Les vins de l'année 1921 à la Moselle Luxembourgeoise

par **Pierre Medinger,** ing.-chimiste de l'Institut d'hygiène.

La sécheresse et la chaleur persistantes de l'année 1921 ont eu pour résultat une amélioration extraordinaire de la qualité, et il en est résulté des vins souvent anormaux «par excès de qualité». Dans toutes les régions de notre Moselle le raisin est arrivé à son maximum de maturité et l'a même dépassé fréquemment. Il paraissait donc indiqué de procéder à une étude analytique approfondie de ce cru extraordinaire, tant dans l'intérêt de la connaissance de nos vins que pour fournir aux générations futures un document leur permettant de constater, d'une façon authentique, les qualités du produit que la vigne peut mûrir dans nos climats, en des années particulièrement favorisées par un soleil généreux.

Dans un tableau qui a été publié par les soins de la commission de viticulture se trouvent réunies les analyses de 89 vins authentiques, provenant de toutes les contrées de notre région vinicole, et dont les échantillons ont été prélevés par la commission chez des vignerons absolument dignes de foi. Pour mieux faire ressortir les qualités analytiques spéciales qui distinguent un produit parfait de celui des années ordinaires, j'ai réuni, dans les petits tableaux ci-joints, les valeurs les plus intéressantes exprimées en pourcents, à côté de la moyenne de celles des années ordinaires. Ces dernières nous sont fournies par la statistique sur «les vins de la Haute-Moselle luxembourgeoise», qui a été publiée en 1919 et qui, comprenant une série de bonnes et de mauvaises années, nous donne une bonne moyenne des années ordinaires.

A) Alcool.

Teneur en poids	Teneur en volume (degrés)	Nombre des vins 1921	Moyenne
jusqu'à 8 %	jusqu'à 10 °	8 %	96 %
de 8 à 8,50 %	de 10 à 10,60 °	23 %	4 %
de 8,51 à 9 %	de 10,61 à 11,25 °	23 %	
de 9,10 à 9,50 %	de 11,25 à 11,90 °	31 %	
de 9,51 à 10,00 %	de 11,91 à 12,50 °	14 %	
au delà de 10 %	au delà de 12,50 °	1 %	
		100	100

B) L'extrait sec (moins le sucre dépassant 0,1 %).

	1921	Moyenne
jusqu'à 1,99 %	7 %	5 %
de 2,00 à 2,09 %	11 %	5 %
de 2,10 à 2,19 %	13 %	16 %
de 2,20 à 2.29 %	27 %	14 %
de 2,30 à 2,39 %	25 %	19 %
de 2,40 à 2,49 %	7 %	15 %
de 2,50 à 2,59 %	7 %	5 %
au delà de 2,60 %	3 %	21 %
	100	100

C) Cendres.

	1921	Moyenne
jusqu'a 0,16 %	26 %	18 %
de 0,16 à 0,19 %	27 %	20 %
de 0,19 à 0,20 %	31 %	29 %
de 0,20 à 0,22 %	12 %	20 %
au delà de 0,22 %	4 %	13 %
	100	100

D) Acidité totale.

en acide tartrique	en acide sulfurique	1921	Moyenne
jusqu'à 0,60 %	jusqu'à 4 %	3 %	0
de 0,60 à 0,69 %	de 0,40 à 0,45 %	22 %	0
de 0,70 à 0,79 %	de 0,45 à 0,52 %	31 %	9 %
de 0,80 à 0,89 %	de 0,52 à 0,59 %	28 %	6 %
de 0,90 à 1,00 %	de 0,59 à 0,66 %	16 %	12 %
au delà de 1,00 %	au delà de 0,66 %	0	73 %
		100	100

E) Acidité tartrique totale.

	1921	Moyenne
jusqu'à 0,200 %	7 %	0 %
de 0,200 à 0,249 %	23 %	2 %
de 0,250 à 0,299 %	45 %	5 %
de 0,300 à 0,349 %	25 %	37 %
de 0,350 à 0,399 %	0	26 %
au delà de 0,400 %	0	30 %
	100	100

F) Acide lactique.

