

## Les secrets ou dans les profondeurs des caves

Dans les livres de raison tenus par les vigneron du XVII<sup>e</sup> et du XVIII<sup>e</sup> siècles, nous trouvons de fort nombreuses recettes ou secrets pour essayer de sauver des vins dont la vinification laissait à désirer ou qui souffraient de maladies diverses. Il me semble intéressant de livrer aux lecteurs du Vignolant ces remèdes connus de tous mais appliqués dans la profondeur des caves qui devaient rendre aux vins gâtés leur pureté première. Sans vouloir essayer ici d'expliquer le pourquoi de ces techniques empiriques et d'analyser qu'elles purent être leur effet thérapeutique, je me bornerai à les présenter telles qu'elles apparaissent, souvent mêlées, au gré des pages de ces livres de raison.

Tout d'abord voici quelques principes de vinification:

"1. - Pour rompre la violence du vin qui bouillit au tonneau, jetés y un petit morceau de fromage, vous y verrés chose merveilleuse."

"2. - Pour rendre un vin plaisant à boire

"Le vin sera plaisant à boire tant pour son odeur que pour sa couleur si vous pendez avec un fil (en sorte toutefois qu'il ne touche le vin) une orange ou citron garni et lardé de clous de girouffle."

"3. - Pour vin tourné

"S'il advient que le vin soit tourné, faut mettre dedans le tonneau assés bonne quantité de poivre battu et pour le meilleur le changer de tonneau."

"4. - Pour clarifier le vin

"Si le vin est troublé, il sera bien tost clarifié avec noyau de pommes de pin, ou de pesche ou avec du blanc d'oeufs et un peu de sel autrement prenés demi livre d'alun de Roche et autant de sucre, faites en poudre menue et la jettés au tonneau."

"5. - Pour ôter l'odeur du moisi au vin.

"Prendre semence de Janvier, fais le bouillir en vin puis jette la dans le tonneau. Autrement fais un sachet de sauge et la mets dans le tonneau sans tarder au vin. Le même remède sert au vin aigre."

On sait aussi choisir les avis d'experts:

"Le Sr Mangette expert medecin de Genève et bon chimiste m'a dit que pour conserver le vin dans sa force beau et bon et empêcher qu'il ne sa gaste, et le conserver dans sa force et beauté quand on l'a tiré bas de même que s'il était sur lie, qu'il faut prendre pour une bosse de Lavaux qui est environ 360 de nos pots de vin une once d'esprit de souffre et la mettre dedans la bosse, il n'est pas nécessaire de brasser le vin, on peut le mettre en tout temps dans le vin; mais il ne faut pas l'y mettre lorsque le vin n'a pas bouilli; mais seulement lorsque le vin est entièrement fait.

"NB qu'il faut que ce soit des vrais esprits de souffre (et non pas de vitriol) car on le falsifie; et qu'il soit fin, on le cognoit quand il est bon, quand il est rougeâtre, qu'il n'a point de senteur et qu'il est bien pesant.

"Il m'a dit aussi que pour remettre le vin gras, faut mettre dans char de vin; environ demy once de sel de tartre qui soit bon ou pour mieux fayre pour empêcher qu'il ne devienne gras, faut l'y mettre d'avance."

Pour lutter contre les vins gras, d'autres recettes existent qui font appel à d'autres principes. Par exemple:

"Faut prendre des cailloux blancs et les rompre et faire tant menu qu'on peut puis y mettre une quantité d'oeuf (C'est assavoir seulement le blanc parmi) et les bien battre aux ledits cailloux pilé et mettre le tout par le bondon dans le tonneau et le bien brasser avec ce linge attaché au baton un demy quart d'heure durant puis le tirer dehors et le plonger et bien tout dans un seau d'eau fraîche, puis le remettre dans le tonneau, et ainsy faire 7 ou 8 fois de suite mais faut toujours rechanger à chaque fois le seau d'eau fraîche dans le seau, et ensuite le bien chaponner et le laisser deux ou trois semaines et reviendra très excellent."

