Zeitschrift: Bulletin de la Société Neuchâteloise des Sciences Naturelles
Herausgeber: Société Neuchâteloise des Sciences Naturelles
Band: 33 (1904-1905)

Artikel: Dissertation inaugurale physico-médicale sur le vin de Neuchâtel
Autor: Prince, François
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-88515

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: 16.12.2025

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

DISSERTATION INAUGURALE

PHYSICO-MÉDICALE

SUR LE

VIN DE NEUCHATEL

PRÉSENTÉE A LA

FACULTÉ DE MÉDECINE DE LA TRÈS CÉLÈBRE UNIVERSITÉ DE BALE

POUR L'OBTENTION DU GRADE DE DOCTEUR

PAR

FRANÇOIS PRINCE, DE NEUCHATEL

Le 11 octobre 1743, dans l'Auditoire de droit

CHAPITRE PREMIER

Du vin en général.

§ I. — Après avoir subi mes examens de médecine, je me suis décidé à prendre comme sujet de dissertation pour le doctorat le vin de Neuchâtel, tout spécialement le vin rouge, et j'ai pensé qu'il était nécessaire de dire d'abord quelques mots du vin en général afin de pouvoir, selon les lois d'une méthode qui a fait ses preuves, passer ensuite du général au particulier.

§ II. — De même que dans le règne minéral l'or est salué du nom de roi, comme étant le plus noble d'entre les métaux, de même dans le règne végétal

la vigne peut entre toutes les plantes revendiquer à bon droit le titre de reine. Voyez C. B. P., 299; J. B., 2, 67; Raj. H., 1667 et bien d'autres.

Que l'on considère en effet non seulement la douceur et l'excellence de son fruit, mais encore la supériorité et le mérite du vin et les avantages presque innombrables qu'il offre tant en médecine que dans la vie de chaque jour! N'est-ce pas le vin qui réjouit le cœur de l'homme, comme nous le lisons dans l'Ecriture sainte? N'est-ce pas le vin qui si souvent restaure les forces de la vie humaine, les conserve et nous apporte une foule d'autres biens, tellement que sans lui un grand nombre de mortels seraient fort à plaindre ?

§ III. — Par vin, j'entends ici le suc des raisins, purgé de sa lie et assez fermenté pour donner à la première distillation des esprits inflammables; ce vin a pour père le cep de vigne et pour mère la fermentation. Jamais en effet le jus des raisins, c'est-à-dire le moût, ne deviendra du vin et ne manifestera une spirituosité quelconque s'il n'a subi auparavant la fermentation.

§ IV. — Le vin ainsi défini peut présenter de nombreuses différences d'odeur, de saveur, de couleur, de provenance, de conservation, de consistance, d'âge, etc.; il serait trop long et inutile au but que nous nous proposons, de discuter ici séparément de ces choses, mais on pourra se borner à quelques observations générales.

1° Au point de vue de la couleur : le vin peut être blanc ou rouge; dans la classe des vins blancs rentrent les vins jaunes, dorés, couleur cire, verdâtres, orangés,

citrins, pâles et semblables à l'eau; dans celle des vins rouges, les vins noirs, c'est-à-dire du rouge le plus foncé, les vins écarlates, rosés et les fauves ou clarets qu'on appelle en français : « vins paillets ».

2° Sous le rapport de l'odeur : les vins sont plus ou moins odorants et leur odeur est, soit aromatique, soit aigre, agréable ou désagréable ou singulière, plus ou moins spiritueuse et, selon les diverses régions et la nature du plant.

3° Pour la saveur : il est des vins doux, aigrelets, durs, âpres, amers, astringents, tendres ou nuancés, lesquels peuvent à ce titre plaire plus ou moins au palais.

4° Les vins peuvent varier en consistance et fluidité, les uns sont légers, aqueux, dilués, d'autres lourds, épais, huileux, plus ou moins déféqués, troubles, etc.; entre tous, les premiers sont les meilleurs pour la santé, surtout s'ils sont en même temps assez riches en spiritueux.

5° Les vins se surpassent en vertus et en excellence, d'aucuns sont nobles et généreux, d'autres plus communs et aqueux, il y a des vins salubres et insalubres, laxatifs, astringents, réconfortants, etc...

6° Quant à l'âge on distingue les vins récents ou nouveaux, les vins d'âge moyen, les vins vieux et comme édentés, les vins fermes et résistant au poids des années et ceux moins solides qui déclinent avec le temps.

7° Non moins grande est la diversité des vins suivant les régions et les terroirs dont ils proviennent, tellement qu'il y a autant d'espèces de vins que de vignobles dont ils tirent leurs noms; ainsi qu'on peut le lire dans Bauhin, Columelle et d'autres auteurs.

§ V. — La bière peut être dans la langue des chimistes considérée comme un vin, son usage chez les peuples privés des bienfaits de la vigne vient appuyer cette assertion et il ne sera pas inutile de montrer en peu de mots comment cette boisson par ses propriétés se rapproche ou s'éloigne du vin proprement dit. La bière est semblable au vin : 1° en ce qu'elle est une liqueur fermentée capable de fournir dès la première distillation des esprits inflammables ; 2° par son usage comme boisson journalière ; 3° par sa saveur à la fois spiritueuse et acide, ce qui s'applique principalement à la bière forte ; 4° par ses effets à peu près semblables à ceux du vin, car elle restaure, donne des forces, nourrit et même provoque l'ivresse ; 5° par sa transformation spontanée, soit en liquide tourné, soit en vinaigre.

La bière diffère cependant du vin sur beaucoup de points : 1° à l'encontre du vin elle se prépare avec des céréales ; 2° mise en tonneau elle ne laisse déposer que des lies et pas de sel essentiel ; 3° elle en diffère surtout en ce qu'elle ne peut jamais égaler le vin en force et en saveur ; 4° elle ne peut pas produire des effets aussi salutaires que le vin. L'ivresse causée par la bière n'est-elle pas beaucoup plus longue que celle due à la liqueur de Bacchus ? Il faut pourtant faire observer que la bière, tout en désaltérant, jouit de la propriété de nourrir et de rafraîchir et c'est spécialement le cas des bières peu fortes et épaisses, ce qui explique pourquoi on les apprécie tant pendant la saison chaude. Mais laissons de côté la bière partout où il y a de bon vin.

§ VI. — Je reviens au vin pour passer rapidement en revue ses éléments, ses principes constituants,

l'esprit, le sel, le flegme et l'huile[1]. Quelques chimistes, surtout parmi les anciens, ont ajouté à cette liste, la terre et le mercure; je doute que le premier élément puisse être compté parmi ceux du vin, quant au second je pense avec le très célèbre Hoffmann, dans son ouvrage sur la matière aéro-éthérée, que ce n'est autre chose qu'un air commun à tous les corps.

L'*esprit* qui est la partie la plus subtile du vin, à la fois inflammable et miscible à l'eau, est-il une partie très subtile d'huile ou de soufre atténuée par les sels volatils du vin? c'est possible. C'est à la vérité cet élément qui gagne si vite la tête, excitant la joie et l'ivresse.

