

À propos des raisins de 1879

Autor(en): **Bischoff, H.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **16 (1879-1880)**

Heft 83

PDF erstellt am: **01.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-259051>

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.

A propos des raisins de 1879,

PAR

M. H. BISCHOFF



Pendant tout l'été dernier on a eu des craintes sérieuses sur le degré de maturation que les raisins pourraient atteindre, ou la quantité de sucre qu'ils pourraient contenir au moment de vendanger. On se demandait combien de sucre il faudrait ajouter au moût pour en faire un vin potable.

Le raisin a en effet beaucoup tardé à mûrir, et le 15 octobre son jus contenait 13 % de sucre, tandis que l'année passée on en trouvait déjà 13 1/2 le 19 septembre; malgré le peu de chaleur qu'il a fait dès lors jusqu'au moment de la vendange, soit au 25 octobre, la quantité de sucre s'est élevée jusqu'à 14 1/2 %. L'année passée il y en a eu jusqu'à 17 % pour des raisins bien mûrs ¹.

On est en droit de s'étonner que le raisin soit encore aussi sucré après le triste été que nous venons de passer.

Il y a cependant un autre point à considérer, qui sera un assez gros désavantage pour le vin de 1879, c'est l'acidité. Le jus du raisin avait 19 degrés d'acidité à Lausanne et 18 à Cully; tandis que l'année passée l'acidité variait entre 11 pour Cully et 13 pour Lausanne ². Cette acidité diminuera pendant la fer-

¹ Ceci pour des vignes au-dessous de Lausanne; des raisins de Cully, un peu verts il est vrai, ont donné 14 %. A en juger par un vin nouveau du Désaley débité à Lausanne, la quantité de sucre doit avoir été plus considérable dans cette localité, tandis que d'après des dosages faits à Rolle sur des raisins de La Côte le jus n'aurait contenu que 12 %.

² L'acidité des raisins du Désaley a dû aussi être passablement inférieure. Je nomme degré d'acidité le nombre de centimètres cubes de solution alcaline dite *normale* nécessaire pour neutraliser 100 cc. de jus ou de vin.

mentation et après, principalement par le dépôt du tartre, mais il est à présumer qu'elle ne descendra guère au-dessous de 14 : celle du 1878 varie entre 8 et 11.

Le vin de 1879 ne sera donc en somme pas aussi mauvais qu'on l'a craint. On en a fait de pire en 1860 ; cette année-là le raisin de Lausanne donnait un jus contenant 11 % de sucre et celui de Vevey 12 % : il est vrai que l'acidité n'allait qu'à 13 $\frac{1}{2}$.

Comme point de comparaison pour des années meilleures, qu'il nous est permis d'espérer, voici quelques données anciennes :

En 1859 le raisin du Châtelard (au-dessus de Lutry) donnait un jus avec 18 % de sucre avec une acidité de 10 $\frac{1}{2}$; celui de Lausanne en 1861, 17 % de sucre et une acidité de 12, et en 1854 celui d'Epesses jusqu'à 22 % de sucre.

