

Zeitschrift: Bulletin de la Société Vaudoise des Sciences Naturelles
Herausgeber: Société Vaudoise des Sciences Naturelles
Band: 54 (1921-1922)
Heft: 205

Artikel: Résultats de la statistique analytique des vins vaudois de 1920
Autor: Tonduz, P.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-270931>

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: 12.01.2026

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

**P. Tonduz. — Résultats de la Statistique analytique
des vins vaudois de 1920.**

La statistique analytique des vins suisses, dont la création fut décidée en 1900 par la Société Suisse des Chimistes analystes, groupe par canton, année après année, les analyses des vins dont l'authenticité est rigoureusement garantie. Cette documentation énorme est absolument indispensable aux offices cantonaux chargés du contrôle des denrées et boissons. Pour le canton de Vaud, la station viticole cantonale fut chargée dès le début du travail analytique considérable que nécessite cette statistique.

En 1921, la nouvelle Station fédérale d'Essais viticoles de Lausanne a continué l'œuvre commencée par l'ancienne Station cantonale, en établissant la statistique analytique des vins vaudois de 1920.

Ce travail, grâce à la collaboration de MM. Piguet, assistant chimiste à la Station viticole, J. von Bergen, chimiste à Leysin, et J. Perriraz, chimiste de la ville de Vevey, groupe les résultats de 152 analyses de vins vaudois naturels de 1920.

Ces 152 échantillons se répartissent, suivant les régions viticoles, comme suit : Aigle 45 échantillons, La Côte 27, Lavaux 36, Vevey 27, Morges 4, Pully 4, Grandson 4, Petite Côte 3, Arnex 2 ; ils représentent à eux seuls environ 1360 dosages, chiffre qui montre suffisamment l'importance d'un tel travail.

M. Tonduz commente ensuite brièvement les résultats obtenus.

Les vins de 1920 se ressentent incontestablement des conditions météorologiques qui ont présidé à la vendange. Les pluies trop copieuses du début de septembre provoquèrent le développement de la pourriture grise, tandis que, d'autre part, la température quasi estivale au moment des vendanges favorisa outre mesure le départ de la fermentation qui commença dans les bossettes et dans les cuves ; dans nombre de cas il en résulta des vins involontairement cuvés.

Est-ce à dire que les 1920 furent de qualité inférieure ? non, bien au contraire, car il en existe de parfaits ; cependant, d'une manière générale, ils furent délicats, jeunes très sensibles à la casse oxydative, et eurent surtout énormément de peine à s'éclaircir.

Au point de vue chimique, ils sont nettement supérieurs aux moyennes observées habituellement; cependant l'amplitude de variation entre minima et maxima est assez considérable.

Pour le degré d'alcool, par exemple, le maximum enregistré est de 13,3% et le minimum 7,7%; quant à l'acidité totale elle oscille entre 4,3 et 9,4 grammes par litre.

Les vins de 1920 présentent donc une composition chimique originale qui les empêche d'être comparés à tel ou tel autre millésime; par eux-mêmes ils justifient le but auquel tend la statistique analytique des vins suisses, et confirment la nécessité de poursuivre ce travail durant quelques années encore.

M. Tonduz passe ensuite à sa deuxième communication qui est plutôt une démonstration de projections épiscopiques, diascopiques et microscopiques.

La Station fédérale d'Essais viticoles a fait l'acquisition d'une superbe machine à projection épidiaseopique permettant de projeter indifféremment dessins, images, photographies ou diapositives.

D'autre part, en modifiant légèrement le système d'objectifs, on peut y adapter un microscope et faire ainsi de la projection microscopique.

M. Tonduz procède ensuite à la démonstration pratique des différents appareils à projection qu'il vient de décrire, lesquels ont vivement intéressé les personnes présentes.