Le *flegme* ou partie aqueuse du vin est en quantité supérieure à tous les autres éléments auxquels il sert de véhicule.

Le *sel essentiel* qu'on appelle le tartre possède une saveur âpre et acide, la plus grande partie se dépose sur les parois des tonneaux; chauffé, il peut être transformé en un sel alcalin, très âcre : le sel de tartre.

Enfin le *soufre* ou huile épaisse, fétide, inflammable, qui ne peut être transformée en esprit; plus elle abonde, plus la couleur du vin, surtout du vin blanc, est foncée, car le vin rouge possède une autre sorte de couleur qu'il emprunte à la pellicule rouge du raisin. C'est principalement de la présence de ce principe huileux que dépend la douceur des vins, d'autant plus grande que ce principe est plus abondant.

Ceci posé, il est facile d'en tirer les déductions suivantes :

[1] Boerhaave. *De fermentatione.*
Hoffmann. *Observat. phys. chim. de anatomia vini.*

1° Du mélange varié et de la proportion de ces éléments entre eux dépendent les différentes qualités du vin, son odeur, sa saveur, sa couleur et sa consistance.

2° Plus un vin est riche en principes spiritueux, plus il est généreux et enivrant, ainsi que le prouve l'expérience de tous les jours.

3° Plus un vin contient de sel essentiel, plus il est acide et traverse aisément les reins, mais en même temps il est d'autant moins bon pour le ventre et l'estomac.

4° Plus un vin est abondant en substance huileuse, moins il est aisé à transpirer ; il traverse difficilement les voies urinaires et les effets de l'ivresse qu'il provoque sont plus lents à se dissiper. (*Note 1.*)

CHAPITRE II

De la situation et de la nature du vignoble neuchâtelois.

§ VII. — Avant que je passe à l'examen du vin de ma patrie, il serait bon que je dise quelque chose de la situation du pays, de la nature et de la qualité de son sol ; j'exposerai non seulement la constitution des principaux perchois de vignes, mais aussi les qualités des vins qu'ils produisent.

§ VIII. — Il est un fait avéré et que personne n'ignore, c'est que les coteaux jouissant d'un terrain plutôt rocheux et pierreux, meuble et sablonneux, orientés au Levant et au Midi, sont plus que tous

autres lieux propres à fournir un vin bon et généreux. Varron lui-même en a déjà parlé, Liv. I, c. 6 *Vineae meliores existimantur collinae.* C'est d'ailleurs le cas pour beaucoup de nos vignes dans leur ensemble et même pour la plupart, car notre vignoble occupe toute la partie sud-est du pays et couvre des collines plus ou moins escarpées orientées soit au Midi, soit à l'Est et qui vont presque toutes jusqu'au lac.

Leur sol est plutôt maigre et meuble, en certains endroits mélangé de menus cailloux et en d'autres de sable; il y a des vignes sur ces coteaux qui n'ont qu'un ou deux pieds de terre végétale et pour sous-sol des rochers. Tout cela sans nul doute ne contribue pas peu à donner au vin de la chaleur et de la force[1]. Il ne faut cependant pas croire que toutes ces vignes jouissent d'un sol aussi favorable, il y en a dont la terre est forte, consistante, grasse et qui se font remarquer plutôt par leur fertilité que par l'excellence de leurs produits; il y a également des vignes de plaine dont les vins sont plus plats, plus acides, moins solides et plus communs que les autres[2].

§ IX. — Cette excellente situation de notre vignoble, ainsi que la nature du sol, font que la vigne y jouit longtemps des dons de Phébus, car non seulement elle profite du soleil à son lever mais pendant

[1] J. Bauhin. *De vite vinifera.*
F. Hoffmann. *De natura vini Tokaviensis.*

[2] Virgile. *Georgiques,* L. II.

Nec vero terrae ferre omnes omnia possunt
Fluminibus salices. . . . . .
. . . . . denique apertos
Bacchus amat colles, aquilonem et frigora taxi.

(Mais à chaque terre convient sa culture,... Bacchus préfère les collines bien exposées...)

presque tout le jour elle se réchauffe à ses rayons bienfaisants, chaleur d'autant plus efficace que les rayons sont réfléchis par l'inclinaison du sol. Une autre circonstance favorable vient encore s'ajouter, à savoir la proximité du lac dont les eaux renvoient comme un miroir les rayons du soleil. Enfin les roches, les cailloux et le sable mélangés à la terre exercent aussi une heureuse influence en retenant plus opiniâtrement la chaleur reçue et en divisant mieux le sol de façon à ce que les rayons y pénètrent plus aisément. Réchauffant ainsi la terre et les racines de la vigne, ils les conservent dans une douce chaleur et les défendent contre les pluies froides et les changements subits de l'atmosphère, du chaud au froid ou vice versa; variations qui ne sont pas moins nuisibles à la santé des plantes qu'à celle des animaux et des hommes.

L'inclinaison du sol et son état de division ont encore l'avantage de faciliter l'écoulement des eaux de pluie et d'empêcher leur stagnation. Beaucoup d'auteurs estiment d'ailleurs que les pierres, en absorbant une certaine quantité d'eau et en la retenant, entretiennent l'humidité et la fraîcheur des racines de la vigne par les trop grandes chaleurs et surtout pendant les canicules. Cette opinion paraît être confirmée par le fait qu'après un été et des jours caniculaires très chauds et secs, le vin est plus généreux et meilleur à tous égards, au moins dans notre pays et la région avoisinante.

Voilà ce que l'on peut dire des causes de l'excellence de notre vin.

§ X. — Il est enfin bon de noter que dans le pays de Neuchâtel les vignes sont basses et ne dépassent

guère une hauteur de 4 pieds à moins qu'il ne s'agisse de hautains, en sorte qu'on ne saurait trouver des grappes qui soient à plus de 2 pieds du sol; cela ne contribue pas peu à mieux réchauffer et mûrir les raisins qui, par ce moyen, peuvent profiter de toute la somme de chaleur réfléchie par le sol. La preuve certaine en est que les raisins qui croissent au milieu du cep, bien qu'ils proviennnent du même sarment que les autres, sont, toutes choses égales, toujours plus mûrs et plus doux.

§ XI. — Disons maintenant quelques mots des principaux perchois qui l'emportent sur les autres par la force et la qualité des vins qu'ils produisent. Parmi ceux qui donnent du vin rouge, c'est le clos de Derrière-Moulin qui tient la première place; vient ensuite le Vignon qui ne lui est guère inférieur, tous deux situés près de la commune de Bôle dont les vins non seulement se recommandent par leur force, leur bouquet et leur salubrité, mais sont d'autant plus appréciés qu'ils l'emportent sur tous les autres par leur solidité et leur bonne conservation; ceci s'applique particulièrement au premier de ces crus. Il y a encore les Graviers ou Sablons de Cortaillod qui donnent à la vérité un vin plus léger et plus fin, mais cependant inférieur aux premiers en ce qu'il ne se conserve pas aussi bien et qu'il a toujours un goût de terroir particulier.

