

Notice sur les vins de la commune de Vevey

Autor(en): **Rey, Gustave**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **29 (1893)**

Heft 111

PDF erstellt am: **22.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-263589>

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.

NOTICE

SUR LES

VINS DE LA COMMUNE DE VEVEY

PAR

M. GUSTAVE REY,

Prof. à l'École de viticulture de Vevey.

Le vin qui a fait l'objet des recherches indiquées plus loin est le produit des vignes appartenant à la commune de Vevey.

Ce vignoble, d'une contenance totale d'environ 26 hectares, n'est pas en un seul mas, mais divisé en 65 vignes d'une superficie variant de 10 à 150 ares, situées dans les communes de Chardonne, Corseaux, Corsier, Vevey, La Tour et St-Légier.

Ces vignes environnent donc Vevey et sont placées dans les expositions les plus variées et dans des sols très différents ; leur produit représente bien, comme composition, une bonne moyenne des vins de la localité.

Ajoutons encore que ces vignes sont toutes plantées en chasselas, variétés fendant roux et fendant vert, et cultivées suivant la méthode ordinaire, mais avec beaucoup de soin, grâce à l'active et judicieuse direction de M. Kohly, inspecteur, et au contrôle de la Confrérie des Vignerons. Elles reçoivent tous les trois ans une fumure d'engrais de ferme, à raison de 700 décimètres cubes par are (ou $2 \frac{1}{3}$ pieds cubes par perche carrée).

Depuis 1888, elles sont traitées deux fois par an à la bouillie bordelaise, aussi elles ont toujours été préservées du mildew. Cette absence de maladie a dû contribuer, d'après les études de MM. J. Dufour et Chuard¹, à maintenir au vin de ce vignoble une supériorité sur celui des vignes environnantes attaquées par la maladie.

Dans les tableaux qui suivent, les vins sont indiqués sous les noms de : Vevey, Hôpital, Allours et Gonelles.

Le premier est fourni par les vignes appartenant à la com-

¹ Voir *Chronique agricole du canton de Vaud*, 1888, page 91.

mune proprement dite. C'est le moins estimé, parce qu'une partie des vignes de ce lot (environ 350 ares) sont situées dans la partie supérieure du territoire de La Tour, où la maturité laisse quelquefois un peu à désirer.

La récolte annuelle de ce lot, d'après la moyenne des six dernières années, est approximativement de 14 500 litres.

Le vin de « l'Hôpital » est donné par les vignes appartenant à la Bourse des pauvres. La surface de ce lot est de 1950 ares, donnant une récolte moyenne de 84 000 litres.

Le vin des diverses vignes est mélangé au fur et à mesure de sa récolte. Celle-ci durant de dix à quinze jours, il y a souvent des différences très sensibles entre le premier et le dernier vin récolté, mais ces différences s'atténuent par les mélanges qui s'opèrent aux transvasages et l'on arrive à avoir un produit unique et homogène.

Certaines années cependant l'on sépare la récolte du vignoble dit « des Allours », situé au-dessous de Chardonne, et qui, par suite de son exposition, donne un produit généralement supérieur à celui fourni par l'ensemble des vignes de l'Hôpital.

Enfin, le vin des Gonelles est considéré, à juste titre, comme étant le meilleur de ceux qui entrent dans les caves communales. Il est, en général, plus alcoolique et plus fin et constitue un excellent vin pour la bouteille. Les vignes de ce parchet sont situées à la limite du vignoble veveysan et de celui de Saint-Saphorin, dans une très bonne exposition. Elles comprennent 280 ares qui, dans les six dernières années, ont donné une récolte moyenne de 13 500 litres par année.

Lorsque j'ai commencé ces recherches en 1885, je ne pensais qu'à déterminer la quantité d'alcool contenue dans les vins de Vevey. Ce n'est que plus tard, par suite du développement du laboratoire, que j'ai pu rechercher d'autres éléments, tels que : extrait, cendres et densité. A l'avenir, j'y joindrai l'acidité, qui est un élément important pour bien juger de la qualité d'un vin.

