

Hélas ! ce besoin, chaque année le phylloxera nous le fait sentir plus vivement, si bien qu'il serait difficile de dire où l'on peut trouver aujourd'hui un petit vigneron qui ne suive pas l'exemple des grands propriétaires, convertis depuis longtemps aux procédés de Pétiot ou de Chaptal.

*
* *

Cette manipulation enseignée par les auteurs les plus respectables n'a aucun caractère de fraude : elle se pratique ouvertement et universellement aujourd'hui ; mais les essais sont de vieille date, comme nous l'avons vu.

M. Ladrey, doyen de la Faculté des sciences de Dijon, dans son *Traité de l'art de faire le vin*, ouvrage qui est déjà à sa quatrième édition, nous apprend que,

« dans certaines années, la richesse et l'abondance de
« la matière colorante, comme en 1854, ont permis de
« faire jusqu'à sept cuvées de vin rouge avec le même
« marc de raisin. »

Ce qui prouve qu'en 1854 l'industrie du vin d'eau
sucrée était déjà assez florissante.

*
* *

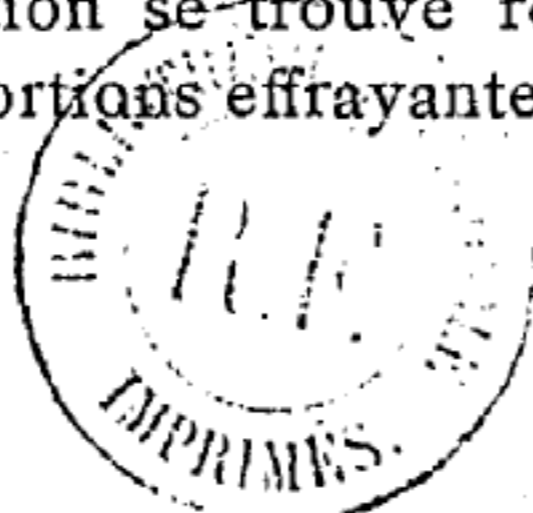
Le système bien plus élémentaire du *mouillage*,
c'est-à-dire la simple addition de l'eau pure au jus de
raisin, remonte encore à une date plus éloignée, sur-
tout pour certains vins du Midi, riches en couleur et en
alcool. Il est telle contrée où l'usage de mouiller le vin
a été constaté dès les premières années de ce siècle, et
cela est si connu que l'un des hommes les plus experts
sur cette matière écrivait le 31 août dernier, dans la
Vigne française. « Des propriétaires peu scrupuleux
« ont trouvé moyen de doubler leur récolte avec de
« l'eau de leurs puits; on cite telle commune dans
« laquelle les maisons de vigneron augmentent consi-
« dérablement de valeur, quand elles ont l'avantage de
« posséder un bon puits. »

DÉFICIT DE LA RÉCOLTE

Comment sont remplacés les millions d'hectolitres qui manquent

Avant l'invasion du phylloxera, la production des
vignes françaises s'élevait, en moyenne, à cinquante
cinq millions d'hectolitres par an.

La production se trouve réduite presque partout
dans des proportions effrayantes.



Le département de l'Hérault, par exemple, qui donnait à lui seul plus de QUINZE MILLIONS D'HECTOLITRES, n'en a produit que TROIS MILLIONS 792 mille hectolitres en 1881 et TROIS MILLIONS 199 mille hectolitres cette année ; et encore grâce aux cuvées supplémentaires à l'eau sucrée.

Actuellement, pour toute la France, entre la consommation et la production (y compris les vins d'eau sucrée,) l'écart est de plus de VINGT MILLIONS d'hectolitres.

Ce déficit est comblé en partie par les vins étrangers, encore plus travaillés, plus sophistiqués que les nôtres.

En 1881, nous avons reçu HUIT MILLIONS d'hectolitres de vins étrangers, dans lesquels, au jugement des experts les plus compétents, il entre UN MILLION d'hectolitres d'eau et UN MILLION d'hectolitres d'alcool de grains d'Amérique et d'Allemagne.

Ces huit millions d'hectolitres de vins étrangers plus ou moins sains, réduisent le déficit à environ DOUZE MILLIONS d'hectolitres, qui sont fournis par les vins de raisins secs ou des sophistications de toute nature.

LES VINS DE RAISINS SECS

Le vin de raisins secs est tout simplement une infusion des raisins secs les plus sucrés, dans une masse d'eau tiède ; la fermentation, qui s'établit bientôt, transformant le sucre en alcool, on obtient un liquide analogue au vin blanc.

C'est ce liquide qui entre, presque pour la moitié,

dans la composition des *coupages* ; c'est ainsi que l'on nomme l'opération qui consiste à mélanger, en proportions déterminées, les vins du pays, les vins étrangers et l'infusion de raisins secs, de façon à produire le liquide fourni, sous le nom de vin, à la consommation courante.

Le public, habitué au goût et à la couleur de ce mélange, le préfère généralement aux vins naturels, qui ont chacun la saveur du cru, et souvent moins belle apparence.

On vend des préparations innocentes qui donnent aux coupages le bouquet du cru spécial dont ils doivent porter l'étiquette.

Le vin de raisins secs, même fabriqué à Paris où la main d'œuvre est si chère, ne revient guère qu'à 10 francs l'hectolitre.

Or, à l'aide des coupages où il se trouve mélangé avec le vin naturel, on le vend trois ou quatre fois sa valeur réelle.