Dans les environs de la ville de Boudry, les vignes donnent un vin robuste qui peut être conservé pendant plusieurs années sans perdre de son agrément. Non moins connus pour l'excellence de leurs crus sont les endroits appelés : la Merlose, près du hameau d'Areuse ; le Ruchat, près du village de Saint-Blaise,

et les Rochettes, au-dessus de la ville de Neuchâtel. Je ne saurais non plus passer sous silence des vignes qui produisent des vins renommés, tant blancs que rouges, et qu'on appelle chez nous le Parc-du-Haut, le Parc-du-Milieu et le Nid-du-Cro.

En ce qui concerne le vin blanc, celui qui emporte de beaucoup la palme est le vin de Champreveyres. Il y a bien d'autres districts dont les vins, soit rouges, soit blancs, qui pourraient marcher de pair avec ceux que nous avons nommés, mais nous n'avons pas l'intention de les décrire tous, car ni le temps ni les limites imposées à une dissertation ne nous le permettraient. (*Note 2.*)

CHAPITRE III

Du vin de Neuchâtel.

§ XII. — Bien que j'aie entrepris de traiter ici spécialement du vin rouge de Neuchâtel, il me semble bon de donner quelques renseignements sur notre vin blanc afin d'établir en quelque sorte quelle est sa nature, en quoi il diffère du rouge et dans quels cas il peut lui être substitué. Je le ferai aussi afin de prouver d'une manière évidente que dans notre pays nous pouvons nous passer complètement des vins étrangers, et on verra par ce qui suit que, parmi nos vins, on en trouve toujours qui conviennent à chaque tempérament.

Le vin blanc de Neuchâtel est limpide comme de l'eau, sa couleur est plutôt jaune, plus rarement tirant sur le roux, à moins qu'il ne soit très vieux ou

gâté ; sa saveur est à la fois spiritueuse et acide, sa consistance très légère et fluide, il a plus de flegme que le rouge et contient plus de particules salino-acides, c'est-à-dire de tartre. Ce vin est éliminé facilement et promptement par les voies urinaires, mais il est moins bon et moins sain pour l'estomac et les poumons, aussi n'est-il pas à conseiller à ceux qui souffrent d'une atonie de ces organes pas plus qu'aux phlegmatiques, aux cachectiques et aux vieillards, à ceux qui ont des aigreurs d'estomac ou qui sont sujets à des perturbations intestinales ; il n'est profitable ni aux goutteux ni à ceux qui ont la gravelle ou la pierre ; par contre, c'est la meilleure des boissons pour ceux qui sont robustes, qui prennent du mouvement, pour les cholériques, pour ceux qui ne sont pas trop corpulents, en un mot pour tous les gens en santé.

§ XIII. — J'en arrive maintenant au vin qui est le nectar de ma patrie, c'est-à-dire au vin rouge de Neuchâtel. Ce vin, qui ne le cède presque à aucun en bonnes qualités, se recommande d'abord par sa belle couleur rouge, d'un incarnat plus vif et plus foncé que celui du Bourgogne ; son odeur est suave et pénétrante, sa saveur agréable et généreuse, sa consistance légère. Il supporte plus ou moins bien les années selon le perchois dont il provient, la température de l'année et les divers moyens employés pour sa conservation.

Il y a, en effet, des vins rouges de mon pays qui peuvent être conservés jusqu'à six ans et plus ; cependant, en général, ceux qu'on boit dans leur troisième année sont plus délicats et d'une qualité supérieure. Pour résumer en peu de mots ses propriétés,

nous dirons que le vin rouge de Neuchâtel digère admirablement, sa couleur réjouit les yeux, son odeur affecte agréablement l'odorat, sa saveur est délectable au palais et son effet est salutaire tant pour l'estomac que pour tout le corps. (*Note 3.*)

Afin de mieux faire comprendre ces choses, nous voulons d'abord examiner à l'aide de l'hydromètre le vin en question, puis le soumettre à l'analyse chimique, enfin le comparer à d'autres espèces de vin.

§ XIV. — Ici je dois vous prévenir, Messieurs, afin qu'on ne risque pas de mal interpréter mon travail et d'en tirer d'injustes conclusions, qu'occupé par mes recherches dans la ville de Bâle je n'ai pas eu à ma disposition pour mes expériences un vin d'un crû très renommé et peut-être pas parfait en tous points, quoique d'ailleurs très agréable au goût.

Les chimistes nous ont appris que l'esprit ardent surpasse en légéreté la plupart des autres liquides, aussi le vin sera d'autant plus léger qu'il renfermera une plus grande quantité de spiritueux et vice-versa. A son tour la physique enseigne que plus un liquide est léger plus les corps qui y sont plongés ont de tendance à s'enfoncer. On peut en déduire que plus le vin sera riche en esprit plus l'hydromètre s'y enfoncera profondément. Un vieux vin de Bourgogne, du meilleur, essayé à l'aide de cet instrument, a donné les résultats suivants : l'hydromètre y est descendu jusqu'au degré six et demi, dans un même vin, mais de l'année 1742, la surface du liquide atteignait le commencement du sixième degré. Dans un vin rouge de Neuchâtel de deux ans, l'instrument s'enfonçait jusqu'au commencement du cinquième degré ; enfin, dans un vin rouge badois de Dourlac, le meil-

leur que j'aie pu me procurer, il n'indiquait que le commencement du quatrième degré.

Il n'est pas difficile de tirer de là les vérités suivantes :

Notre vin neuchâtelois est dépassé en légèreté, c'est-à-dire en spirituosité par le vin vieux de Bourgogne d'un degré et demi, par le vin nouveau d'un degré seulement ; il est, par contre, supérieur d'un degré au vin rouge de Dourlac, du meilleur, autant qu'on en peut juger et conclure par son prix élevé. Cela prouve d'une façon évidente que les vins rouges neuchâtelois tiennent le milieu entre ceux de Bourgogne et ceux du margraviat de Dourlac ; en ce qui concerne la force et la spirituosité, ils seront moins ardents et réchauffants que les premiers et moins phlegmatiques, plus relevés que les seconds. Aussi personne ne pourrait nier que ces vins bus en quantité modérée doivent être préférés comme étant plus sûrs, et pour beaucoup de raisons, aux deux vins susnommés. (*Note 4.*)

J'en viens maintenant à l'étude chimique, afin qu'elle aussi contribue à faire connaître l'excellence du vin de notre patrie.

