

Leg. 14 - P. 202

1116

LIBRAIRIE DE VICTOR MASSON

PLACE DE L'ÉCOLE-DE-MÉDECINE, A PARIS.

INDICATIONS THÉORIQUES ET PRATIQUES

SUR LE

# TRAVAIL DES VINS

ET EN PARTICULIER SUR CELUI

## DES VINS MOUSSEUX

PAR

E. J. MAUMENÉ

DOCTEUR ÈS SCIENCES, LAURÉAT DE L'INSTITUT (1<sup>er</sup> GRAND PRIX)

PROFESSEUR A LA CHAIRE MUNICIPALE DE REIMS

MEMBRE DU CONSEIL DE SALUBRITÉ DE L'ARRONDISSEMENT DE REIMS

MEMBRE DE PLUSIEURS SOCIÉTÉS SAVANTES, ETC., ETC.

**1 beau volume in-8 avec 120 figures. — Prix : 12 francs.**

### PROSPECTUS.

La Fabrication du Vin est une industrie essentiellement chimique : cependant le nombre des ouvrages écrits à ce point de vue n'est pas grand. Depuis Chaptal on a fait beaucoup de livres sur l'œnologie ; mais la partie chimique a toujours été peu développée, du moins en France. La science a accompli de grands progrès depuis cette époque, et tous les œnologues éclairés appelleraient de leurs vœux un traité qui, sans négliger le côté pratique, fit connaître les recherches nouvelles et précisât bien le véritable état des connaissances théoriques auxquelles tout vigneron soigneux peut demander un secours utile.

HTCA

U/Bc LEG 14-2 n°1116



1>0 0 0 0 5 6 6 5 6 7

UVA. BHSC. LEG 14-2 n°1116

Une mission aussi délicate exigeait de l'auteur qui se l'imposait des conditions particulières : il fallait être placé dans un centre viticole et au milieu des renseignements et des ressources de la pratique. Nul ne pouvait être plus favorisé sous ce rapport que M. Maumené, professeur de chimie à Reims. Le département de la Marne est une de nos premières régions œnologiques et son territoire porte les vignes célèbres dont la Champagne est si fière. Parler des vins en général et du vin mousseux en particulier au sein même de cette contrée est un avantage naturel.

Le livre que nous offrons au public expose tous les principes fondamentaux de l'art de faire le vin. Après un coup d'œil, aussi rapide mais aussi complet que possible, sur le vin, sur les éléments dont il se compose et les propriétés dont ces éléments sont la source, l'auteur examine en détail la fabrication proprement dite. De la composition générale du moût de raisin, il déduit la marche à suivre pour transformer ce liquide en vin, c'est-à-dire pour faire éprouver au sucre la fermentation alcoolique la plus parfaite. M. Maumené consacre quelques pages à la critique des théories mises en avant par Berzelius et Liebig; il indique ensuite les bases d'une théorie nouvelle dont l'avenir permettra d'apprécier la justesse; mais qui restera, quel que soit son sort, comme une des conceptions les plus ingénieuses de la science.

\* L'auteur trace ensuite les règles à suivre pour le choix du moment des vendanges, le triage des raisins, l'égrappage, le foulage et la mise en cuve. Sur tous ces points M. Maumené présente des observations nouvelles dont la pratique tirera, nous le croyons, un grand parti. Les moyens d'entretenir la chaleur des cuves sont l'objet d'une étude approfondie, et l'auteur donne à ce sujet des recommandations toutes spéciales. Un chapitre est entièrement consacré aux altérations spontanées des vins et aux moyens d'y remédier. Le sucrage, les belles expériences de Macquer, les importantes études de M. Abel Petiot, de Chamirey, sont discutés en détail et d'une manière vraiment supérieure. Les excellents procédés de M. de Vergnette-Lamotte pour la congélation des vins pourront être exécutés avec la plus grande perfection par

tous ceux qui liront la description qu'en donne M. Maumené d'après les communications bienveillantes du célèbre œnologue bourguignon.

