

# Vins et Liqueurs

## LES VINS EN ÉTÉ

Les chaleurs sont toujours funestes aux vins de mauvaise constitution. — Un vin couvert de fleurs perd sensiblement de sa valeur. — Il faut donc en empêcher le développement. — On y arrive par les ouillages réguliers ou en versant de l'huile neutre à la surface du vin. — Ces opérations doivent toujours être précédées de l'enlèvement des fleurs. — Les méchages réguliers empêchent aussi l'apparition des fleurettes. — Les fleurs précèdent toujours la piqûre. — C'est pendant l'été aussi que l'on constate le plus les maladies de la graisse et de la tourne. — Lorsqu'un vin fermente à cette époque-ci, il faut favoriser cette fermentation si elle est due à la présence de sucre.

Ces intéressantes questions sont ainsi traitées dans un article de M. L. Joué, de la "Revue Vinicole" :

"Malgré tous les soins apportés à la vinification, on peut dire qu'il n'existe point, par le fait, de vins résultant d'une fermentation alcoolique rigoureusement pure. Aussi sont-ils à peu près tous envahis par des micro-organismes de natures diverses qui, s'ils n'ont pas encore altéré le vin, sont là attendant une occasion favorable pour commencer leur travail désorganisateur et dénaturer le produit au point de le rendre souvent invendable. Or, nul moment n'est plus favorable, n'est plus propice, au développement de tous ces infiniment petits que la saison d'été. C'est donc à cette époque-ci, qu'il convient d'entourer cette boisson des soins les plus assidus et les plus judicieux. Sa résistance sera d'autant plus grande, d'autant plus certaine, aux attaques des germes pernicieux que rien n'aura été négligé pour enrayer leur marche.

Si l'on a pris la précaution de soutirer et de mécher les vins avant les chaleurs, on a beaucoup de chance de ne pas les voir dépérir. Mais soutirer et mécher ne suffisent pas toujours.

Les vins de faible constitution se couvrent de fleurettes dès qu'ils sont en vidange. Or, les fleurettes sont, il ne faut pas le perdre de vue, en quelque sorte le précurseur de la piqûre. Il est rare, en effet, qu'un vin couvert de fleurs n'arrive pas à se piquer.

Du reste, on ignore point qu'alors même que la piqûre ne se manifesterait pas, un tel vin perdrait beaucoup de sa valeur par le fait même que les fleurs se seraient développées à sa surface. Les fleurs sont, en effet, formées par un champignon microscopique, — le "mycoderma vini" — qui brûle l'alcool et le transforme peu à peu en eau et acide carbonique. Le vin perd donc une partie de son alcool et, par suite, de sa valeur marchande.

Mais l'action de ce mycoderme ne se borne pas là. C'est, en effet, aussi un mangeur d'acides. Aussi, un vin qu'on a laissé totalement envahir par les fleurettes devient-il fade et des plus désagréables à consommer. Si l'on arrête le développement au début, le mal n'est, certes, pas grave. Il n'en est point de même on le voit, lorsqu'on a laissé celles-ci se développer à leur aise.

Dans certaines régions, plus particulièrement dans celles où l'on récolte des vins très verts, les fleurs ne constituent pas un danger. De tels vins se modifient même parfois, au contraire, très avantageusement par suite de la présence du mycoderma vini qui, étant — ainsi que nous venons de le dire, — un grand mangeur d'acides, change favorablement le milieu. Il ne faut, cependant, pas exagérer l'importance de ces modifications et nous estimons, quant à nous, que même pour les vins très verts on n'a aucun intérêt à les laisser se couvrir de fleurs.

Pour empêcher l'apparition des fleurs, il n'y a qu'à ne point laisser les fûts en vidange. Il faut donc les ouiller de temps en temps de façon à les maintenir pleins. Comme l'ouillage ne peut être pratiqué qu'avec du vin de même nature et que l'on peut fort bien ne point disposer d'un tel vin, il n'y a qu'à lui faire absorber une certaine quantité d'anhydride sulfureux. Ce gaz, occupant le vide, l'air ne peut entrer dans le récipient vinaire et les fleurs ne sont point à redouter. Mais son effet n'est que de durée relativement courte et ce n'est qu'en renouvelant de temps à autre les méchages qu'il y a protection réelle.

Pour éviter l'ennui de ces méchages plus ou moins fréquents, on préfère, dans certains pays, verser de l'huile à la surface du vin, de manière à former, en quelque sorte, un matelas protecteur. L'huile, empêchant tout contact de l'air avec le vin, on conçoit très bien que les fleurettes ne se développent point à la surface du liquide. Mais il faut que cette huile soit absolument neutre et aussi fraîche que possible. Les huiles de vaseline et de coton sont préférables à l'huile d'olive qui a toujours un goût plus ou moins fruité que l'on retrouve dans le vin.

Si l'y a eu un commencement de développement de fleurs, il faut enlever celles-ci en faisant le plein au moyen d'un entonnoir muni d'un long tube. Il faut, en effet, pour que le résultat soit complet, que les vins de remplissage ne viennent point secouer les fleurs et les mélanger à la masse. Lorsque l'on ne voit plus de fleurettes à la surface du vin, affleurant au trou de bonde on nettoie soigneusement les flancs des fûts sur lesquels les mauvais germes ont glissé et on place la bonde.

Pour être plus sûr de la bonne conservation de ce vin, il conviendrait même de le coller et de le soutirer, dès limpidité, dans d'autres fûts bien méchés. Mais ce sont là des opérations dont on peut, à la rigueur, se dispenser, lorsque le vin doit passer presque aussitôt à la consommation.

Si la piqûre s'est légèrement développée, le collage avec le soutirage et fort méchage s'imposent. Il est alors prudent de ne pratiquer le collage qu'après avoir opéré un premier soutirage. On ne doit jamais, en effet, laisser un vin dans un fût qui est plus ou moins contaminé par le ferment acétique. Pareil fût doit, du reste, être aussitôt vidé, nettoyé avec soin, d'abord à grande eau, puis avec une dissolution de cristaux de soude à raison de 500 grammes par dix litres d'eau. Il est ensuite mis à égoutter et enfin fortement méché.