

L'EMBOUTEILLAGE DU VIN

Bien souvent le dépôt, que l'on constate au fond des bouteilles remplies de vin, est uniquement dû à ce que celles-ci n'ont pas été suffisamment nettoyées. Un simple rinçage à l'eau, serait-il même effectué au moyen de la brosse, ne suffit pas pour rendre les bouteilles absolument propres et neutres.

Toutes les bouteilles, mêmes les neuves, peuvent contenir, en effet, des substances capables de nuire au vin, et il ne faut rien négliger pour les en débarrasser. A la suite d'une mauvaise cuisson, les bouteilles présentent quelquefois à l'intérieur des taches noires et grasses formées de carbone très divisé et de goudron de houille. Logé dans de pareilles bouteilles le vin s'y altère toujours plus ou moins, d'où formation de dépôt et contracte même souvent un mauvais goût.

Pour éviter de tels accidents, il convient de faire tremper les bouteilles pendant un certain temps dans de l'eau contenant de la potasse ou de la soude dans la proportion de 200 grammes par dix litres d'eau. Ce trempage opéré, on les rince plusieurs fois à grande eau afin de les débarrasser de toute trace de potasse ou de soude, substances qui nuiraient au vin.

On les met ensuite à égoutter soigneusement. A cet effet, on les place le goulot renversé sur des planches percées de trous et dans un lieu sec et aéré ou sur des égouttoirs spéciaux formés de potaux armés de chevilles de bois ou de fer.

Les bouteilles neuves, dont l'aspect est irréprochable, sont tout simplement mises dans des baquets pleins d'eau; puis rincées à l'aide de goupillons à main ou mécaniques. Quant aux bouteilles qui ont servi, elles demandent un ou plusieurs lavages soigneux. Elles peuvent, en effet, non seulement contenir du tartre, de la lie, des moisissures, des morceaux de bouchon, etc., mais encore avoir contracté des mauvais goûts et des mauvaises odeurs.

Si, après de bons lavages et rinçages, certaines bouteilles présentent encore des caractères d'altérations, il ne faut pas hésiter à les sacrifier. Mieux vaut les rejeter que d'y loger du vin ou tout autre liquide qui serait fatalement dénaturé.

Le rinçage des bouteilles s'effectue avec la chaînette, le goupillon, les petits plombs et au besoin avec de la soude, de la potasse, de la sciure de bois, du lait de chaux, etc., etc.

Le procédé du plomb consiste à introduire du petit plomb dans la bouteille et à le secouer ensuite fortement: l'agitation qu'on imprime à la bouteille en la secouant déplace le plomb et eau et amène un grattage qui la lave. Ce procédé, qui est encore très employé dans nos campagnes, doit être rejeté. Il peut, en effet, rester quelques grains de plomb au fond de la bouteille, ce qui constituerait un gros inconvénient. Au contact des acides du vin, il se produirait, en effet, naturellement, un sel de plomb dont les effets seraient désastreux sur le consommateur.

Pour prévenir de pareils accidents, on a proposé de remplacer les grains de plomb par des grains galvanisés ou par des bouts de fil de fer ayant quatre à cinq millimètres de longueur. Le fer ne forme pas, en effet, avec les acides du vin, des sels vénéneux, mais en se combinant avec le tannin contenu dans ce liquide, il donne un élément qui trouble entièrement la boisson.

Il ne faudrait cependant pas exagérer l'action d'un ou de plusieurs grains de plomb oubliés dans les bouteilles qu'on vient de remplir. C'est surtout le plomb restant dans celles-ci après qu'elles ont été vidées et se retrouvant, au bout d'un certain temps, dans les bouteilles qu'on remplit de nouveau qui pourrait avoir quelques inconvénients. Aussi faut-il retirer le plomb ou le fer avec un gros fil de fer aminci par le bout ou avec le tire-plombs.

Au lieu du plomb et du fer, il vaut beaucoup mieux employer la fonte granulée, le gravier fin ou les perles de verre, substances sans effet sur la tenue des vins et lavant les bouteilles tout aussi bien que le plomb.