Ou bien selon cette autre technique:

"Faut prendre de l'herbe ou mousse apellée de la mousse terrestre et en attacher une longue branche au bout d'un bâton, puis la mettre par le bondon dans le tonneau et la mener partouts les endroits du tonneau avec le baston, puis retirer le baston et en laissant lad. mousse dans le tonneau, attacher le premier bout au bondon avec une cordette en sorte que lad. mousse soit suspendue du bondon en bas et la laisser ainsi 24 h., et la tirer dehors, et jeter la cette mousse et en prendre de l'autre et faire de la mesme sorte 3 ou 4 fois et boucher le tonneau et verrés qu'au bout de huit jours le vin sera dégraisé."

Ou encore:

"Faut tirer le vin dans un seau puis le bien battre et brasser avec une ramasse, et verser le seau dans un autre tonneau qui soit frais, et ainsy tirer tout le tonneau dans des seaux et après l'avoir ainsy bien battu le mettre dans le tonneau frais, puis le bien boucher, et peu de jour après sera entièrement remis."

Il existe des recettes pour empêcher que le vin ne soit gâté. Serait-ce un secret pour rendre le vin éternel ?

"Faut mettre dans le tonneau un morceau de sel et un de chaux vive et bien chaponner le tonneau et vous verrés que jamais il ne se gastera mais sera toujours beau et gris."

Il est assez stupéfiant de lire que le gris est une couleur appréciée pour les vins. Pour terminer, voici deux exemples de secrets pour éclaircir les vins:

"Prend un muid de vin, deux ou trois douzaines d'oeuis, casse les coques, blanc et jaune assavoir tout l'oeuf.

"Prend 4 ou 5 pots de vin du tonneau trouble, mesle y mesme si tu veux un ou deux pots d'eau commune.

"Mets y un quart de pot d'eau de vie, plus ou moins et 2 ou 3 onces cresse de tartre pilé, mets toutes ces choses ensemble, et mets le tout dans le tonneau par le bondon, soit qu'il soit sur la lie ou non, avec une chaîne de fer, et le rechaponner, et dans peu de jours le vin sera beau et clair, et mesme quand le vin est roux, ou en use ainsy pour le fayre venir beau blanc.

"D'autres au lieu de vin, prennent du lait d'environ 2 ou 3 pots pour un muid de vin, le font cuire un peu sur le feu et le laisse refroidir pour lever la crème qui se forme au dessus du lait, car il est mieux de ne pas la mettre au tonneau. Et dans ce lait, y mettent des oeufs, eau de vie et cresse de tartre comme dessus. D'autres avec le lait y mettent et meslent environ le quart ou tiers d'eau commune.

"Pour un tonneau de cent pots de vin, faut en ôter quatre ou cinq pots parce qu'il ne doit pas être entièrement plein puis prend pour environ 10 batz de cole de poisson, la hache par petit morceau et la bat avec un marteau pour l'attendrir, puis la met dans environ demy pot de Yin, en un vase de terre ou autre, laisse la tremper jusqu'à ce qu'elle devienne tendre comme paste, et avec la main broye la fort afin de la defayre, et comme elle ne se defait pas trop facilement, mets y encore demi-pot et la rebroye puis la laisser encore reposer autant qu'il en sera besoin

pour la entièrement défayre, et puis y a encore remettre du vin iasqu~à 2 ou 3 pots mais pas plus et la toujours broyant.

"Puis la passer par un linge en la pressant bien et la mettre par le bondon dans le tonneau, assé doucement, et en mesme temps avec un baston qui entre dans le tonneau iasqu 'au milieu et pas plus de peur de mouvoir la lie, brasser le vin vite, vitte, afin que ladite cole se répande partout par le large du tonneau par le haut du vin, pour tra~ner en bas le trouble, et dans peu de jours ton vin sera clair. Ladite cole ne donne aucun mauvais goût au vin et mesme elle est bonne pour la santé. Cependant l'on n'esclaircit pas volontiers de vin que celay qu'on veut d'abord boire."

