

LA PASTEURISATION DES VINS

Il y a une dizaine d'années déjà qu'au grand scandale des vieux vignerons quelques professeurs d'oenologie ont imaginé de stériliser les vins. Le procédé, d'abord essayé en France, dans le Bordelais, s'est ensuite répandu en Bourgogne où un certain nombre de propriétaires commencent à l'appliquer, sinon aux premiers crus, du moins à des vins fins destinés à être consommés seulement au bout de quelques années. Nombre de viticulteurs, d'accord avec les vrais gourmets, réprouvent *a priori* un traitement qui leur paraît criminel, et nous devons sans doute attendre encore quelque temps avant de pouvoir déguster du Clos-Vougeot ou du Musigny stérilisé. Sans vouloir trancher une question élucidée, on doit cependant reconnaître que les résultats obtenus par les stérilisateurs sont, comme leurs arguments, assez impressionnants.

Il y a quelque temps, en effet, M. Mathieu, directeur de la station oenologique de Bourgogne, à Beaune, France, soumettait, au comité de dégustation de la région, des vins de Beaune et de Volnay, stérilisés, âgés de trois ou quatre ans : à l'unanimité, ces vins furent déclarés supérieurs aux échantillons témoins. Antérieurement, des comparaisons analogues avaient paru moins concluantes; toujours la stérilisation avait amélioré le plus grand nombre des vins, mais elle en avait déprécié quelques-uns.

M. Mathieu explique de plusieurs façons ces succès partiels. La stérilisation du vin, comme celle de tout liquide, est une opération délicate qu'on mène plus ou moins bien; le vin stérilisé en fût peut être contaminé ultérieurement; enfin, diverses maladies impriment au vin des modifications de goût qui, jusqu'à un certain état de développement, apparaissent à certains dégustateurs comme des qualités.

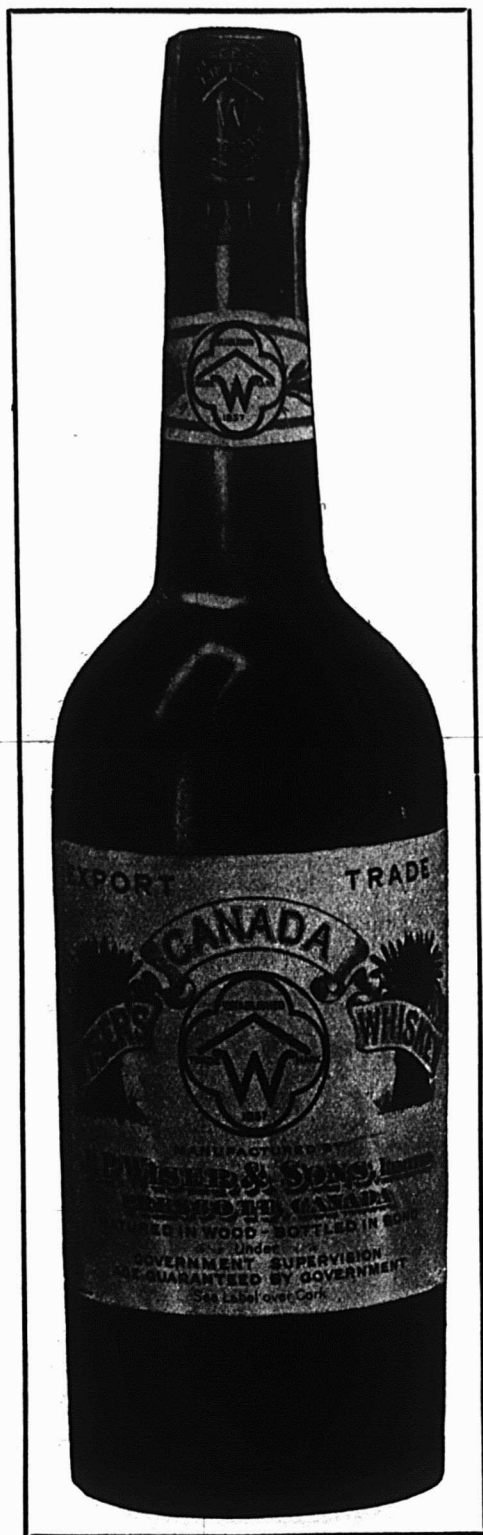
Quoi qu'il en soit, Pasteur a établi d'une manière irréfutable que la plupart des maladies du vin sont d'origine microbienne, quelques-unes seulement résultant de phénomènes d'oxydation. Or, l'expérience a appris qu'une température de 15 à 40 degrés est nécessaire à la vitalité des bactéries répandues dans le vin et que, d'autre part, l'évolution des maladies est d'autant plus lente que les vins sont plus alcooliques. Ainsi s'explique le rôle prépondérant de la cave froide pour la conservation du vin; ainsi se justifie dans une certaine mesure le vinage, c'est-à-dire l'alcoolisation, par addition de sucre des vins trop légers.

Mais le remède héroïque consiste à pasteuriser le vin, c'est-à-dire, à détruire les microbes par le chauffage, procédé qui semble donner de meilleurs résultats que la filtration stérilisante.

Le professeur Mathieu a combiné un appareil très robuste avec lequel un simple manoeuvre peut pasteuriser mille bouteilles par jour. Les bouteilles, dont les bouchons sont fixés par des agrafes, sont chauffées au bain-marie jusqu'à 68 ou 70 degrés, puis refroidies brusquement dans un bac alimenté par un courant d'eau froide. On laisse ensuite reposer le vin qui, au bout de deux ou trois mois, a repris toute sa pureté de bouquet. Si le vin est refroidi lentement, il vieillit un peu mais il prend un goût de cuit qui persiste. La température de 70 degrés, suffisante pour tuer toutes les bactéries, laisse les levures intactes.

Cette façon de traiter les grands vins de Bourgogne paraît un peu choquante, et les partisans de la tradition ne manquent pas de faire remarquer que nos pères conservaient le vin sans recourir à ces procédés de laboratoire. Sans doute; mais, autrefois, les vignes n'étaient pas décimées par les maladies; les vins voyageaient moins; les caves des grandes villes n'étaient point transformées en étuves par les calorifères.

Aujourd'hui, les amateurs pouvant recevoir ou loger du bourgogne dans des conditions satisfaisantes, sont peu nombreux; la plupart se trouvent dans l'alternative de renoncer au bourgogne ou de s'exposer à le voir rapidement tourner au vinaigre. Si la stérilisation leur donne toute sécurité, alors même



Cette Marque Célèbre Mise en
Pintes, Chopines, ½ Chopines et Flasks "Book"

EST EN VENTE DANS LE MONDE ENTIER

C'est la Quintessence même du
Seigle et du Blé d'Inde mélangés.

FABRIQUE PAR

J. P. WISER & SONS, LIMITED

Prescott Ontario

"NEW-YORK"

"CANADA"