

VINS ET LIQUEURS

LES VINS MOUSSEUX "DE FANTAISIE" ET LA METHODE CHAMPENOISE

La fabrication de ce genre de vins mousseux repose sur la propriété qu'ont les liqueurs d'absorber les gaz en proportion d'autant plus grande que ces gaz exercent une pression plus considérable à leur surface.

Pour gazéfier un gaz, il n'y a donc qu'à introduire, à l'aide d'appareils spéciaux, de l'acide carbonique à la pression de cinq à six atmosphères dans un récipient contenant du vin préalablement préparé.

Ce vin dissoudra une proportion de gaz cinq et six fois plus grande que son volume et l'on aura ainsi un liquide qui produira de la mousse au débouchage.

En principe rien n'est donc plus simple que la transformation d'un vin ordinaire en vin mousseux; mais comme il faut obtenir un produit absolument irréprochable tant au point de vue de la limpidité que de la saveur et de la conservation, la solution est beaucoup plus compliquée qu'elle ne le paraît tout d'abord.

En premier lieu, il ne faut employer à cette fabrication que des vins sains bien constitués et entièrement débarrassés des matières oxydables que contiennent tous les vins qui n'ont pas été soigneusement tamisés, collés et filtrés.

Avant de procéder à la gazéification d'un vin, quel qu'il soit, il faut donc commencer par effectuer un bon collage, suivi du filtrage. Si le vin est jeune, il sera même bon de répéter l'opération à deux ou trois reprises différentes.

Sans ces diverses précautions absolument élémentaires, l'on obtiendra toujours des vins mousseux qui deviendront troubles, laiteux et seront repoussés par les consommateurs.

Il ne suffit pas, en effet, de faire bon marché, il faut aussi et surtout faire bon et donner un produit d'une limpidité irréprochable.

Les troubles que l'on constate sur la plupart des vins mousseux; — troubles qui se manifestent le plus souvent huit à dix jours après la fabrication, — peuvent d'ailleurs être dus à des causes aussi nombreuses que variées.

L'emploi au tannage de tannins impurs, le mauvais entretien des tuyaux et des autres organes faisant partie de l'appareil à gazéfier, le lavage imparfait des bouteilles, la nature de l'eau employée à cette dernière opération, l'introduction d'air dans l'appareil, etc., sont autant de causes de trouble. Ajoutons que les secousses qu'on est forcément obligé de donner au liquide, pour lui faire absorber l'acide carbonique, ont aussi leur part dans la production de ce louchissement.

On peut remédier, jusqu'à une certaine mesure à cet inconvénient en traitant deux fois le vin par l'acide carbonique. La gazéification qui s'opère dans des récipients pouvant supporter une pression de quatre à cinq atmosphères, est purement et simplement destinée à provoquer sur le vin toutes les réactions dont l'acide carbonique est capable.

On la fait suivre d'un collage avec filtrage afin de débarrasser le vin de tous les précipités qui ont pu se former pendant cette opération.

Le vin ainsi clarifié est ensuite gazéifié en vue de la formation de la mousse.

Pour préparer de bons vins mousseux, il faut choisir des vins francs de goût et ayant, en outre, une jolie couleur. Par des coupages judicieux, il est possible d'atteindre facilement ce résultat.

L'addition à ces vins d'une liqueur spéciale, similaire à celle employée en Champagne, permet d'ailleurs de leur donner un bouquet agréable et d'en faire une boisson pouvant souvent concurrencer des mousseux naturels ou vendus comme tels.

Cette liqueur peut s'obtenir par le mélange des substances suivantes:

Sucre cristallisé	5 parties
Vin blanc vieux extra	5 —
Fine champagne vieille	1 —

Pour la confectionner, on fait dissoudre tout d'abord le sucre dans le vin puis on ajoute la fine champagne, qu'on doit choisir aussi vieille que possible.

On emploie généralement 15 à 20 centilitres de cette liqueur par litre de vin à gazéfier, mais cette proportion varie nécessairement avec la nature même du vin rendu mousseux.

En dehors des qualités de goût, on doit en outre se préoccuper de la mousse. Il faut, en effet, que celle-ci soit persistante et donne en quelque sorte au vin servi, dans des coupes ou des flûtes, l'aspect de la bière.

Ce résultat est en partie atteint par l'addition de la liqueur sucrée, mais il est possible d'arriver à un résultat plus complet, en ajoutant une petite quantité d'albumoses, d'albuminoïdes solubles non coagulables:

Les appareils de gazéification pouvant être utilisés pour la confection de vins mousseux, sont aujourd'hui très nombreux.

Quant à la méthode champenoise, la seule dont l'emploi exclusif permet de dénommer le produit simplement "vin mousseux" ou "mousseux" sans adjonction du qualificatif "de fantaisie", nous rappelons en quoi elle consiste:

Après avoir bien clarifié le vin par des collages successifs, suivis de filtrages, on l'additionne de sucre candi de première qualité dans la proportion de 3 à 4 livres par hectolitre, préalablement dissous dans un peu de vin même à traiter.

La solution sucrée doit être incorporée avec soin au vin, de façon à donner au mélange une homogénéité aussi parfaite que possible.

Le vin ainsi préparé est mis en bouteilles et celles-ci bien bouchées et bien ficelées sont placées dans une cave à température uniforme se maintenant entre 20 à 25° C. On les y laisse séjourner pendant un mois environ, et, ce laps de temps écoulé, on les transporte dans une cave fraîche où on les met sur des casiers inclinés, de façon à permettre aux matières en suspension dans le vin de se déposer sur les bouchons.

On facilite ce dépôt en imprimant tous les jours et durant environ deux mois un léger mouvement circulaire aux bouteilles. Enfin, on les dégorge, en opérant absolument comme on le fait en Champagne.

Cette méthode de gazéification donne d'excellents résultats, et elle ne possède que l'ennui du dégorgeage, que l'on omet du reste pour les produits ordinaires surtout lorsqu'ils ont été bien clarifiés au préalable.