§ XV. — Soumis à l'analyse chimique, le vin rouge de Neuchâtel a fourni pour trois livres, 6 onces d'esprit inflammable rectifié ; ensuite, la plus grande partie du phlegme étant chassée, il est resté dans la cornue un liquide rouge foncé de saveur acide et âpre ; ce liquide soumis à un plus haut degré de chaleur a donné par distillation environ une once d'une liqueur transparente, limpide, très acide. Après avoir recueilli cette partie et forcé encore le feu, il a passé environ

deux drachmes d'une huile grasse d'odeur désagréable dont la partie la plus épaisse adhérait aux parois de la cornue; cette huile laissée par mégarde dans le récipient pendant la nuit avec la liqueur acide qui surnageait s'est redissoute et a donné une solution d'un rouge vif, d'une saveur point désagréable, acide et empyreumatique, aromatique et âpre, d'une odeur assez pénétrante et de même composition ou tout au moins assez semblable à l'esprit de tartre, cependant de saveur plus agréable et plus durable, sans doute d'une égale efficacité, c'est-à-dire balsamique, bézoardique ou plus puissante encore.

Après cela il est resté dans la cornue une masse noire, dure, solide, qui, calcinée et lessivée avec de l'eau de fontaine, a donné après évaporation quinze grains de sel alcali fixe. Le résidu, formé d'une terre insipide ou *caput mortuum*, était du poids d'une drachme. Où a disparu le sel acide essentiel ou tartre? on peut sans doute supposer que, dissous en majeure partie dans le phlegme, il constituait ce liquide acide distillant après le phlegme et dont nous avons déjà parlé plus haut.

D'après cela, notre vin de Neuchâtel semble posséder une quantité plutôt faible de tartre; en effet, nous n'avons obtenu de la liqueur acide qu'une once; or le très célèbre Boerhaave a observé dans son traité de chimie que le tartre demandait pour se dissoudre environ vingt fois son poids d'eau et même d'eau bouillante; il en résulte que ce liquide ne contenait pas plus de vingt-quatre grains de sel essentiel auquel on peut ajouter le sel alcali fixe peut-être transformé par l'œuvre du feu d'acide en alcali; on obtient ainsi en tout trente-neuf grains.

Cette analyse chimique nous enseigne donc combien est faible la quantité de tartre dans le vin qui fait le sujet de cette étude. (*Note 5.*)

§ XVI. — Si en se basant sur les résultats de la distillation et de l'analyse chimique on veut établir des comparaisons, on verra que le vin de Neuchâtel est inférieur au Bourgogne pour la quantité de spiritueux; il a à peu près la même composition que les vins du Rhin, si l'on ne parle pas de ceux qui sont exceptionnellement forts, enfin il surpasse le vin de Franconie en excellence et en générosité. Mais de ce que le vin rouge de Neuchâtel est un peu moins spiritueux et fort que le Bourgogne[1] il n'en faudrait pas conclure qu'il fût moins stomachique ou salubre, car il y a beaucoup de corps qui sont stomachiques et cardiaques au même degré sans être égaux en principes spiritueux. Par exemple la rhubarbe, qui est bien inférieure à l'hellebore, et moins active pour purger des aigreurs et douleurs d'estomac, n'est-elle cependant pas dans la plupart des cas un catarctique meilleur et plus efficace?

L'élixir stomachique du célèbre Hoffmann ou un autre de même composition ne conviennent-il pas mieux à beaucoup de gens que tant d'autres préparations plus riches en principes spiritueux? En effet le sexe, l'âge, le tempérament, l'état général du corps et les maladies si diverses font que l'on doit bien souvent préférer la douceur à la force.

[1] F. Hoffmann. *Observ. phys. chim. select., p. 82.*

CHAPITRE IV

De l'usage et des effets du vin rouge de Neuchâtel.

§ XVII. — La sainte Ecriture nous apprend que Noé fut le premier des mortels qui retira le vin des raisins et le premier aussi qui se laissa séduire par ses effets, ignorant qu'il était jusqu'alors de la vertu et de l'efficace de ce jus divin.

Les mérites du vin sont en vérité innombrables et merveilleux, son action est des plus salubres à condition que l'on fasse de cette boisson un usage modéré et que l'on sache faire choix d'un cru aussi bon et renommé qu'est notre vin rouge de Neuchâtel. Il réunit en effet toutes les qualités requises selon Hoffmann[1] pour constituer un vin sain, qualités dont il sera traité dans les chapitres suivants et qui sont : 1° le vin doit être limpide et d'une belle couleur; 2° son odeur doit être agréable et stimulante; 3° le vin maintenu un instant dans la bouche doit chatouiller doucement la langue et gagner par son arôme pénétrant le nez et le cerveau; 4° il doit traverser rapidement les reins et provoquer le jour suivant une certaine moiteur générale dans tout le corps; 5° il ne doit laisser le lendemain de son absorption ni douleur de tête, ni lassitude corporelle, ni tristesse d'esprit; 6° son usage doit non pas diminuer mais plutôt augmenter l'appétit; 7° il ne doit pas disposer à la goutte.

[1] Hoffmann, *Opusc. diaet.*, t. IV., p. 230.

Un vin pouvant se vanter de posséder toutes ces qualités doit être regardé entre tous comme parfaitement sain ; cette assertion pourra souffrir cependant quelques exceptions selon les divers tempéraments, les conditions d'âge, de sexe, d'habitudes, de région, de climat, etc.

L'usage du vin est excessivement répandu et la manière d'en user varie elle-même beaucoup. On l'absorbe en petite ou en grande quantité, tantôt pur et sans mélange, tantôt plus ou moins coupé d'eau ; d'aucuns le préfèrent au repas de midi, d'autres à celui du soir, selon que l'exigent les circonstances et conditions rappelées plus haut, lesquelles nous ne pourrions discuter une à une sans nous allonger trop et sortir des limites d'une dissertation. D'ailleurs, il sera facile d'en juger aisément d'après ce qui a été dit et les explications que nous donnerons plus loin ; il suffit de bien établir des distinctions pour exposer clairement le sujet.

§ XVIII. — En s'appuyant sur les expériences précitées tant physiques que chimiques sur le vin rouge de Neuchâtel, il n'est pas osé d'affirmer qu'il est à la fois excellent pour étancher la soif, exciter l'appétit, accélérer la digestion, restaurer les forces, faciliter la circulation du sang, favoriser et aider les sécrétions et excrétions, corriger l'acidité des voies primaires, dégager les obstructions, renforcer le cœur et les intestins ; tellement qu'on peut à bon droit appliquer à ce vin ce que l'on dit du vin généreux à savoir : qu'il nourrit en quelque sorte de toute sa substance, qu'il donne des forces, empêche la putréfaction et corrige les humeurs humides et froides. D'ailleurs c'est là ce que le célèbre Hoffmann dit des bons vins

en général, tant dans M. R. S. que dans ses opuscules diététiques.

Comment, par quelles forces notre vin peut-il réaliser tous ces mérites? Je vais l'exposer aussi brièvement que le temps et mes connaissances me le permettent et je m'efforcerai de démontrer la vérité de mes assertions à l'aide de quelques observations, choisies entre beaucoup, de façon à ce que de ces arguments bien pesés et attentivement considérés chacun puisse tirer des conclusions générales.