En conclusion, ces différentes recettes nous montrent que nos ancêtres, sans pour autant avoir saisi les principes réels de la vinification dans son processus chimique, savaient les techniques du collage pour éclaircir les vins. Toutefois, lorsqu'ils s'agissait de traiter diverses maladies des vins, les expérimentations les plus hasardeuses pouvaient être tentées. A cet effet, je rappelle le premier essai neuchâtelois sur la vinification écrit en 1823 par Charles Junod «Mémoire sur la meilleure manière de traiter les vins de ce pays» dont la lecture nous montre à quel point les principes de la chimie des vins étaient inconnus. Ainsi, seul l'empirisme et l'habitude œuvraient dans les profondeurs des caves pour que le vin se fasse. Même si chaque vigneron possédait un secret particulier pour donner à son vin un goût caractéristique, il est très difficile de se prononcer sur la qualité réelle des vins de notre pays et il faut imaginer qu'ils n'avaient en tout cas pas la constance de qualité qu'ils ont de nos jours. Au gré des années, ils pouvaient être excellents ou tout à fait imbuables!

## QUELQUES ANCIENNES TECHNIQUES DE VINIFICATION

### **La manière de faire l'essence d'absinthe du Sieur de Hautebeau**

Prends 4 poignées d'absinthe, une poignée d'aigremoine, demi poignée bétoine, le tiers d'une écorce de citron séché, coupe menu toutes ces herbes et les mets tremper en eau de vie 7 à 8 jours au soleil, ou sur le fourneau puis les coule par un linge, en jetteras les herbes hors et ton essence sera faite.

NB. que si tu prends de l'esprit de vin, c'est à dire de l'eau de vie rectifiée, il en tirera mieux la substance, et une goutte que tu mettras dans un verre de vin fera autant d'effet que 7 ou 8 gouttes de ce qui aura été infusé que dans l'eau de vie commune.

### **Pour faire revenir le vin roux beau et blanc**

Faut prendre pour un tonneau de 300 pots, environ un verre d'esprit de vin rectifié, y mettre la grosseur d'une noix d'alun de Roche pilé, et le laisser 7 ou 8 jours en infusion dans une fiole bien bouchée en la remuant de temps en temps, puis le verser dans le tonneau de vin roux, il redeviendra beau blanc.

Il ne faut point brasser le vin du tonneau.

### **Pour ôter la verdeur du vin et le rendre plus agréable à boire**

Prends une once de brémoles des plus douces, demi-once de cannelle concassée, un peu d'écorce de citron, une cruche pesant de graine de paradis et le tout mettre en infusion dans l'esprit de vin en sorte qu'il surnage d'un pouce les matières - pendant 24 heures au soleil, ou sur le fourneau sans point agiter la fiole, puis coule l'eau de vie par un linge dans une autre

fiolle, ou mettras 3 à 4 onces pilées de sucre et le laisser encore infuser 2 à 3 jours au soleil ou sur le fourneau, en bien remuant cette dernière infusion en sorte que le sucre se fonde bien puis verse la fiolle dans le tonneau de vin qu'il ne faut pas brasser et le laisser ainsi quelques jours avant que de le tirer.

### **Pour séparer l'eau du vin**

Faites un vaisseau de bois et lierre, mettez y le vin et s'il y a de l'eau parmi, vous le verrez incontinent distiller dehors par les pores dudit bois de lierre.

### **Autrement**

Mettez de l'alun liquide dans le tonneau où est le vin et puis bouchez le vaisseau avec éponge d'huile et le penchant, laissez le répandre, et l'eau seule coulera.

### **Autrement**

Plongez dans le vin des fils ou torchons de coton de manière qu'ils aillent dessus: l'eau par ce moyen est séparée.

### **Autrement**

Un joint sec mis dans du vin où il y a de l'eau, tirer à soi l'eau et laisser le vin.

### **Autrement**

Le sang d'un coq séché est mis en poudre, puis mêlé au vin trempé d'eau, fait aller l'eau dessus.