Dans un premier tableau, j'indique la série complète des essais faits jusqu'à présent ; ce qui vient d'être dit explique pourquoi la colonne « alcool » est la seule qui soit remplie pour chaque vin.

Un second tableau donne les moyennes d'alcool par année. Ces chiffres ne représentent pas des moyennes rigoureusement

mathématiques, puisque le nombre des dosages n'est pas le même pour chaque année.

Enfin j'ai groupé ces essais par parchets sous les quatre dénominations indiquées au début de cette notice.

L'étude de ces chiffres montre que :

La quantité moyenne d'alcool, en volume, renfermée dans les vins de Vevey est de 9,8 % (9,9 % si l'on prend la moyenne par année) avec un minimum de 7,6 % (1880) et un maximum de 11,6 % (1887).

La quantité moyenne d'extrait est 16,80 gr. par litre, avec des limites extrêmes de 12,84 gr. et 21,95 gr.

La proportion de cendres est 1,672 gr. par litre, soit un peu moins de un dixième de la quantité d'extrait.

Depuis 1885, la récolte de chaque parchet¹ est sondée avec un pèse-moût Oechsle à son arrivée au pressoir, ce qui a fourni jusqu'à présent près de 400 mesures de densité de moût (avec correction de la température).

Il m'a paru intéressant de rapprocher ces chiffres et les quantités théoriques d'alcool auxquels ils correspondent de celles fournies par les dosages et de voir s'il y avait une concordance entre ces nombres. C'est ce que j'ai fait pour les deux vignobles de l'Hôpital et des Allours, et le tableau IV montre les résultats de cette comparaison par année.

On voit que les différences sont minimales, souvent nulles, et l'on peut, me semble-t-il, pratiquement en conclure que l'appréciation de la quantité d'alcool que renfermera un vin par la mesure de la densité du moût (faite dans de bonnes conditions) ne s'éloigne pas beaucoup de la vérité. L'emploi de la sonde Oechsle au moment de la vendange se justifie ainsi pleinement et l'on peut avoir confiance dans les indications qu'elle donne.

¹ Sauf les Gonelles, dont la vendange est pressurée hors de Vevey.

TABLEAU I

PROVENANCE	Années.	Années où le vin a été analysé.	Alcool.	Extrait.	Cendres.	Densités.
Hôpital . .	1825	1891	10,8	17,094	1,476	0,9913
Id. . .	1834	Id.	11,4	17,584	1,680	0,9911
Id. . .	1854	1885	11,0	—	—	—
Id. . .	1870	Id.	10,8	—	—	—
Id. . .	1875	1886	9,7	—	—	—
Gonelles . .	Id.	1891	10,1	15,744	1,788	0,9933
Hôpital . .	1877	1885	10,3	—	—	—
Id. . .	Id.	1886	11,0	—	—	—
Vevey . . .	1880	1885	7,6	—	—	—
Allours . .	1881	Id.	8,7	—	—	—
Vevey . . .	Id.	Id.	9,2	—	—	—
Id. . . .	1883	Id.	8,5	—	—	—
Hôpital . .	Id.	1887	9,0	—	—	—
Id. . . .	1884	1885	9,5	—	—	—
Id. . . .	Id.	Id.	9,2	—	—	—
Id. . . .	Id.	Id.	9,6	—	—	—
Vevey . . .	Id.	Id.	8,7	—	—	—
Hôpital . .	1885	1886	8,7	—	—	—
Id. . . .	Id.	Id.	8,9	—	—	—
Id. . . .	Id.	Id.	9,0	—	—	—
Id. . . .	Id.	Id.	9,4	—	—	—
Id. . . .	Id.	Id.	8,6	—	—	—
Id. . . .	Id.	1887	8,8	—	—	—
Gonelles . .	Id.	Id.	10,3	—	—	—
Id. . . .	Id.	1890	9,6	17,236	1,736	—
Allours . .	Id.	1886	10,0	—	—	—
Id. . . .	Id.	1887	9,6	—	—	—

