

une addition de 1,25 p. 100 d'alcool en son volume.

On voit, en effet, que cette méthode ne peut servir à déceler que les additions d'alcool, dont le public ne se plaint pas d'ordinaire et auxquelles, du reste, il est rarement exposé. La règle que nous venons d'indiquer sert surtout à régler des contestations de douanes. Il en faut un autre pour déceler les additions d'eau.

III

Celle-ci a pour origine une ingénieuse remarque faite par M. A. Gauthier. Dans un raisin qui mûrit, l'acide libre diminue à mesure que le sucre augmente, le raisin de vient moins vert à mesure qu'il devient plus sucré. La compensation n'est plus exacte, le sucre augmente plus vite que l'acide ne diminue. Mais sucre et acide varient en sens inverse et, au voisinage de la maturité, un équilibre approximatif se produit. Après la fermentation, le sucre a disparu, mais il est représenté par un volume à peu près proportionnel d'alcool, de sorte que si on fait la somme acide + alcool, c'est-à-dire si on ajoute conventionnellement la richesse alcoolique du vin, évaluée en volume, au poids d'acide libre qu'il contient, évalué en acide sulfurique, on a un total qui est à peu près constant et qui ne dépasse guère 12,5 pour les vins rouges naturels. L'addition d'eau l'abaisse naturellement au dessous de ce chiffre, et de là, sans qu'il soit besoin d'insister, on voit qu'on peut tirer un moyen de démasquer les additions d'eau, quand elles ont été faites d'une main libérale.

Il faut reconnaître que ce terrain d'études est bien choisi. Ce qui varie le plus dans le raisin, au voisinage de la maturation, c'est le sucre, et comme le sucre ne donne qu'environ la moitié de son poids d'alcool, les variations du sucre sont réduites à moitié dans l'évaluation alcool-acide. La constance est par là plus assurée. En outre, la méthode bénéficie de quelques particularités qui lui sont extérieures. C'est ainsi que la quantité de bitartrate de potasse, qui reste en solution dans le vin est d'autant plus faible qu'il y a plus d'alcool, et inversement, de sorte qu'il s'introduit de ce fait une variation d'acidité en sens inverse de la variation alcool. Mais il ne suffit pas que la méthode soit une des meilleures parmi celles qu'on pouvait employer. Il faut qu'elle soit bonne, c'est-à-dire qu'elle n'expose pas les experts et les tribunaux à se tromper. Or, à cet

égard, il n'y a pas d'illusion à se faire, et elle ne mérite aucune confiance.

Elle table, en effet, sur un état moyen, pour un vignoble déterminé et ne tient compte ni des crus, ni des cépages, ni des différences de maturité au moment de la vendange. Comme c'est l'alcool qui fait la plus grosse part de la somme il suffit ou que le cépage soit peu sucré, ou sa maturité incomplète, pour que cette somme n'atteigne pas le chiffre fatidique de 12.5. Il y a même plus. Le vignoble de Bordeaux produit des vins dont la moyenne, d'après Faure, ne contient que 9.3 o/o d'al et 2.15 o/o d'acide, en tout 11.5. La règle recommandée par les circulaires du ministère du Commerce ferait donc déclarer additionnés d'eau des vins analysés comme authentiques par un œnologue expérimenté. Par contre, voici tel Pomard, analysé par M. Vergnette Lamothe, pour lequel la somme acide alcool dépasse 17, de sorte qu'on pourrait l'additionner d'un tiers d'eau et le présenter hardiment comme naturel et vierge de tout baptême.

Je n'insiste pas sur cette critique qui prend, sans que je veuille, un air cruel. Je ne peux pourtant pas ne pas dire les défauts de méthodes auxquelles on accorde trop souvent une aveugle confiance, et qui ont servi à motiver des milliers de condamnations dont un grand nombre assurément étaient imméritées. Je ne veux pas davantage insister sur les procédés indiqués pour découvrir les vins de seconde cuvée, c'est-à-dire ceux qu'on obtient en ajoutant du sucre et de l'eau au marc de la première cuvée, et en laissant fermenter à nouveau. Je passerai de même sous silence les moyens de pourchasser les vins de raisins secs, dont la fabrication s'est si notablement étendue et perfectionnée dans ces dernières années. J'aurais à accentuer encore la sévérité de mon jugement et de ma critique. Je crois pouvoir me résumer en disant qu'il n'y a pourtant là qu'incertitude et arbitraire.

IV

Pourtant, dira-t-on, il faut une surveillance et une répression et la société ne peut rester impassible devant l'audace croissante des falsificateurs.

N'oublions pas, répondrai-je, qu'il ne s'agit encore ici que d'un point très limité et d'une fraude qui ne met en jeu que des questions d'argent et non des questions de santé publique. S'il était possible d'atteindre partout et sûrement ces ad-

ditions d'eau dans le vin, même masquées par des additions d'alcool, il est clair qu'il faudrait agir. Mais le pouvez-vous ? Avez-vous au moins la prétention que vos règles d'analyse, même avec ce qu'elles comportent d'arbitraire, gênent en quoi que ce soit les fraudeurs ? Les petits, oui, peut-être, qui ne sont pas malins et qui parfois se laissent prendre. Mais non les gros, ceux qui font le commerce de la fraude. Pour eux vos règles sont trop naïves.

Ne se fabrique-t-il pas et ne vend-il pas, sous étiquette du vin naturel, des milliers d'hectolitres de vin de seconde cuvée. Pensez vous que les vins de raisins secs, à qui vous avez imposé des étiquettes spéciales, les conservent jusque dans le verre du consommateur. Ne savez-vous pas qu'il se consomme à Paris, par exemple, beaucoup plus de vin qu'il n'en passe à l'octroi. Toutes vos saisies chez les marchands de vin ne diminuent pas sensiblement leur consommation d'eau potable. Par contre elles donnent au public l'illusion que tout vin qui arrive sur le comptoir en étain est garanti par l'Administration et vous savez bien que cette garantie est illusoire.

Mais la question est encore plus haute. De quel droit l'État intervient-il dans un contrat entre un vendeur et un acheteur lorsqu'aucun vice caché n'existe dans la marchandise. C'est affaire au client de se renseigner : il goûte le vin, débat le prix, accepte ou refuse, et n'a besoin, pour cela de consulter que son goût personnel. L'État s'enquiert-il de ce que contiennent d'amidon ou d'eau les pommes de terre achetées chez le fruitier ? S'enquiert-il de ce qu'il y a de comestible dans 1 kilogramme de pois verts, de l'épaisseur de la peau des oranges, de la grosseur du noyau des pêches ? Pourquoi ne laisse-t-il pas le marchand de vins libre de ses pratiques. Oui, je sais bien, il y a des questions d'octroi, de douanes, d'impôt. Je me figure même que tout est venu de là et que s'il n'y avait pas eu des questions fiscales à propos de l'alcool, on n'aurait jamais songé à faire intervenir des questions de santé publique. Mais s'il en est ainsi, changez les bases de votre perception, ne visez et ne frappez que l'alcool, dont le dosage est précisément facile et précis, et laissez chacun libre d'ajouter autant d'eau qu'il veut à l'alcool qu'il boit ou qu'il sert à ses clients.

Ne vaut-il pas mieux dire honnêtement au public : nous ne répondons plus de rien, nos méthodes pour nous renseigner sont trop im-