

645,227 (contre 555,223). Les autres départements n'atteignent pas 600,000 hectolitres.

Les plus gros stocks commerciaux, au 30 septembre 1912, étaient dans la Gironde, 2,518,967 hectolitres; La Seine, 1,481,082; La Marne, 1,287,944; la Côte-d'Or, 451,723; l'Hérault, 408,865; le Rhône, 207,247, etc.

Nota. — L'hectolitre vaut 22 gallons environ.

GOUT ALLIAGE DES VINS NOUVEAUX.

Chaque année, des vins d'excellente qualité deviennent tarés en contractant des goûts désagréables pendant leur cuaison ou après leur mise en tonneau; la variété de ces goûts est assez grande; les goûts de bois sec et surtout de moisi, de croupi, sont les plus courants; ils sont apportés par la vaisselle vinaire mal entretenue ou des tonneaux neufs en bois avarié; le goût de bois neuf ou de chêne donné par des fûts non affranchis ne persiste que quelques semaines. Un autre goût, inconnu autrefois, ou du moins beaucoup moins répandu, est le goût apporté par l'acide sulfureux sous ses diverses formes et appelé goût de mèche, de soufre, de bisulfite, d'oeufs pourris ou gâtés, d'ail, de mercaptan, etc. Il est beaucoup plus fréquent aujourd'hui à cause de la généralisation de l'emploi de l'acide sulfureux sur les moûts avant fermentation et souvent à doses fort élevées, emploi justifié, d'ailleurs, par ses bons effets: bouquet et saveur plus intense, coloration plus fixe, meilleure tenue, fermentations plus pures, limpidité assurée plus rapidement, etc.

Les moûts ou vendanges ainsi traités donnent bien pendant la fermentation même des traces de produits sulfurés peu connus, ne rappelant que de loin le gaz sulfhydrique, lesquels font reconnaître de suite une fermentation sulfitée en entrant dans une cuverie, mais ces produits, très volatils, ne sont pas perceptibles dans le vin fait. Il n'en est pas de même de ceux qui peuvent se produire dans la fermentation ralentie, pendant le séjour des vins blancs sur lie ou des vins rouges tirés de la cuve un peu troubles.

Les produits dérivés de l'acide sulfureux, en présence de certaines levures à pouvoir réducteur, soit naturellement intense, soit exagéré par des conditions favorables, telle qu'une température élevée, se transforment en gaz sulfhydrique ou gaz des oeufs pourris ou de l'eau de Barèges; le vin dégage l'odeur de ce corps dont l'intensité se perçoit nettement à l'odorat par le trou de bonde; souvent, l'odeur sulfhydrique est précédée d'une odeur de pain grillé qui va en s'accroissant; il suffit donc, pour être avisé de cette production, de flairer tous les trois ou quatre jours dans le mois qui suit l'arrêt de fermentation des vins blancs ou l'entonnaison des vins rouges.

Si on perçoit la moindre odeur désagréable ou anormale, c'est une indication qu'il y a production dans la lie de corps sulfurés; il faut donc agir à la fois pour enlever les corps anormaux et pour en enrayer la production.

Pour arrêter celle-ci, il suffit d'isoler le vin des levures concentrées dans la lie; il n'y a donc qu'à soutirer le vin aussi clair que possible, et on exécutera ce soutirage en aérant le plus possible le vin. Cette aération devra réaliser autant que possible l'introduction d'air dans le vin en fines bulles qui serviront d'amorce au dégagement d'acide carbonique dissous en abondance dans le vin nouveau; air et acide carbonique entraîneront le gaz sulfhydrique.

On obtient une aération avec brassage d'air, tout simplement en faisant tomber le vin d'un peu haut en un jet dans le récipient où on le recueille; la formation de mousse est l'indice d'un bon brassage.

Un simple soutirage suffit le plus souvent pour enlever l'odeur sulfhydrique, mais si l'on ne prend pas cette précaution, le gaz sulfhydrique se combine à l'alcool du vin et forme un éther sulfhydrique (mercaptan) à odeur alliée très spéciale et beaucoup plus difficile à enlever.