Au début de cette industrie, par trop lucrative (aux dépens du consommateur), l'autorité exigeait que le vin de raisins secs fût vendu comme tel. Mais les grands producteurs, facilement devenus millionnaires, ont trouvé ce procédé incommode et l'Octroi y a renoncé.

Actuellement, dans les entrepôts, on ne distingue plus les vins de raisins secs des vins ordinaires; le client est ainsi dans l'impossibilité de savoir ce qu'on lui vend.

Si l'on veut se faire une idée de l'importance qu'a prise la fabrication des raisins secs, il suffit de jeter les yeux sur le chiffre de l'importation de ces raisins par le port de Marseille. Il y a sept ou huit ans, cette importation n'était que de quelques milliers de kilogrammes.

En 1878, elle s'est élevée à 24 millions de kilogrammes ; en 1879, 28 millions ; en 1880, elle atteignait 36 millions.

*
* *

Nous ne parlons ici que des manipulations honnêtes opérées au grand jour, et qui n'ont rien d'illégal.

Les fraudes, qui consistent dans l'emploi de matières dangereuses pour rehausser le goût ou imiter la couleur du vin, sont repoussées par les fabricants consciencieux.

Malgré les révélations du bureau municipal, dont les analyses chimiques dénoncent souvent, dans une proportion notable, des vins absolument mauvais, il faut espérer que les sophistications criminelles n'entrent que pour une faible partie dans la consommation.

Ce n'est pas à dire que les coupages, à l'aide de vins étrangers et des gros vins du midi également additionnés d'alcool, en vertu du privilège du vinage, offrent, au point de vue hygiénique, une entière sécurité.

On a vu que l'alcool de grains est mélangé à large dose, surtout dans les vins étrangers. Or, des praticiens affirment que, dans le travail de l'estomac, cet alcool de grains se trouve mis en liberté. Comme, par sa nature, il est loin d'être salubre, les vins qui en sont saturés, dans l'opération des coupages, tout en restant agréables au goût et beaux en couleur, deviennent nuisibles à la santé.

L'opération dont il nous reste à parler offre des inconvénients plus graves encore.

LE PLATRAGE DES VINS

Beaucoup de vins étrangers, et notamment ceux d'Algérie, ont besoin d'être plâtrés. En voici la raison :

ces vins renferment une grande quantité de bi-tartrate de potasse et trop peu d'acide tartrique, nécessaire à leur conservation.

En jetant dans le vin du plâtre (en terme chimique *sulfate de chaux*), le bi-tartrate de potasse se décompose : une partie de son acide tartrique devient libre et se trouve remplacé par l'acide sulfurique (que renferme le plâtre). Cette réaction chimique donne du sulfate de potasse, lequel reste en dissolution dans le vin.

A très petite dose, le sulfate de potasse n'est pas nuisible à la santé : on tolère deux grammes par litre. Mais, si l'on double la dose, le vin devient dangereux ; on le rend certainement très malsain en allant au-delà.

Or, dans les pays chauds, le plâtrage à très forte dose est quelquefois nécessaire. En Algérie, par exemple, dans les années humides, le vin est sujet à une altération qu'on appelle la *pousse*. Cette maladie attaque la matière colorante et fait disparaître l'acide tartrique. Le vin transpire à travers le bois des futailles, il devient fade et incolore, puis amer.

Pour prévenir cette maladie, il faut tripler la quantité licite de plâtre, et aller jusqu'à 6 kilogrammes par 1,000 litres de vin, ce qui donne 6 grammes par litre. On a obtenu un plus beau résultat encore, pour la conservation et les qualités apparentes du vin, en employant 10 kilogrammes de plâtre.

Mais alors le vin devient une sorte de poison, surtout pour ceux qui ont une tendance aux maladies des reins, la gravelle, etc. Pour tous, au lieu d'apaiser la soif, il ne fait que l'exciter ; ce qui ne saurait déplaire aux débitants, on le conçoit, mais les conséquences sont terribles pour la santé publique.

Après avoir constaté d'aussi graves inconvénients,

on a essayé de déplâtrer les vins. Malheureusement le réactif qu'il faut employer pour cela, le chlorure de baryum, étant éminemment vénéneux, le danger d'empoisonner les consommateurs devient encore plus grand.

Il y a un moyen très simple de donner au vin, sans danger, la quantité d'acide tartrique qui peut lui manquer : c'est d'ajouter à la vendange, selon le besoin, 3 à 500 grammes de cet acide pour 7 hectolitres de vin. Mais ce moyen répugne aux producteurs, parce que l'acide tartrique coûte plus cher que le plâtre.

Comme on le voit, les vins étrangers, qui entrent pour une si énorme quantité dans les coupages, entraînent deux dangers graves pour la santé, à cause de l'addition d'alcools de grains et de l'excès du plâtrage.

*
**

En présence d'une pareille situation, on ne saurait trop encourager le développement du *Procédé Pétiot* parmi les viticulteurs qui ont le privilège d'échapper au phylloxera. Sans doute, il est fâcheux de ne boire que de l'abondance au lieu de vin pur, et de la payer aussi cher ; mais mieux vaut encore se mettre au régime de vin d'eau sucrée, que de s'empoisonner par les alcools de grains, le sulfate de potasse ou le chlorure de baryum.

Quant au vin vraiment naturel, c'est-à-dire le jus pur d'une première cuvée, il faut reconnaître qu'il tend à devenir un mythe, un souvenir du temps passé, et qu'il serait ridicule de le demander au commerce de nos jours, du moins tant que dureront les ravages du phylloxera.



E. Moëtay



IMPRIMERIE GÉNÉRALE DU SUD-OUEST, BERGERAC
