

LES GOUTS ACCIDENTELS DU VIN.

Les vins qui sont servis sur les tables des hôtels, restaurants, débits, ne sont pas toujours francs de goût. Ils ont le plus souvent, au contraire, un goût des plus détestables, quand ils ne sont pas plus ou moins piqués.

Cela provient du peu de soins qu'on apporte à cette boisson logée en barriques, car il ne faut pas perdre de vue que bien rares sont encore ceux qui se donnent la peine de mettre le vin en bouteilles. Presque tous tirent au robinet et mettent ainsi leurs fûts en vidange sans se préoccuper le moins du monde de ce que peut devenir le vin.

En dehors du goût d'aigre, on rencontre assez fréquemment ceux de moisi, de fût, de lie et de sec qui sont insupportables et rendent souvent le vin impropre à la consommation.

Ces divers goûts seraient facilement évités si l'on apportait un peu plus de soins à l'entretien des vaisseaux vinaires. Ils sont, en effet, dus soit à ce que le vin a été logé dans des futailles malpropres et sur les parois intérieures desquelles se sont développés des germes de moisissures, soit à ce que l'on n'a pas eu soin d'enlever aux fûts certains principes provenant le plus souvent d'une altération spéciale du bois.

Le plus commun de ces divers défauts est incontestablement celui de moisi; c'est d'ailleurs le plus désagréable de tous. Il est contracté par les vins logés dans des récipients mal soignés et contenant ce que les tonneliers appellent le bleu.

Les moisissures, qui constituent ce bleu, sont formées par un champignon microscopique qui se développe dans les fûts vides sous l'influence de l'humidité et de l'obscurité. Ce champignon a la propriété de sécréter une huile essentielle à odeur et saveur désagréables qui se dégage des douves et se communique avec une très grande facilité au vin mis en contact avec elles.

Les fûts vides et abandonnés à eux-mêmes, sans être mûchés et bondés hermétiquement, se couvrent tout d'abord de moisissures blanches qui croissent en épaisseur aux dépens du bois des douves et les envahissent complètement. Plus tard, on voit apparaître des moisissures jaunes qui semblent être une métamorphose des premières.

Pour prévenir l'altération des vins, il faut surveiller attentivement les fûts avant de les remplir et éviter de se servir de ceux dont l'odeur est imprégnée de moisi. On ne pourra utiliser ces derniers qu'après leur avoir fait subir un traitement spécial qui varie évidemment avec le degré d'altération du bois.

Les moisissures blanches peuvent être complètement enlevées par le râclage des douves. Pour les éliminer, on enlève l'un des fonds des récipients et on râcle soigneusement les douves afin de bien détacher tout le mycelium. Cela fait, on les lave avec de l'eau acidulée à l'acide sulfurique dans la proportion de un litre d'acide pour 10 litres d'eau. On sèche

ensuite l'intérieur en introduisant un brasier allumé et lorsque les douves sont bien sèches, on les badigeonne avec de l'huile neutre. Cette huile absorbe l'huile essentielle des moisissures qui avaient pénétré dans les pores du bois et celui-ci se trouve épuré. Le badigeon à l'huile terminé, on replace le fonds et vingt-quatre heures après, on procède au rinçage des récipients à l'eau chaude, puis on égoutte et on mêche.

Ce procédé, très efficace pour enlever les moisissures blanches, ne suffit pas pour éliminer les moisissures jaunes, qui pénètrent plus profondément dans l'épaisseur du bois. Il faut, pour obtenir un bon résultat, carboniser assez fortement l'intérieur des récipients vinaires en y introduisant du bois allumé ou en les flambant avec de l'alcool. Cela fait, on les râcle aussi profondément que possible et on les badigeonne avec de l'huile.

Lorsqu'un vin a contracté accidentellement le goût de moisi, on le transvase sans retard dans un récipient vinair très propre pour le soustraire au plus tôt à l'infection. Ce goût est, en effet, d'autant plus accentué que le vin reste plus longtemps dans les récipients altérés, et il est incontestable que si on laisse accentuer l'odeur et la saveur de moisi, il sera plus difficile de les faire disparaître complètement.

Le transvasement du liquide effectué, on fait un peu de vide dans les fûts afin de pouvoir agiter plus facilement la masse et on y verse ensuite une certaine quantité d'huile neutre et fraîche. La dose à employer varie de 500 grammes à 1 kilogramme, selon le degré d'altération.

L'huile étant versée dans le vin, on agite énergiquement la masse dans tous les sens et à diverses reprises, de manière à ce que les deux liquides entrent intimement en affinité l'un avec l'autre. L'huile fixe s'empare de l'huile essentielle volatile du vin qui paraît être la cause du mauvais goût, et il n'y a plus qu'à l'enlever dès qu'elle est remontée à la surface. A cet effet, après avoir bien agité la masse liquide, on la laisse au repos pendant un certain temps; par suite de la différence de densité, l'huile ne tarde pas à surnager. On l'enlève soit à l'aide d'une sonde, soit en remplissant peu à peu le fût jusqu'à ce que le liquide s'épanche au dehors par la bonde, soit encore en soutirant jusqu'à l'application de l'huile.

Ce traitement doit toujours être suivi d'un collage, soit aux blancs d'œufs, soit à la gélatine, selon la nature du vin. Dès que la limpidité est obtenue, ce vin est soutiré à nouveau et logé dans un récipient bien approprié et bien mûché.

Le goût de fût, qu'il ne faut pas confondre avec celui de bois, semble provenir d'une essence à odeur et à saveur désagréables qui se développe par suite d'une altération spéciale du bois des douves. Le traitement à faire subir aux vins, qui ont contracté ce goût, est identique à celui que nous venons d'indiquer pour les vins moisissés. Mais il est rare que l'on arrive à le faire disparaître complètement. Si un premier traitement ne suffit pas, on le recommence en employant de la nouvelle huile bien pure et bien limpide.

Demandez le Tabac Naturel Haché à Fumer

“TRICOLORE”

DOUX ET AGREABLE AU GOUT.

Manufacturé par.... **THE B. HOUDE COMPANY, LIMITED, QUEBEC.**