Le seul moyen efficace d'atténuer le goût de mercaptan

est le fouettage du vin avec une levure active; on peut prendre des lies de vins sans odeur, comme en présentent les vins nouveaux, ou des lies déjà anciennes, mais remises en activité par une légère addition de sucre inverti et séjour à 18-20°; on délaie ces lies dans du vin à traiter et on verse dans les fûts; on roule ceux-ci quatre fois par jour, ou l'on fouette ou bâtonne, ou encore on brasse en insufflant de l'air. La levure absorbe le mercaptan en deux ou trois jours; on laisse reposer et on soutire; il ne faudrait pas non plus laisser séjourner le vin sur cette lie, car la levure pourrait céder ce corps au vin.

Ce procédé est parfait pour les vins blancs, mais avec des vins rouges, il a l'inconvénient d'enlever de la couleur et du bouquet au vin, lesquels se fixent sur la levure; il vaut donc mieux, là comme ailleurs, prévenir que guérir.

A noter que la distillation de tels vins donne une eau-de-vie ayant également ce goût très prononcé; le moyen le plus pratique de l'enlever est le séjour sur tournure de cuivre avec redistillation après dilution.

La possibilité de la production de ce goût sulfhydrique ou allié est le seul inconvénient de l'emploi de l'acide sulfureux; cet accident est rare, mais comme il est possible, il est bon d'être prévenu.

CONTRE LES SPIRITUEUX FALSIFIES.

Les hôteliers ou détaillants de liqueurs et spiritueux savent par-dessus tout qu'ils doivent vendre leurs produits avec la dénomination même sous laquelle on les leur a vendus, s'ils veulent ne point être poursuivis pour falsification ou mise en vente d'un produit falsifié, ou encore pour tromperie sur la nature du produit vendu.

Nous n'apprenons rien, par exemple, à nos lecteurs en leur disant qu'ils n'ont le droit de vendre sous le nom de Cognac que les eaux-de-vie pur vin des Charentes, traitées par les procédés spéciaux des Charentes.

Il est à remarquer cependant que le produit vendu couramment, assez souvent mélangé d'alcool d'industrie, n'est pas traité par les procédés charentais et n'a pas le droit par conséquent d'être vendu sous le nom de Cognac.

Mais on ne saurait songer à incriminer le détaillant de la falsification constatée; car, le plus souvent, c'est le fournisseur, ou plutôt le fabricant, qui en est l'auteur. C'est lui, cependant, qui en reçoit le discrédit et il conviendrait en conséquence qu'il se mette à l'abri de toutes réclamations en refusant de vendre toute marque que l'analyse donnerait comme falsifiée. Ce serait de sa part un acte de loyauté qui ne pourrait lui attirer que les sympathies.

EAUX-DE-VIE.

La Revue des Vins et Liqueurs nous informe que les résultats de la récolte dans les Charentes ne sont pas très brillantes.

Bien que les avis soient encore partagés et que les renseignements ne soient pas définitifs, il est à peu près probable que le rendement ne sera pas aussi abondant que l'on supposait, les intempéries ayant jusqu'au dernier moment contrarié la végétation de la vigne et la maturation des raisins. Les quelques beaux jours n'ont pu servir à grand chose, car la viticulture redoutant une catastrophe a commencé la cueillette beaucoup trop tôt. Les raisins récoltés les derniers donneront une qualité sensiblement meilleure, malheureusement ils ne forment pas un lot bien important. Il faut regretter ce fâcheux contre-coup qui se produit à la fin d'une année qui donnait à son début de si belles espérances. Cependant, il convient de faire la part des choses. L'abondance entrevue n'existe pas, il est vrai, mais ce qui reste permet encore de maintenir le marché dans de bonnes conditions.

Les affaires se maintiennent normalement sur tous les marchés.