	1921	Moyenne
jusqu'à 0,120 %	42 %	85 %
de 0,120 à 0,190 %	31 %	7 %
de 0,200 à 0,300 %	25 %	5 %
au delà de 0,400 %	2 %	3 %
	100	100

G) Extrait sec moins l'acidité totale.

	1921	Moyenne
jusqu'à 1,10 %	0	48 %
de 1,20 à 1,29 %	4 %	20 %
de 1,30 à 1,39 %	26 %	23 %
de 1,40 à 1,49 %	27 %	8 %
de 1,50 à 1,59 %	19 %	1 %
au delà de 1,60 %	24 %	0
	100	100

H) Alcalinité des cendres.

	1921	Moyenne
jusqu'à 1,00 %	0	4 %
de 1,00 à 1,49 %	17 %	41 %
de 1,50 à 1,99 %	52 %	42 %
de 2,00 à 2,49 %	24 %	9 %
au delà de 2,50 %	7 %	4 %
	100	100

La teneur en *alcool* des vins de 1921, qui atteint et dépasse même la moyenne des vins de la Bourgogne, constitue la différence la plus saillante avec nos crus ordinaires. Ceci n'est pas toujours à l'avantage de ces vins, dont plus d'un en a perdu complètement son caractère de vin de la Moselle.

L'extrait sec, déduction faite de la teneur en sucre dépassant 0,1 %, ne présente rien de particulier. Quant à la teneur en sucre, elle est en général assez élevée, et plus élevée que dans les échantillons analysés. La plupart de ces derniers, en effet, stationnaient assez longtemps dans le laboratoire chaud, avant de pouvoir être analysés, ce qui a provoqué la fermentation du sucre résiduel.

Les cendres sont plutôt un peu faibles, ce qui provient, en partie, d'une forte précipitation de tartre, conséquence de la teneur élevée en alcool.

L'acidité totale. En 1921 nos vins devaient nécessairement atteindre leur minimum possible en acidité. Celle-ci, de 10 ‰ en

moyenne dans les moûts, varie ,dans les vins, autour de 7,5 ‰. Les valeurs plus basses sont la conséquence d'une décomposition biologique partielle de l'acide malique. Contrairement aux années ordinaires, l'acidité est, pour les vins de 1921, une des qualités les plus précieuses, une garantie de longue conservation et d'amélioration.

L'acide lactique. Après les expériences des dernières années il paraît vraiment étonnant de constater, combien la formation d'acide lactique, par décomposition biologique de l'acide malique, devient fréquente depuis 1921. Très rare encore en 1920, ce phénomène se produit aujourd'hui couramment, et il paraît que depuis 1921 le micrococcus malolacticus s'est définitivement acclimaté à notre Moselle. Cette désacidification spontanée tant désirable en de mauvaises années, peut devenir dangereuse et même fatale pour un cru comme celui de 1921, qui peut perdre de cette manière toute sa fraîcheur et sa fermeté, propriétés essentielles d'un bon vin de la Moselle.

L'acide tartrique. La quantité d'acide tartrique est généralement très faible. Comme il est prouvé par la forte alcalinité des cendres, la teneur en acide tartrique libre est nulle pour la grande majorité des vins, ce qui est une conséquence de la parfaite maturité du raisin. Tout l'acide tartrique des vins s'y trouve donc à l'état de bitartrates qui, eux, ont été précipités en grande partie par la forte teneur en alcool.

L'acide volatil n'est pas indiqué dans le tableau des analyses, ayant été très faible dans tous les échantillons, et variant entre 0,03 et 0,08 ‰.

L'extrait diminué de l'acidité totale, un des meilleurs critériums d'un bon cru, est très élevé.

Comme autre indice pouvant nous renseigner sur la maturité et la qualité d'une année, je proposerais la différence moyenne entre l'acidité totale et l'acide tartrique, différence qui exprime approximativement la teneur des vins en acide malique. Cet indice aurait une valeur d'autant plus faible que le cru serait plus mûr. Voici ces indices (multipliés par 1000) calculés pour les années pour lesquelles il existe une statistique officielle:

1904	536
1908	650
1910	998
1911	521
1912	1160
1917	720
1921	490
1922	961