Les lavages à l'eau se font ordinairement avec le goupillon, petite tige de fer munie de crin, qu'on introduit dans les bouteilles et à laquelle on imprime un mouvement de rotation et de va et vient de façon à bien nettoyer les parois de la bouteille.

En vue de hâter le travail et de le rendre plus complet on a imaginé de nombreux types de machines à rincer. Les unes permettent de laver plusieurs bouteilles à la fois, les autres tout en ne lavant qu'une seule bouteille à la fois, vont assez vite pour qu'en une journée des milliers de bouteilles soient mises en bon état de propreté.

Ces machines ont tantôt pour engin de frottement le sable ou les perles de cristal, tantôt un goupillon qu'on amène dans les bouteilles par différents procédés et auquel on imprime un mouvement rapide de rotation par un volant ou un levier commandant un engrenage.

Elles sont toutes munies de tuyaux et de pompes amenant l'eau à volonté dans l'intérieur des bouteilles. Cette eau doit y arriver à une certaine pression. Le rinçage ne s'opère bien, en effet, que si l'eau est projetée violemment dans les bouteilles.

Les diverses machines à rincer sont montées sur baquet, sur table ou sur armature. La plus simple de toutes est évidemment celle qui, portée par une armature, est mise en mouvement au moyen d'une pédale. En faisant tourner la manivelle, la brosse frotte la paroi intérieure de la bouteille pendant que la pompe y introduit violemment l'eau et l'on arrive à un nettoyage parfait.

Dès que les bouteilles sont bien propres et dépourvues de toute odeur, on les met à égoutter sur des égouttoirs pour qu'elles sèchent pendant environ un jour.

Il ne faut jamais tirer du vin dans des bouteilles encore humides, sous peine de voir le liquide se couvrir de fleurs ou subir toute autre altération.

Si, pour un motifs quelconque, il arrive parfois qu'on ne puisse pas attendre que l'intérieur des bouteilles soit parfaitement sec, on procède à un rinçage avec du vin des quelques bouteilles à remplir de suite. Ce rinçage terminé, on les met à égoutter pendant quelques instants, puis on procède à leur remplissage.

Le passage d'un peu de vin dans les bouteilles atténue le goût de l'eau qui a servi à les rincer et fait disparaître une cause essentielle d'altération. Il faut si peu de liquide pour opérer ce rinçage complémentaire qu'il serait très imprudent de ne point l'exécuter.

Pour effectuer rapidement ce travail, on passe le vin de rinçage d'une bouteille dans l'autre; avec un litre on peut rincer dans les trois cents bouteilles.

En suivant les indications que nous venons de donner, on peut être certain d'avoir des bouteilles en bon état, d'une parfaite propreté et susceptibles de recevoir du vin sans aucun inconvénient pour l'avenir. Mais comme le vin est une boisson très délicate, qu'un rien est de nature à l'altérer nous tenons à insister sur les points suivants:

1° Les bouteilles qui ont servi étant susceptibles de prendre un mauvais goût à la cave, surtout lorsqu'elles y séjournent debout, il faut les rincer dès qu'elles sont vides;

2° La lie et le tartre restant dans les bouteilles entretenant l'humidité, attirant les miasmes de la cave et étant par suite une cause permanente de danger, il faut opérer un bon rinçage dès qu'elles sont vides;

3° Les toiles d'araignées, poussières, etc., pouvant avoir sali les bouteilles soigneusement lavées depuis longtemps, il faut faire, avant le remplissage, un nouveau rinçage simplement à l'eau, quelquefois cependant avec la brosse;

4° L'eau étant une des causes les plus fréquentes d'altération, il ne faut jamais loger du vin dans les bouteilles rincées qui ne sont pas sèches. Dans tous les cas, il convient de supprimer toute l'eau qui peut rester adhérente aux parois en prenant la précaution d'y passer un peu de vin ou même d'eau-de-vie.