§ XIX. — Le vin de Neuchâtel non seulement communique au corps des forces bienfaisantes, mais encore il peut rendre à l'esprit des services signalés, probablement par le fait d'une accélération du mouvement circulatoire ou par quelque subtil stimulant agissant sur les esprits animaux. Point n'est d'ailleurs besoin de s'en enquérir plus avant et de chercher à expliquer comment cela se passe sur le moment même, étant donné que cette action stimulante du mouvement du sang et des esprits animaux, due aux principes constituants du vin de Neuchâtel, est un fait dûment constaté.

On a observé qu'il exerçait sur le moral les effets suivants : Ce vin égaie au plus haut point l'esprit, il fait fuir les chagrins et les soucis ainsi que le royal prophète le dit. (Ps. CIV, v. 15.) Le vin réjouit le cœur de l'homme et dans les Proverbes XXXI, 6 on lit que le vin relève le courage des malheureux et leur fait oublier leur misère. Ce sont bien là des qualités qu'on peut s'attendre à trouver avant tout dans le vin de Neuchâtel qui en surpasse tant d'autres en efficacité et en excellence.

On trouvera dans les vers suivants des pensées qui ont trait à notre sujet. Horace dans ses Epitres, V. 19 :

(*Fœcundi calices quem non fecere disertum.*)

Gaieté, franchise, confiance
Talents vous êtes ses bienfaits
Et quel buveur manqua jamais
Ou de courage ou d'éloquence.

Traduct. DARU

et les bouts rimés que voici :

Quando bibo vinum, loquitur mea lingua latinum
Dum bibo bis vel ter, sum in qualibet arte magister

Le vin dispose à la poésie d'une façon merveilleuse en stimulant l'enthousiasme et la fougue des poètes; on a dit :

Qui bona vina bibunt, bona carmina scribunt.

(Ceux qui boivent de bons vins, écrivent de bons vers.)

Et le célèbre poète Voltaire, parlant de l'élégance et du charme de l'art poétique, fait dire à l'un de ses personnages :

L'amour, dit-il, et le bon vin
Autrefois me firent connaître
Les grâces de cet art divin.

D'ailleurs Horace l'avait autrefois déjà chanté. L. I, Epist. XIX, 2 :

Non placere diu nec vivere carmina possunt
Quae scribuntur aquae potoribus.

(Les buveurs d'eau ne sauraient écrire des vers qui plaisent et passent à la postérité.)

§ XX. — Multiples sont les bienfaits que le vin de Neuchâtel apporte au corps; bu modérément et en

temps opportun, d'abord il fortifie les voies premières, puis il aide à la digestion des aliments et à leur résolution dans le chyle, il restaure ainsi tout l'organisme.

Nous avons déjà vu, d'après l'analyse chimique et d'autres expériences, que sa richesse en spiritueux était au-dessus de la moyenne, en outre son extrait (§ XV au commencement) possède, comme celui du vin de Bourgogne, des propriétés astringentes ; venant en contact avec toutes les fibres de l'intestin et de l'estomac il augmente naturellement la force des viscères et leur élasticité en sorte que leur contraction en est grandement facilitée et qu'ils peuvent mieux agir sur leur contenu. De ce fait, ces organes peuvent produire une trituration plus efficace, une meilleure élaboration et sécrétion du chyle ainsi qu'une plus heureuse propulsion dans les vaisseaux lactifères car, grâce à l'accélération du mouvement péristaltique, les orifices des vaisseaux lactifères sont mieux ouverts et les parties d'un chyle plus fluide viennent plus fréquemment en contact.

Le vin de notre pays a le mérite de faciliter la chylification ; en effet, par son principe saponifiant il divise et fluidifie les matières grossières et visqueuses, sa légère âpreté saline fait affluer en plus grande quantité les liquides nécessaires à cette opération en stimulant les vaisseaux chylifères et en aidant à la circulation.

Quand le bon état naturel de l'estomac et des intestins est ainsi conservé, les changements subits dans la nutrition ne se produisent plus et on prévient les indigestions et les troubles intestinaux ; les matières fécales sont plus promptement éliminées par les intestins que le vin a fortifiés. On voit chaque

jour ceux qui sont privés de ces avantages être en proie à toutes espèces de maladies ; que de maux n'ont d'autre origine que la paresse et la faiblesse de l'estomac et du ventre, ainsi que la constipation et les humeurs malignes qui en résultent.

C'est de là que viennent toutes les maladies tant idiopathiques que sympathiques, aiguës et chroniques qui tourmentent si fort notre corps. La première digestion étant troublée et moins bien conduite, la seconde ne va pas mieux, pas plus que la troisième et les suivantes et de ce fait tout l'ensemble de l'organisme dans ses parties solides et ses parties fluides se trouve bientôt trop facilement vicié.

Ainsi, nous voyons combien d'avantages pour la santé peuvent résulter de l'usage opportun et modéré de notre vin rouge et en même temps combien nous devons veiller au bon fonctionnement de nos organes de première digestion pour les conserver dans leur condition et vigueur naturelle.

§ XXI. — Le vin rouge de Neuchâtel ne se rend pas moins précieux pour la conservation de la santé en accélérant la circulation du sang ; il aide aux sécrétions et aux excrétions ; ses parties subtiles et spiritueuses pénètrent facilement jusqu'aux vaisseaux les plus fins et les stimulent tant qu'ils se contractent mieux et font circuler plus activement les fluides qu'ils contiennent. La sécrétion du fluide nerveux en est augmentée, le mouvement progressif et intérieur du sang en devient plus rapide ; les parties fermes de notre organisme rendues plus robustes sont fortifiées dans leurs actions et leurs mouvements ; les organes servant tant à la sécrétion qu'à l'excrétion sont conservés en bon état, les liquides superflus et

nuisibles sont évacués ; le sang et les autres humeurs qui restent dans l'organisme sont mieux travaillés et mélangés, les parties les plus épaisses sont dissoutes et atténuées ; le suc digestif mieux élaboré est distribué plus également dans toutes les parties du microcosme, ses particules vont agir jusque dans les endroits les plus éloignés et toute la machine humaine est ainsi maintenue dans sa vigueur et condition naturelle.

Celui qui examine attentivement tout ce que je viens de dire, reconnaîtra aisément et avouera sans peine que le vin de Neuchâtel est le meilleur diététique et que notre patrie est bien heureuse d'être ainsi pourvue et enrichie.

§ XXII. — Nous avons annoncé que le vin de Neuchâtel était un excellent remède prophylactique contre les maladies provenant de la nature putride des humeurs, car il conserve le sang et les autres humeurs toujours fluides et en mouvement circulatoire de façon à ce qu'elles ne puissent subir par le repos de décomposition spontanée et qu'elles n'aient pas à souffrir de stagnation ou d'obstruction, mais que plutôt par une continuelle rénovation du fluide, même dans les interstices les plus minimes du corps, elles soient en mesure de résister à une foule de maladies. Ce vin introduit ainsi continuellement dans le sang des particules acido-balsamiques diamétralement opposées à toute putréfaction.