### **Autrement pour éprouver s'il y a de l'eau dans le vin**

Mettez y un oeuf, s'il ne descend soudain, il est pur.

### **Pour rompre la violence du vin qui bouillit au tonneau**

Jetez y un petit morceau de fromage, vous verrez chose merveilleuse.

### **Pour rendre le vin plaisant à boire**

Le vin sera plaisant à boire, tant pour son odeur que pour la couleur, si vous pendez avec un fil ( en sorte toutefois qu'il ne touche le vin) une orange ou citron garni et lardé de clous de girofle.

### **Pour vin tourné**

S'il advient que le vin soit tourné, faut mettre dedans le tonneau quantité de poivre battu, et pour le meilleur le changer de tonneau.

### **Pour clarifier le vin**

Si le vin est trouble, il sera très tôt clarifié avec noyau de pommes de pin, ou de pêches ou avec du blanc d'oeuf et un peu de sel, autrement prenez demi-livre d'alun de roche, et autant de sucre, faites en poudre menue et la jetez au tonneau.

### **Pour ôter l'odeur de moisi au vin**

Prenez semence de laurier, puis le bouillir en vin, puis jetez la dans le tonneau.

Autrement, fais un sachet de sauge et la mets dans le tonneau sans toucher au vin. Le même remède sera au vin aigre.

### **Pour vin aigre**

Pends à une cordelette une grosse pièce de lard bien enveloppée en toile de lin et l'entrer par le bondon jusqu'au milieu du vin et lorsque le vin s'abaissera en le tirant, faudra attacher la pièce de lard en telle sorte qu'elle soit toujours au milieu du vin, cependant le tonneau doit toujours être bien couvert et étoupé, et plus grosse sera la pièce de lard et meilleure sera. Et le vin redeviendra bon.

### **Quand quelque bête est tombée dans le vin**

Si quelque bête est tombée dans le vin et morte comme un serpent, un rat, une souris etc.. afin qu'elle en donne mauvais goût au vin, sitôt qu'on a ôté le corps mort, il le faut brûler et jeter la cendre froide dans le tonneau auquel il était tombé, en le remuant avec un bâton de bois.

Les autres conseillent de mettre dans le vin, du pain chaud et un anneau de fer.

### **Pour faire vinaigre avec vin gâté**

Fait bouillir le vin gâté, et ôte toute l'écume qu'il fait en bouillant, et laisse demeurer au feu jusqu'à temps qu'il décroisse du tiers, puis les mets dans un vaisseau où il y ait eu dedans du vinaigre et y ajoute du cerfeuil et couvre bien le vaisseau en sorte qu'il n'y ait point d'air, et en bref ce sera du vinaigre bon et fort.

### **Pour faire du vinaigre sec**

Pour le faire, prends cerises sauvages quand elles commencent à mûrir ( les cornouilles sont encore meilleures) des mûres quand elles sont seulement rouges et grappe de verjus bien fort comme gland sauvage avant qu'ils se mûrissent, pille tout cela ensemble puis prends du meilleur vinaigre que tu pourras trouver, incorpore tout cela ensemble puis prends et rédige par petits pains que tu mettras sécher au soleil, et quand tu voudras faire vinaigre, détrempe ces petits pains dans du vin et tu auras de bon vinaigre.

### **Pour empêcher que le vin ne se gâtera jamais**

Faut et mettre dans le tonneau un morceau de sel et un de chaux vive et bien chaponner le tonneau et vous verrez que jamais il ne se gâtera mais sera toujours beau et gris.

### **Pour remettre le vin gras**

Faut prendre des cailloux blancs et les rompre et faire tant menu qu'on peut aussi y mettre une quantité d'oeufs ( c'est à savoir seulement les blancs parmi et les bien battre avec lesdits cailloux pilés et mettre le tout par le bondon dans le tonneau puis il faut attacher une serviette ou autre linge au bout d'un bâton, le mettre dans le tonneau et le bien brasser avec ce linge attaché au bout du bâton un demi quart d'heure durant puis le tirer dehors et le plonger et bine laver dans un seau d'eau fraîche, puis le remettre dans le tonneau, et ainsi faire 7 ou 8 fois de suite mais faut toujours rechanger à chaque fois le seau d'eau fraîche dans le seau, et ensuite le bien chaponner et le laisser deux ou trois semaines, il redeviendra excellent.

