

# Conservation des vins

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande**

Band (Jahr): **3 (1865)**

Heft 29

PDF erstellt am: **22.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-178111>

## **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.

vaisseau qui le ramenait avec toute sa fortune périt dans un naufrage; d'autres pensent qu'il fut assassiné.

Le dénouement de cete singulière histoire a toujours été et sera longtemps encore un mystère.

L. M.

### Conservation des vins.

MM. Vergnette-Lamotte et Pasteur ont communiqué récemment à l'Académie des sciences le résultat de leurs recherches sur la conservation des vins. Quoique ces observations s'appliquent plus particulièrement aux vins rouges, nous croyons utile de dire quelques mots des travaux dont nous venons de parler.

Les altérations spontanées des vins sont toujours dues à la présence d'un végétal microscopique de la nature des ferments et que M. Pasteur désigne sous le nom de *Mycoderme*. La plus grave des maladies des vins est celle qui donne à ces liquides la saveur connue dans le commerce sous le nom de *queue de renard*. Elle a causé de grands ravages dans le Beaujolais en 1859, dans le midi en 1851 et en Bourgogne en 1858. Elle se déclare souvent dans le vin lorsqu'il est en bouteille. M. Pasteur admet que tous les vins renferment plus ou moins, dès le cuvage, des germes de *Mycodermes*, qui peuvent rester longtemps en état inerte, mais qui peuvent aussi prendre rapidement un grand développement quand ils trouvent des circonstances favorables.

Il paraît que les germes sont rendus inertes quand le vin est soumis à l'action de la chaleur. Ainsi, M. Vergnette-Lamotte a laissé pendant deux mois quelques bouteilles de vin de Bourgogne, assez riche en alcool, dans une chambre dont la température ne dépassait pas 50 degrés. Ce vin, une fois descendu à la cave, a été comparé au vin de même provenance mais qui n'avait pas subi le même traitement; le premier avait perdu sa couleur rouge-violacé et son goût de fruit; il rappelait les vins d'Espagne, tandis que le second qui avait conservé sa couleur commençait à prendre la saveur douceâtre des vins malades.

M. Pasteur conseille le mode de procéder suivant, très simple et expéditif. Après que le vin a été mis en bouteille, on ficelle le bouchon et on emporte la bouteille dans une chambre chauffée de 60 à 100°, en la plaçant debout. On peut la remplir entièrement sans y laisser trace d'air. Le vin se dilate et tend à soulever le bouchon; mais la ficelle le retient, de façon que la bouteille reste toujours parfaitement close, pas assez cependant pour que la portion de vin chassée par la dilatation ne suinte entre le bouchon et les parois du verre. La ficelle ne cède jamais et les bouteilles ne cassent pas. On retire la bouteille, on coupe la ficelle et l'on repousse le bouchon pendant que le vin se refroidit et se contracte, puis l'on mastique le bouchon. Le vin peut alors être porté à la cave.

Dans une pièce relativement petite et chauffée par un poêle ordinaire, on peut opérer sur des milliers de bouteilles presque sans frais.

Le vin préparé ainsi a plus de bouquet, plus de franchise de goût que celui qui n'a pas été soumis à l'action de la chaleur. Il est devenu d'ailleurs assez robuste pour qu'on éprouve des difficultés à le faire altérer, même dans des conditions défavorables à sa conservation. Ainsi une bouteille à moitié pleine de vin, ne tarde pas ordinairement à exhaler une odeur assez prononcée de vinaigre, tandis que le vin qui a été chauffé peut rester pendant des mois exposé à l'air sans *se tourner* en vinaigre.

Il nous paraît intéressant de soumettre nos vins blancs à l'essai de ce traitement, surtout dans les cas où le vin paraît tourner *au gras*. On pourrait ainsi conserver longtemps des vins précieux, riches en alcool, mais qui demandent ordinairement beaucoup de soins. Il serait curieux également de soumettre à l'action de la chaleur les vins en tonneau, ce qu'a fait déjà M. Pasteur et qui lui a très bien réussi.

M. Carret, médecin en chef de l'hôpital à Chambéry a recherché les causes et l'étendue d'une épidémie qui se fait sentir chaque hiver en Savoie et qui se prolonge parfois dans l'été. Il a eu l'occasion de soigner jusqu'ici plus de 2600 malades atteints par cette épidémie et il s'est trouvé ainsi conduit à faire de nombreuses observations sur ce genre de maladie.

M. Carret a remarqué que lorsque l'hiver est rigoureux et précoce, l'intensité de la maladie est plus grave et le nombre des malades plus grand; l'épidémie sévit surtout dans les petites localités montagneuses de la Savoie où la propreté n'est généralement pas l'une des vertus des habitants. La maladie ne fait jamais des victimes dans les endroits bien aérés et propres. Les personnes sédentaires, qui passent l'hiver dans leur chambre, sont les premières atteintes; celles que leurs occupations appellent à vivre au dehors n'ont rien à redouter du fléau.

Il résulte de ces divers faits et de l'observation qu'a pu faire M. Carret, que l'épidémie dont nous parlons a pris naissance en Savoie à l'époque de l'introduction des poêles en fonte pour le chauffage des appartements, il résulte, disons-nous, qu'il faut attribuer essentiellement ce fléau à ce mode de chauffage; non pas, comme le pense l'honorable docteur de Chambéry, parce que la fonte des poêles peut donner naissance à des gaz délétères, mais parce que dans une chambre ordinairement fermée, les miasmes, les poussières organiques se décomposent au contact du fer, très fortement chauffé à certains moments de la journée et répandent ainsi des produits volatils malsains.

Le meilleur préservatif contre cette maladie consiste donc dans une bonne ventilation des chambres