

Zeitschrift: Bulletin de la Société Vaudoise des Sciences Naturelles
Herausgeber: Société Vaudoise des Sciences Naturelles
Band: 17 (1880-1881)
Heft: 85

Artikel: Note sur le vin de 1880
Autor: Dupertuis, C.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-259361>

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: 25.02.2026

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

NOTE SUR LE VIN DE 1880

par Ch. DUPERTUIS, pharmacien, à Rolle.



On entend dire, de divers côtés, que le raisin de la dernière récolte était bien vert, que le moût *ne tirait pas* à la sonde, c'est-à-dire que celle-ci s'enfonçait à des profondeurs anormales ; et l'on augure généralement assez mal du vin de 1880.

En cela, je crois qu'on a tort, ou du moins qu'on exagère, et les pessimistes seront probablement trompés en bien. L'instrument dont se servent les propriétaires et les marchands de vins n'indique, en effet, que le poids spécifique du liquide dans lequel on le plonge, et rien de plus. De là, des appréciations tout-à-fait fausses, soit quant à la quantité de sucre de raisin contenu dans nos moûts, soit relativement à la proportion d'alcool de nos vins.

L'époque de la vendange étant exactement la même, cette année, à La Côte et à Lavaux, j'ai profité de cette coïncidence pour établir une comparaison entre ces deux vignobles. Dans ce but, je me suis mis en devoir de recueillir des échantillons de moût frais, un peu partout, afin d'obtenir une moyenne.

Entr'autres localités, je mentionne : Cully, Lutry, Grandvaux, Epesses, Riez, Rivaz, Dézaley, pour Lavaux²; Vinzel, Gilly, Tartegnins, Mont-sur-Rolle, Malessert, Féchy, Perroy, pour La Côte.

En 1879, M. le professeur Bischoff avait titré le raisin même, à Lausanne et à Cully. (Voir ce Bulletin n° 83, page 541.) De mon côté, j'ai préféré me servir du moût, qui est pour ainsi dire la résultante d'un très grand nombre de grappes.

L'analyse de ces différents produits, en opérant toujours

dans des conditions identiques, m'a donné pour résultat moyen :

14 % de glucose (sucre) à La Côte, et 16,5 % à Lavaux. Quant à l'acidité totale du moût, exprimée en degrés (les degrés correspondant au nombre de centimètres cubes de liqueur alcaline normale, nécessaires pour neutraliser complètement 100 c. c. de liquide), elle était de 17° à La Côte et de 12°,5 seulement à Lavaux.

Si l'on compare ces chiffres avec ceux obtenus l'année dernière par M. Bischoff et par moi, en jetant un coup d'œil sur le tableau suivant :

		Sucre.	Acidité.
LAVAUX	1879	14,5 %	18°
	1880	16,5 %	12°,5
Différence .		+ 2 %	- 5°,5
LA CÔTE	1879	12 %	20°
	1880	14 %	17°
Différence .		+ 2 %	- 3°

On trouve que: *a) La proportion du sucre a augmenté de 2 % dans chacun des deux vignobles; b) L'acidité a diminué de 3° à La Côte et de 5,5 % à Lavaux; c) La différence entre les deux vignobles, quant à la contenance en glucose de leurs produits respectifs, est restée la même (2,5 %).*

Relativement à ce dernier point, je suis porté à croire que la différence normale qui existe entre le raisin de La Côte et celui de Lavaux doit être de 2 à 3 %. Cette manière de voir est confirmée par les dosages d'alcool que j'ai eu l'occasion de faire. Le bon 1877 de La Côte, par exemple, contient 9 % d'alcool (correspondant environ à 18 % de sucre), tandis que le bon vin de Lutry de la même année en contient 10,5 % (correspondant environ à 21 % de sucre).

Chose curieuse, la diminution de l'acidité d'une année à l'autre est beaucoup plus sensible à Lavaux, tandis que des deux parts, le sucre a augmenté dans la même mesure.

Quoi qu'il en soit, nous avons constaté d'une manière générale, en comparant le raisin de 1880 à celui de 1879 : augmentation de glucose et diminution de l'acidité.

Il est donc permis d'affirmer que le vin de cette année sera *plus alcoolique* et *notablement moins acide* que le précédent.

Reste à expliquer l'anomalie mentionnée plus haut à propos de l'emploi de la sonde ou éprouvette.

Je pense qu'elle peut provenir, en partie, de ce que le moût était trop aqueux, c'est-à-dire qu'il contenait une faible proportion *d'extrait*, lequel, outre le sucre en dissolution dans le jus du raisin, influe sur le poids spécifique. (Je donne ici le nom d'extrait à toutes les autres substances organiques et minérales contenues dans le moût, y compris le tartre.)

Ce résultat doit, sans doute, être attribué au temps pluvieux et froid qui a précédé immédiatement la vendange, et il est probable que si le soleil avait pu achever son œuvre, la proportion de l'eau aurait été moins considérable, ce qui aurait eu pour effet d'augmenter encore celle du sucre en rendant celle de l'extrait normale. Nous aurions, alors, obtenu un vin d'une qualité au-dessus de la moyenne.

N.-B. Afin d'empêcher mes échantillons de moût d'entrer en fermentation avant l'analyse, j'avais eu la précaution de leur adjoindre une petite quantité de *salicylate de soude neutre* qui ne modifie en rien les résultats et oppose une barrière infranchissable à la fermentation alcoolique.