### **Pour remettre le vin gras**

Faut prendre de l'herbe ou mousse appelée de la mousse terrestre et y attacher une longue branche au bout d'un bâton puis la mettre dans le bondon dans le tonneau et la mener par tous les endroits du tonneau avec le bâton puis retirer le bâton et en laissant ladite mousse dans le tonneau attacher le premier bout au bondon avec une cordelle en sorte que ladite mousse soit suspendue du bondon en bas et laisser ainsi 24 heures et la tirer dehors et jeter la cette mousse et en prendre de l'autre et faire de la même sorte 3 ou 4 fois et bouger le tonneau et verrez qu'au bout de huit jours le vin sera dégraissé.

### **Autrement**

Faut tirer le vin dans un seau puis le bien battre et brasser avec une ramasse et verser le seau dans un autre tonneau qui soit frais et ainsi tirer tout le tonneau dans des seaux et après l'avoir ainsi bien battu le mettre dans un tonneau frais puis le bien boucher et peu de jours après sera entièrement remis.

### **Comment il faut tirer bas le vin si la lie monte**

Si le vin est trouble que la lie monte et se veuille gâter, faut le transvaser dans une autre tonneau après y avoir brûler de la bonne riclette et après qu'elle est brûlée y mettre un bon verre plus ou moins selon la grandeur du tonneau de bonne eau de vie et rouler le tonneau afin que l'eau de vie mouille autant qu'il se peut les douves du tonneau puis mettre le vin tiré bas la dedans et le vin se remettra et viendra beau.

Quand bien on tirera bas du vin sain et net, il est bon d'accommoder ainsi le tonneau le vin en sera tant meilleur.

Aux vendanges, il est bon de mettre une bonne poignée de sel dans une bosse quand on y met la maute l'opinion est vrai semblable que le vin se garde mieux de corruption

### **Secrets pour les vins que Mr Lutz ministre m'a donné.**

#### **Pour faire un vin tout à fait doux comme l'hypocras sans rien y mettre**

Faut aux vendanges prendre du moût rouge tout frais et le faire cuire dans une chaudière sur le feu jusqu'à la diminution d'un tiers, de sorte que de 30 pots de moût il n'en reste que 20 et s'en faut pour bien réussir faire un échantillon de bois pour voir quand il sera à point cuit, car s'il cuit moins ou davantage du tiers il ne réussira pas bien, mais ayant justement cuit les deux tiers faut les mettre bas du feu et étant refroidi, les mettre dans un tonneau pour ton usage

#### **Pour faire que le vin blanc sera beau et bon et ne viendra jamais roux**

Faut à vendange après avoir mis le moût dans le tonneau, y mettre de l'eau de vie à discrétion et selon que les raisins sont mûrs ou battus de la grêle par exemple si les raisins sont bien mûrs et beaux faut mettre dans un boler d'un muid demi-tiers de pot d'eau de vie et si les raisins sont verts, un quart de pot, car cela outre qu'il le fera beau gris, le fera plutôt et mieux cuire le moût.

Et si la grêle a frappé les raisins, ce qui fait que le vin en est roux, faut aussi y mettre environ un quart de pot sur un muid, ce qui le fera beau et bon et empêchera qu'il ne devienne roux

### **Pour donner bon goût au vinaigre**

Pour donner un bon goût au vinaigre, faut mettre dans sa fiole des noix coupées, à savoir les gremons de la noix à savoir dans une fiole d'un pot, une poignée de gremon et les y toujours laisser car outre le bon goût cela rend le vinaigre plus fort et meilleur.

