

Zeitschrift: Bulletin de la Société des Sciences Naturelles de Neuchâtel
Herausgeber: Société des Sciences Naturelles de Neuchâtel
Band: 24 (1895-1896)

Artikel: Observations sur des vins malades
Autor: Billeter, O.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-88389>

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: 22.02.2026

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

Séance du 21 novembre 1895

OBSERVATIONS SUR DES VINS MALADES

PAR O. BILLETER, PROFESSEUR

L'année dernière, j'ai signalé plusieurs cas de vins blancs du canton, de 1893, malades de la tourne. Depuis lors, c'était aux vins rouges de la même récolte à se montrer atteints. Ils avaient résisté plus longtemps; par contre, la contamination semble avoir été plus générale. La maladie présentait, chez les vins rouges, un caractère différent de celui qui avait été constaté chez les vins blancs. D'après les symptômes, les vins rouges étaient atteints de deux manières: les uns devenaient amers, tandis que dans les autres il se développait une acidité particulière, différente de celle qu'on désigne sous le nom d'acescence. Ces altérations étaient accompagnées d'autres changements plus ou moins profonds, disparition du bouquet, altération de la couleur, etc. — Quant à la composition chimique, l'altération principale, ou exclusive, consistait en une augmentation de l'acidité, en particulier de la teneur en acides volatils, au détriment de la glycérine du vin. On se souvient que, chez les vins blancs, c'était le tartre qui avait payé tous les frais de l'augmentation de l'acidité.

Voici quelques données analytiques :

	Alecool	Extrait	Cendres	Acides	Tartre	Glycérine	Acides volatils
Nº 1 . . .	42,0	21,0	2,5	9,75	1,61	3,85	1,68
Nº 2 . . .	41,2	17,1	1,8	8,9	2,31	2,33	1,25
Nº 3 . . .	41,4	20,6	2,55	7,7	1,88	4,58	1,02
Nº 4 . . .	41,9	19,7	2,1	9,0	1,33	5,54	2,02

L'examen microscopique révélait, cela va sans dire, la présence des malfaiteurs sous la forme de bactéries appartenant, en apparence, à différentes espèces. On constata, dans les vins amers, le gros bacille de l'amertume, quelquefois grossi encore par un dépôt de matière colorante; on voyait pulluler, dans les vins simplement acides, les filaments ténus caractéristiques de la tourne. Mais, quelquefois aussi, on trouvait les deux ensemble, parfois même associés aux bâtonnets de l'acescence. Dans tel vin, franchement malade, le germe microbien paraissait même n'appartenir à aucun des types décrits comme provo-
cateurs des maladies du vin connues.

Il aurait été intéressant de faire, à cette occasion, une étude plus approfondie, bactériologique et chimique, de ces vins malades. Pour le moment, les ressources de notre laboratoire de chimie n'y suffisraient pas.

Pour la viticulture, le sujet est, cela va sans dire, d'une haute importance. Quelle est l'origine de cette maladie ou de ces maladies? Comment l'éviter? Comment la guérir? Voilà les questions toutes pratiques qui se soulèvent. Je ne ferai ici que toucher la réponse à la première d'entre elles. A mon avis, il faut chercher la principale cause des phénomènes dans le manque de résistance du vin de la récolte de

1893, en particulier dans son manque d'acidité. La teneur exceptionnellement faible en acide des vins de 1893 a été la conséquence de deux facteurs réunis : du mildew des années précédentes et des chaleurs de l'été de 1893. Avec les années 1894 et surtout 1895, le vin de Neuchâtel paraît avoir retrouvé son caractère normal, de sorte qu'il est permis d'espérer que les expériences faites avec le 93 ne se renouvelleront pas de si tôt. — Néanmoins, les pertes subies dans une seule année sont assez considérables pour qu'il vaille la peine de s'en préoccuper et de ne pas abandonner l'avenir au hasard.