Que l'on compare maintenant avec ce que je viens d'avancer l'opinion du très célèbre Hoffmann sur l'usage des vins généreux contre les fièvres pétéchiales : « Qu'on ne saurait donner meilleur remède contre les fièvres malignes et putrides et même contre

la peste, ce qu'il peut confirmer soit par le témoignage de beaucoup de médecins, soit par sa propre expérience. » Ces mêmes qualités, le vin de Neuchâtel si renommé et si généreux les possède à n'en pas douter.

§ XXIII. — Nous estimons encore que notre vin sera compté un jour parmi les remèdes préservatifs de la goutte; d'après de nombreuses observations nous savons en effet que les principales d'entre les causes prédisposant à la goutte rentrent dans la catégorie de celles qui vicient l'assimilation et la digestion de toutes les humeurs en affaiblissant les vaisseaux et les viscères. L'excellent Bœrhaave lui-même affirme[1] que cette maladie a pour origine un mauvais fonctionnement des vaisseaux et viscères qui ne dissolvent et n'assimilent plus. Nous avons déjà démontré que le vin rouge de notre pays fortifie les organes solides et leur élasticité si nécessaire à la réduction et à la résolution des matières; le vin délicieux, l'élixir que nous étudions contient en effet un principe huileux étroitement uni au principe salin, il est doué de propriétés émulsives très actives et partant d'un pouvoir atténuant, ameublissant, résolvant. Grâce à notre vin, dans certains cas, des matières grossières visqueuses et tenaces qui commencent à se figer dans les vaisseaux capillaires peuvent être, soit résolues, soit entraînées dans la circulation, soit tout au moins insensiblement éliminées par les pores de la peau et par l'effet de la moiteur ou de la transpiration.

De même qu'il peut contribuer à prévenir la goutte, son emploi pourra aussi avoir un effet curatif dans

[1] Aphor. d. Cog. et Cur. morb., § 1265.

bien des cas chez des gens déjà atteints, mais n'ayant encore que peu ou pas de fièvre; il satisfait en effet à toutes les règles diététiques posées par Bœrhaave. Mais ici il faut bien faire attention de choisir un vin de bonne qualité et jamais un vin qui renferme des matières astringentes en trop grande proportion, comme est celui qui a cuvé trop longtemps avec les grappes et par ce fait est soutiré chargé de parties terreuses et de tartre; on le reconnaît communément à la couleur d'un rouge trop foncé et tirant sur le noir. Mais là où la goutte a pour origine le culte de Bacchus, l'usage du vin de Neuchâtel lui-même doit être condamné comme celui de tous les autres spiritueux.

§ XXIV. — Notre vin peut encore être utilement prescrit et en toute confiance dans les cas où on a besoin de cardiaques de seconde et quatrième classe, tels qu'ils sont décrits par l'illustre médecin Bœrhaave dans ses Institutes § 1096, nº 1, 4, c'est-à-dire quand il s'agit d'infuser dans tout le système musculaire de nouvelles forces et de lui redonner l'élasticité désirée; ou bien encore quand il faut stimuler les fibres motrices, mettre en mouvement les vaisseaux inertes et les humeurs stagnantes. Que tout cela puisse être l'œuvre du vin rouge de Neuchâtel, quiconque a soumis à un examen attentif son analyse chimique, la nature et la proportion de ses éléments, en conviendra facilement.

§ XXV. — Celui qui se rend compte de la nature de notre vin rouge et des effets qu'il produit reconnaîtra sans peine qu'il est surtout profitable aux vieillards et qu'on peut à bon droit le nommer : lait des vieil-

lards, spécialement si l'on fait choix d'un bon vin vieux. Le vin qui convient le mieux aux personnes âgées doit être en effet d'une spirituosité moyenne, peu chargé de particules tartreuses et n'avoir aucune âpreté désagréable ; ces qualités se rencontrent si bien avec celles de notre vin vieux qu'on peut l'appeler κάτ' ἐξοχήν le vin et la vie des vieillards.

§ XXVI. — Si nous voulons passer maintenant à l'examen de quelques cas spéciaux, nous examinerons brièvement les effets du vin de notre patrie dans diverses affections et par là nous ferons encore mieux connaître sa nature et son caractère. D'après les observations d'un de nos médecins les plus expérimentés, il a rendu des services signalés et prompts dans une cardialgie aiguë et chronique dont souffraient beaucoup et à de fréquentes reprises deux hommes aussi illustres par les dons de l'esprit que par l'importance de leurs charges. La maladie présentait souvent un caractère si grave que le médecin, très soucieux de la santé de ses malades, après avoir essayé en vain une foule de remèdes en vint à recommander le vin rouge du pays ; grâce à son usage modéré et continu, les malades, accoutumés jusque là au vin blanc, entrèrent en convalescence dès que le changement fut opéré. Il y a plus de douze ans que ce traitement eut lieu et jamais la moindre récidive du mal ne se produisit.

On en peut conclure à juste titre qu'un afflux trop copieux de matières acides affectant douloureusement les fibres de l'estomac fut la cause de la cardialgie, l'usage de notre vin rouge corrigea ce défaut non seulement en fortifiant l'estomac mais encore en corrigeant par son principe spiritueux l'acide, en le

transformant et le rendant inerte. Le fait que l'esprit du vin transforme puissamment l'acide ressort de nombreuses expériences chimiques, à savoir de l'adoucissement des esprits acido-corrosifs, etc.

§ XXVII. — Notre vin a merveilleusement prouvé son efficacité dans une foule de cas, maladie hypochondriaque, fluxions catarrhales, et toutes les fois que les poumons sont engorgés par des matières visqueuses, épaisses et tenaces.

En effet, ce même médecin célèbre cité plus haut, a fait des observations sur un homme enclin par disposition héréditaire à la phtisie pulmonaire et dans la famille duquel cette terrible maladie avait causé de nombreuses morts. Comme il était très souvent atteint de fluxions de poitrine très graves qui menaçaient de le suffoquer et mettaient sa vie en péril, il fit de notre vin rouge sa boisson ordinaire (autrefois il ne buvait que du blanc), et peu à peu il revint à la santé et se porte aujourd'hui parfaitement bien. Nous pouvons déjà juger d'après cela quel bien immense peut faire notre vin rouge de Neuchâtel dans des maladies froides et lentes où il s'agit de résoudre, de stimuler, de fortifier et de relâcher.

§ XXVIII. — Dans la constipation du ventre causée par la faiblesse du mouvement péristaltique, comme on la rencontre souvent chez ceux qui mènent une vie sédentaire, l'expérience nous a enseigné maintes fois qu'on ne saurait donner de remède à la fois plus efficace et plus agréable que notre vin rouge de Neuchâtel. Toujours d'après le témoignage du même médecin très célèbre, certains savants cherchant un soulagement aux souffrances que leur causaient la dureté

et l'atonie de l'intestin laissèrent là toutes les drogues, prirent comme vin de table, pour leur plus grand plaisir et leur plus grand bien tout à la fois, le vin sus-nommé, et obtinrent de ce régime l'effet souhaité. O doux vin de la patrie, consolation de tant de malades.

