



BULLETIN

DE LA

SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE

DU



Société d'Agriculture de l'Ardèche

Monsieur

Caron fils, propr. re

Membre de la Société d'Agriculture

à

Vallois

MAI 1870

PRIVAS

A. GUIREMAND. — IMPRIMERIE V^e GUIREMAND.

1870

CHAUFFAGE DU VIN

De toutes les maladies qui altèrent les vins, la plus redoutable, la plus sérieuse, est celle des *vins tournés*. Il n'est pas d'année où notre département n'éprouve des pertes considérables par l'effet de cette maladie. Cependant, le moyen



de se garantir contre cet inconvénient est d'une efficacité certaine, et ce moyen est le chauffage à 55° pendant moins d'une minute, à l'abri de l'air. Que nos vins soient transvasés suivant l'usage en décembre, janvier ou février, et qu'ils soient chauffés avant l'été, alors on n'aura à redouter aucune altération subséquente. Déjà divers appareils ont été construits pour cette industrie. Je ne saurais cependant me prononcer en l'état sur le choix à faire parmi ces derniers : de nouvelles dispositions pourront être imaginées, et certains avantages, tels que ceux de l'économie et de la commodité, pourront faire préférer un système à un autre.

Bien des esprits peuvent se figurer que le chauffage tue le vin, qu'il lui fait perdre sa force, son parfum, etc. Si ce jugement reposait sur des expériences, il serait très-authorized, mais rien n'est venu justifier jusqu'à présent ces idées préconçues. Ceux qui voudront se former une opinion à ce sujet, chaufferont un vin à titre d'essai, en *observant les règles tracées* à cet égard, et au bout d'un certain temps, ils jugeront comparativement le même vin chauffé et non chauffé. En mettant sous les yeux d'un grand nombre de propriétaires les résultats obtenus, mon intention est de vulgariser une chose déjà bien connue, appelée, si je ne me trompe, à passer un jour dans la pratique générale. On verra alors que par ce procédé on évite les altérations d'un produit qui est d'une utilité précieuse, et qui est en même temps l'une des plus riches ressources de notre pays.

J'extrais ce qui suit des *Comptes rendus de l'Académie des sciences*. Le *Moniteur vinicole* a reproduit ce même document dans son numéro du 9 octobre 1869.

« *Dégustation des vins chauffés et des mêmes vins non chauffés par les membres de la Commission syndicale des vins de Paris, chez M. Pasteur, le 11 août 1869.* — Le nombre des personnes qui ont pris part à la dégustation était de six. Afin d'éviter que le jugement des membres de la Commission ne fût influencé, soit par la connaissance préalable de la

nature des vins à déguster, soit par des opinions individuelles, on résolut d'adopter les règles suivantes : le vin chauffé et le même vin non chauffé étaient versés en même quantité, dans deux séries de verres semblables, hors de la présence des dégustateurs, excepté toutefois en ce qui concernait le membre faisant fonction de secrétaire. Le vote avait lieu au scrutin secret. Une des sortes de vin, le vin chauffé, par exemple, était dans la main droite, le vin non chauffé dans la main gauche, ce que le secrétaire seul savait à l'avance, ainsi que les personnes étrangères à la dégustation. Le bulletin de vote indiquait si la préférence avait été donnée au verre de la main droite ou à celui de la main gauche.

Les appréciations ont porté sur 18 vins différents ; les uns provenaient de crus renommés, tels que ceux de Volnay et de Pomard ; les autres étaient des vins ordinaires et des vins de coupage. Le chauffage avait été opéré il y a près de trois ans. En résumé dans ces dix-huit cas, il y a eu onze fois préférence à l'unanimité pour le vin chauffé, cinq fois préférence pour le vin chauffé à la majorité de 5 ou 4 voix contre 1 ou 2 ; une fois il y a eu un égal nombre de voix pour le vin chauffé et pour le même non chauffé ; et enfin une fois 4 voix contre 2 se sont prononcées en faveur du vin non chauffé.

Conclusions du Rapport. — Il est impossible de nier, en raison de l'exposé qui précède, l'immense résultat obtenu par le chauffage sur les vins en bouteilles, au point de vue de leur conservation. Le temps écoulé depuis le chauffage ne permet plus aucun doute sur son efficacité. Son effet est surtout incontestablement préventif ; il détruit les germes des maladies auxquelles les vins sont généralement sujets, sans pour cela nuire au développement de leurs qualités. Tous les vins chauffés sont bons ; il n'y a d'altération, ni dans leur goût, ni dans la couleur ; leur limpidité est parfaite ; ils sont en conséquence dans toutes les conditions



désirables pour donner satisfaction aux consommateurs. Il n'y a rien de plus à dire, croyons-nous, pour témoigner toute notre confiance dans la valeur du procédé de M. Pasteur. Nous croyons ce procédé parfaitement pratique et peu coûteux, surtout si on l'applique sur de grandes quantités. »

P. SIRAND.

(Sud-Est.)