La deuxième partie de l'ouvrage de M. Maumené est relative au vin mousseux. Ce sujet, traité pour la première fois, ne peut manquer d'intéresser toutes les personnes appliquées au travail des vins. La production de la mousse est un phénomène complexe, et l'une de ses causes, au fond la principale, avait jusqu'ici tout à fait échappé. Nous voulons parler de la puissance dissolvante du vin pour l'acide carbonique, puissance à laquelle personne n'avait songé malgré son évidente importance. L'auteur montre par des exemples comment les variations incontestables de cette puissance peuvent expliquer les variations du travail des vins de Champagne; comment, en un mot, le vin reste parfois dépourvu de mousse, et produit en d'autres circonstances des mousses folles et des *casses* désastreuses. Il indique ensuite une méthode rationnelle pour mesurer la puissance dissolvante des vins et en déduire avec certitude les proportions de sucre à employer dans le but d'obtenir la mousse à un degré fixé d'avance. Cette étude est l'un des points les plus saillants et les plus utiles du nouveau livre; mais la troisième partie fixera sans nul doute une attention générale. Elle est consacrée tout entière à l'exposition de deux systèmes destinés à porter le travail des vins mousseux à une perfection absolue. Ces deux systèmes ont été imaginés par l'auteur et par M. L. Jaunay, de Reims.

En résumé les *Indications théoriques et pratiques sur le Travail des Vins* sont, malgré la modestie du titre, l'ouvrage le plus complet sur l'œnologie proprement dite. Outre les faits et les méthodes dont nous avons parlé, M. Maumené cite encore les résultats de l'analyse chimique du sol de tous les grands crus de la France, empruntés à l'excellente ampélographie de M. Rendu. Des remarques importantes sur l'analyse des vins et de sages observations sur l'application des connaissances chimiques achèvent de remplir le cadre que l'auteur s'était tracé.

L'ouvrage est imprimé avec luxe sur le format in-8° en beaux caractères, et un grand nombre de gravures exécutées d'après les croquis de l'auteur, par l'un de nos premiers artistes, M. Wormser, sont intercalées dans le texte pour donner aux explications difficiles une clarté des plus complètes. — La perfection typographique est en rapport avec l'importance du livre, importance déjà reconnue par les plus éclatants suffrages.

Voici deux lettres que nous sommes heureux de pouvoir mettre sous les yeux du public.

---

**LETTRE DE M. DUMAS A L'AUTEUR.**

**MONSIEUR,**

L'ouvrage que vous publiez rendra service à la contrée que vous avez mission d'éclairer et sera utile à la science. A ce double titre, vous étiez certain qu'il aurait toutes mes sympathies. Le nom de l'auteur, les travaux qui lui ont mérité la confiance des chimistes, ne pouvaient qu'ajouter une nouvelle force aux sentiments de reconnaissance que j'éprouve pour l'honneur que vous me faites en me dédiant ce travail.

Agréez, avec mes remerciements, l'expression de ma haute considération.

25 mars 1858.

**J. DUMAS.**

---

**EXTRAIT D'UNE LETTRE DE M. DE VERGNETTE-LAMOTTE A L'ÉDITEUR.**

**MONSIEUR,**

J'attendais, avant de vous répondre, que vous m'eussiez envoyé la suite des pages de l'ouvrage de M. Maumené qui traitent de la congélation artificielle des vins. Je ne veux pas cependant tarder davantage à vous remercier de votre intéressante communication. J'ai lu avec soin le travail du savant Champenois, et vous aurez certainement édité là ce qu'on aura écrit de plus complet sur la science œnologique. Reste à savoir ce qu'en diront les praticiens arriérés de certaine école qui refusent à la science le droit de rien voir dans la fabrication du vin. Je crois, pour mon compte, que c'est la chimie qui doit éclairer toutes les questions si peu comprises de cette fabrication, et à ce point de vue, votre ouvrage aura une belle place dans les annales de l'œnologie.

CHALON-SUR-SAONE, 4 avril 1858

---

CORBEIL, typ. et stér. de CRÉTÉ.