§ XXIX. — Ce qui parle surtout en faveur de la salubrité du vin rouge de Neuchâtel, c'est principalement son effet louable sur le système nerveux de l'homme et sur les gens nerveux en général; en effet, ceux qui en ayant trop absorbé se sont enivrés ne ressentent après le sommeil aucun mal de tête, pas les moindres vestiges de malaise ou d'incommodités (pourvu qu'on n'en fasse pas des excès répétés). D'où nous concluons qu'il n'y a dans notre vin aucun principe malfaisant sulfureux ou salin et astringent.

Il en est bien autrement de plusieurs autres sortes de vins dont l'usage par trop copieux provoque chez la plupart soit des maux de tête, soit des nausées, quelquefois la perte de l'appétit et une lassitude générale du corps ou la tristesse de l'esprit et mille autres maux. Plusieurs de ces misères peuvent affliger l'homme et le faire cruellement souffrir. Par exemple le vin qu'on appelle chez nous «vin de la Coste», qui est d'ailleurs un vin de choix, très agréable au goût, bon pour l'estomac et la poitrine, s'il est bu jusqu'à l'ivresse, détourne le sommeil auquel nous invite si gentiment notre vin rouge. Plus désastreux encore sont les effets de l'ivresse causée par les vins que nous appelons «vins de la Vaux», qui se distinguent pourtant par leur saveur agréable et leur force; ils provoquent des douleurs de tête intolérables, surtout chez ceux qui n'en ont pas l'habitude, leur ivresse est triste et mélancolique non pas comme celle causée par le

Bacchus de nos coteaux qui rend les buveurs toujours gais et facétieux. Le vin de l'Alsace supérieure produit aussi des douleurs de tête et dispose à la goutte, étant à la fois riche en principes spiritueux et chargé d'un excès de tartre et de soufre. Les vins de la basse Alsace sont moins bons pour l'estomac, les intestins et les poumons à cause de leur trop grande acidité et de leur non moins grande abondance en phlegme. Les vins doux, faits de raisins passerillés, incomplètement fermentés et déféqués, abondants en principes oléagineux sulfureux et grossiers disposent à la ventosité, sont difficilement transpirés et éliminés du corps et obstruent facilement les vaisseaux les plus petits.

Tout cela nous prouve à l'évidence que le vin rouge de Neuchâtel bien choisi, d'une bonne année et d'un âge convenable, emporte la palme sur tous les vins que nous venons de nommer et sur beaucoup d'autres; il en surpasse un grand nombre en force et la plupart, sinon tous, en salubrité.

§ XXX. — Avant de terminer cette dissertation il me semble bon d'exposer encore en peu de mots à quelles personnes, suivant quelle méthode, quand et à quel moment l'usage de notre vin peut être le mieux recommandé; je ne sortirai cependant pas des généralités. Il est évident, d'après ce qui vient d'être dit que ce vin convient tout spécialement à ceux qui ont un tempérament froid, phlegmatique et débile, moins bien aux plétoriques et cholériques, à moins qu'il ne soit additionné d'eau. Quand doit-on boire notre vin? le moment qui me paraît le plus opportun et le plus convenable est celui des repas ou immédiatement après avoir mangé; cela vaut mieux que de le faire l'estomac vide, surtout pour les natures faibles ou

ceux qui sont de tempérament nerveux; parce que l'estomac étant vide, le vin gagne plus facilement la tête et irrite plus les nerfs. Cependant il y a des gens robustes qui par habitude boivent un ou deux verres de bon matin en hiver et prétendent qu'il se sentent ainsi tout réconfortés et plus puissamment garantis contre le froid.

Néanmoins, je ne conseillerai jamais de contracter pareille habitude, mais bien plutôt de s'en tenir pour l'usage hygiénique du vin à une juste limite suivant la maxime: *Inter praedendum sit sæpe parumque bibendum.* (Pendant les repas il faut boire souvent et peu.)

En ce qui concerne les saisons, je dirai qu'en été, il ne doit être consommé qu'en quantité faible ou dilué d'eau; cependant il peut faire beaucoup de bien si l'on en boit successivement un ou deux verres tout pur et par intervalles pour restaurer l'estomac déprimé par les fortes chaleurs et par la trop fréquente absorption de boissons aqueuses destinées à étancher la soif et combattre la chaleur.

L'hiver, ce vin doit être bu pur et en plus ou moins grande quantité selon l'âge, le sexe, le tempérament, les habitudes et autres circonstances occasionnelles. En automne, la quantité absorbée doit être telle qu'elle soit une moyenne entre celle d'été et celle d'hiver, en tenant compte de la rigueur de la saison. Tout d'abord on usera un peu plus largement du vin par un temps froid et humide, de même lorsque la température de l'atmosphère est sujette à de brusques variations, passant rapidement de la chaleur au froid, de la sécheresse à l'humidité et vice-versa; de même enfin quand l'air est infecté de quelque miasme insalubre.

J'aurais pu ajouter à vrai dire encore bien des choses à cette dissertation, mieux développer mes propositions et les travailler plus que je ne l'ai fait, mais que ces quelques observations puissent suffire et songe, lecteur bénévole, que ce sont là les prémices d'un esprit jeune encore et que ce travail a été fait si rapidement que j'ai à peine pu penser au vin de mon pays.

J'en arrive pour terminer à quelques questions auxquelles ce qui précède permet de répondre aisément:

L'usage du vin rouge de Neuchâtel peut-il être bon pour les convalescents relevant d'une maladie aiguë ou chronique, avec quelles différences et précautions?

Ce vin peut-il être utile dans des cas de cachexie, hydropisie et jaunisse et à quel moment?

Est-il bon pour les fièvres intermittentes et dans quelles circonstances?

Est-il bon pour les syncopes?

Pour les femmes et les jeunes filles?

Pour les amoureux?

Peut-il être ordonné en cas de retard ou suppression des menstrues, à quel moment?

Convient-il dans les cas de diarrhée, dyssenterie, colique et comment?

Est-il bon pour les hypocondres?

Pourquoi le vin rouge est-il généralement plus astringent que le blanc?

Pourquoi les spiritueux sont-ils d'un secours efficace dans la strangurie causée par la bière trop jeune?

La vérité n'est-elle pas dans le vin de Neuchâtel?

Peut-on boire en toute sécurité le vin de Neuchâtel? Certainement, si on en a. (*Note 6.*)

FIN.