PROVENANCE	Années.	Années où le vin a été analysé.	Alcool.	Extrait.	Cendres.	Densités.
Allours . .	1885	1887	9,3	—	—	—
Id. . .	1886	Id.	10,0	—	—	—
Id. . .	Id.	Id.	9,6	—	—	—
Hôpital . .	Id.		9,5	—	—	—
Id. . .	Id.		9,6	—	—	—
Gonelles . .	Id.		10,1	—	—	—
Id. . .	1887	1890	11,6	12,840	1,416	—
Allours . .	Id.	1889	10,4	—	—	—
Id. . .	Id.	1890	10,8	15,496	1,836	—
Hôpital . .	Id.	1891	10,6	16,160	1,694	0,9928
Id. . .	1888	1889	10,3	—	—	—
Id. . .	Id.	Id.	10,5	—	—	—
Id. . .	Id.	Id.	10,7	—	—	—
Id. . .	Id.	Id.	10,5	—	—	—
Vevey . . .	Id.	Id.	9,6	—	—	—
Gonelles . .	Id.	1890	10,1	15,340	1,320	—
Id. . .	1889	Id.	9,7	—	—	—
Hôpital . .	Id.	Id.	9,3	15,898	1,950	—
Id. . .	Id.	Id.	9,3	14,556	—	—
Id. . .	Id.	Id.	9,4	13,992	1,660	—
Id. . .	Id.	Id.	9,5	17,146	1,714	0,9950
Id. . .	1890	1891	10,6	19,736	1,600	0,9953
Allours . .	Id.	Id.	10,8	21,956	1,676	0,9945
Gonelles . .	Id.	Id.	11,2	17,908	1,604	0,9933
Hôpital . .	1891	1892	9,3	18,104	1,892	—
Id. . .	Id.	Id.	9,4	18,852	1,716	—

TABLEAU II
QUANTITÉ D'ALCOOL

Moyenne par année.

ANNÉES	ALCOOL	ANNÉES	ALCOOL
1825	10,8 %	1884	9,25
1834	11,4	1885	9,29
1854	11,0	1886	9,76
1870	10,8	1887	10,82
1875	9,9	1888	10,28
1877	10,65	1889	9,44
1880	7,6	1890	10,83
1881	8,95	1891	9,35
1883	8,75		

TABLEAU III
QUANTITÉ D'ALCOOL

Moyenne par vignoble.

VIGNOBLES	ALCOOL
Gonelles.	10,33 %
Allours	9,91
Hôpital	9,81
Vevey	8,72

TABLEAU IV

RÉSULTATS DES SONDAGES DE MOUTS

Années.	Hôpital				Allours.			
	SONDE Oechsle.	ALCOOL			SONDE Oechsle.	ALCOOL		
		Théoriq.	Trouvé.	Différenc ^e		Théoriq.	Trouvé.	Différenc ^e
1885	68°	8,9	8,9	0,0	76°	10,0	9,6	—0,4
1886	70,5	9,2	9,6	+0,4	77	10,3	9,8	—0,5
1887	78	10,5	10,6	+0,1	78	10,5	10,6	+0,1
1888	78	10,5	10,5	0,0	80	—	—	—
1889	69	9,0	9,4	+0,4	71	—	—	—
1890	75	10,0	10,0	0,0	80	10,8	10,8	0,0
1891	72	9,5	9,4	—0,1	76,5	—	—	—
1892	73	9,6	9,8	+0,2	78	10,5	10,2	—0,3

NOTES ADDITIONNELLES

NOTE 1. — La densité a été prise au picnomètre, l'alcool déterminé par l'ébullioscope Salleron, et l'extrait par évaporation de 50 CC de vin dans une capsule normale de platine, 2 h. au bain-marie et 2 1/2 h. à l'étuve à 100°.

NOTE 2. — A titre de renseignement, je donne ci-dessous les résultats de deux analyses des mêmes vins :

	1885 (Bischoff).	1890 (Schäffer).
Densité	—	0,9954
Alcool	9,6 ‰	10,2 ‰
Extrait	18,08 gr.	20,15 gr.
Cendres	1,57	1,53
Tartre	2,09	2,45
Acidité	8,3	8,4