NOTES

—

Note 1. — La composition chimique du vin, telle que nous la décrit F. Prince, est celle qui avait déjà été établie longtemps auparavant par Boerhaave, par Portz dans son ouvrage : *Vini rhenani anatomia chymica*. Heidelberg, 1672, et antérieurement par Libavius. Cette manière d'envisager la constitution du vin a prévalu jusqu'au moment où se sont répandues les notions plus exactes et plus scientifiques de Lavoisier et de ses continuateurs. A la fin du XVIIIe siècle, le citoyen Reymondin, dans son art du Vigneron, publié à Lausanne en 1798, enseignait encore que le vin est composé de six principes : l'eau, le sel, l'huile, la terre, l'air et le feu ou l'esprit sulphureux. Ce dernier n'existant qu'à l'état latent dans le moût, mais étant dégagé par la fermentation des principes grossiers et du mucilage épais qui l'enveloppaient.

Note 2. — En plaçant le perchois de Derrière-Moulin près de Bôle, le jeune Prince ne fait pas preuves de notions très nettes sur la géographie de son canton, mais, à part cela, ses remarques sont justes et tous les clos qu'il cite ont conservé jusqu'à nos jours leur bonne réputation. Parmi les crus qu'on citait encore au XVIIIe siècle mentionnons le vin rouge des Côtes de Cortaillod, le blanc des Joyeuses au même endroit, le rouge des Valangines à Neuchâtel, celui de la Favarge près d'Hauterive et le rouge de Saint-Aubin. Le Chapitre III traite du vin de Neuchâtel et tout d'abord des caractères spécifiques du blanc et du rouge.

A propos de la couleur du vin blanc, il faut observer que la teinte très claire ou grise de nos Neuchâtel actuels est due en grande partie à l'habitude de mettre les vins en bouteilles sur lies, ce qui les soustrait bien vite à l'action de l'air ; autrefois les vins conservés en tonneaux et souvent transvasés étaient toujours plus colorés. Ce que l'auteur nous dit de la teinte rousse des vins gâtés montre qu'à cette époque on devait déjà connaître dans le canton la maladie de la casse ou brunissement des vins.

Note 3. — Ces observations relatives à la durée des vins rouges sont bien faites pour étonner ceux qui ne cessent de répéter que les vins d'autrefois étaient bien plus solides que ceux d'aujourd'hui et qui attribuent ce fait aux maladies de la vigne et surtout aux traitements cupriques. D'ailleurs il en était de même pour d'autres pays : en 1770, le Bourguignon Beguillet, dans son traité d'Œnologie, dit que les vins de Beaune, de Pommard et de Volnay qui sont les premiers vignobles du royaume ne se peuvent conserver en futailles plus d'une année et il conseille à ses compatriotes de coller leurs vins et de les soufrer comme on le pratique en Champagne. Chez nous, c'est certainement

l'introduction de l'usage des bouteilles qui a beaucoup augmenté la conservation des vins rouges. On trouve encore dans certaines caves des vins du XVIIIe siècle, et un Neuchâtel 1774 des Parcs, admirablement conservé, a émerveillé le jury de la dernière exposition de Bruxelles. Mais ces cas de longévité extraordinaire sont plutôt rares, ils ne se rencontrent que dans les années où le raisin est parvenu sans pourriture à dépasser la maturité normale et à se dessécher sur la grappe. En parlant de ce vin de 1774, le manuscrit du bourgeois d'Auvernier dit : « On a jamais vu le vin fermenter si longtemps et on en a jamais fait qui soit si violent et si bon. »

Ces vins, de constitution saine et de teneur alcoolique très élevée comme les 1811, les 1834, les 1865, supportent allègrement le poids des années ; cependant au bout de trois ou quatre lustres, les meilleurs cessent en général de s'améliorer et le respect dû à leur grand âge est souvent pour beaucoup dans les qualités qu'on leur découvre.

Note 4. — Le procédé de Prince pour juger de la force et de la spirituosité de son vin repose sur un principe faux parce qu'il admet que cette spirituosité (nous dirions aujourd'hui teneur en alcool) est en relation directe avec le poids spécifique ; or on sait qu'il n'en est rien, car la quantité variable des matières extractives ôte à la prise de densité toute valeur directe. Cela n'a pas empêché l'usage du pèse-vin de se maintenir pendant plus d'un siècle et l'on trouve encore de ces instruments composés d'une petite boule de laiton argenté surmontée d'une tige graduée dans beaucoup de vieilles familles neuchâteloises. La graduation allant de un à douze est tout à fait arbitraire et ne correspond à rien de précis. Malgré tout, notre jeune docteur a eu la chance de tomber juste, car il est très vraisemblable qu'un Neuchâtel rouge de qualité moyenne tienne le milieu entre un bon Bourgogne et un vin de Durlach. — L'analyse chimique qui va suivre a un caractère encore plus original et un parfum de vétusté tout particulier, c'est, à ma connaissance, la première qu'on ait jamais publiée d'un vin de Neuchâtel, mais il est possible que Fr. Prince ait déjà eu l'occasion d'en voir faire de semblables dans l'officine de son père ; ce dernier passait en effet pour bon analyste et on lui avait confié à plusieurs reprises l'examen chimique de certaines eaux minérales.

Note 5. — Il serait oiseux de vouloir discuter ici tous les détails de cette fantastique analyse : à part la séparation de l'eau-de-vie, le reste n'est qu'une décomposition ignée de l'extrait du vin ne pouvant conduire à aucun autre résultat pratique que de le réduire en cendres. L'expérience est cependant très exactement décrite et l'observation des phénomènes est juste, le poids des cendres obtenues, 1 drachme et 15 grains, soit environ 4 grammes, est bien celui que donneraient 3 livres de vin rouge évaporé et calciné. Quant au calcul auquel se livre notre analyste pour retrouver la quantité totale de tartre il est tout à fait fantaisiste et il le conduit à des chiffres très au-dessous de la réalité, ce qui ne l'empêche pas d'en tirer force déductions sur la valeur hygiénique de son vin ; bien plus, il trouve moyen de prouver sur la foi de cette analyse qu'il peut être supérieur au vin de Bourgogne.

Note 6. — Excellent jeune homme, il devait certainement avoir épuisé sa petite provision lorsqu'il écrivit cette finale facétieuse et mélancolique.

Dans sa Bibliographie helvétique, Haller juge en ces termes la thèse de Prince : « Il décrit trop brièvement, si brièvement qu'il n'a pas trouvé la place de dire quelque chose de nouveau, les raisins neuchâtelois et leur vin, spécialement le vin rouge dont il exagère énormément les qualités. L'analyse chimique est assez bonne. »

C'est le jugement peu aimable d'un Bernois froissé dans son amour-propre de propriétaire à Lavaux ; étant donné l'état des sciences à cette époque on ne voit guère ce que l'auteur aurait pu ajouter au point de vue physico-médical ; quant à l'analyse chimique nous avons vu ce qu'elle valait.

François Prince ne fut pas un médecin illustre, sa trop courte carrière ne lui permit pas d'atteindre la gloire, mais à en juger par sa thèse ce fut un bon Neuchâtelois dont le souvenir mérite d'être conservé.

Le bon vin rouge de Neuchâtel ne trouvera peut-être jamais au XXe siècle un aussi chaud défenseur car, nous l'avons dit : Esculape s'est brouillé avec Bacchus.