### **Pour faire vin auné de Monsieur Charles Merveilleux**

Prendre un setier de vin blanc ou rouge., c'est-à-dire à la vendange venant tout fraîchement de la vigne, mets le cuire sur le feu en une chaudière, en l'écumant bien, mets y ensuite de la racine d'aune, ou aunée taillée par tranches et enfilées en un filet, laquelle ait été auparavant bien séchée, et le tout étant cuit jusqu'à la diminution du quart, mettras les trois quart restant dans un tonneau qu'avez tout près et le bonderez bien, il ne bouillira que dans 10 à 15 jours.

Il faudra faire un petit trou près du bondon pour lui bailler de l'effort.

Après avoir mis ce vin auné dans le tonneau faut y suspendre par le bondon lesdites racines jusqu'au milieu du tonneau avec le filet ou elles sont attachées et les y toujours laisser lequel vin auné ainsi fait demeurera toujours doux et agréable pour en prendre le matins pendant l'hiver.

Aux vendanges de 1694 j'en ai essayé à un quart d'once de racine sèches d'aune pour un pot de moût mais il me semble que c'est un peu trop de racine.

Et que quand on mettra une once pour cinq pots ce serait assez

Il me semble que de mettre lesdites racines dans un sachet sera mieux dans la chaudière car quoi que enfilées elles se détachent par dans la chaudière.

### **Pour faire vin doux aux vendanges venant du sieur Abraham Huguenin**

Mets dans un tonneau 80 pots de moût, mets y demi-once moutarde pilée, une once étain de glace et de la riclette qu'auparavant il faut brûler au tonneau avant d'y mettre du vin faut aussi avant y mettre le moût emplir le tonneau d'eau et le laisser tremper 24 heures quand on aura mis ces choses ci dessus au tonneau, faut les laisser 3 ou 4 jours puis tirer bas tout le moût du tonneau et le remettre dans un autre de même teneur et de ce que le vin aura décru rempli le d'eau et le laisse, il sera doux.

### **Recette pour faire vin d'aune**

Il faut arracher les racines d'aune de trois ans en trois ans au mois d'août, la racler et nettoyer comme les carottes qu'on veut cuire, la fendre pour en ôter ce qu'il y pourrait y avoir de gâter intérieurement, la couper par rouelles d'épaisseur d'un demi doigt l'enfiler et la sécher à l'ombre.

Il faut prendre trois setiers de moût frais, le meilleur, soit rouge, soit blanc, le mettre dans une chaudière ou deux, il faut y mettre demi l'once d'aune sèche enfilée avec la vingtième partie d'angélique enfilée il faut faire bouillir tout cela ensemble, écumer le tout avec soin surtout au commencement l'écume est bonne pour mettre dans la bruvette, quand il y en a le tiers ou le quart diminué, renfermer les deux setiers restant incessamment sans le laisser refroidir dans les cuivres dans un tonnelet en attachant l'aune l'angélique enfilée au bondon.

### **Pour faire de très bonne riclette à brûler dans les tonneaux par Mr le lieutenant Osterwald**

Un once de clous de girofles  
autant de cannelle

autant de carnimon  
autant muscade  
autant macis

et deux onces de wismèt, les apothicaires en ont, faut prendre de celui qui se pille facilement menu, c'est là le meilleur.

Quand le vin est trouble qu'on appréhende qu'il se gâtera, on met dans un sachet dudit vismet qu'on suspend jusque près des lies par le bondon avec une corde, cela empêchera que le vin ne se gâte et le réclaircit

### **Pour éclaircir le vin**

Prends pour un muid de vin, deux ou trois douzaines d'oeufs, casse les coques, blanc et jaune, à savoir tout l'oeuf

prend 4 ou 5 pots de vin du tonneau trouble, mêle y même si tu veux un ou deux pots d'eau commune

mets y un quart de pot d'eau de vie , plus ou moins

et deux ou trois onces de crème de tartre pilé

mets toutes ces choses ensembles dans un seau et les bats et brasse bien ensemble et mets le tout dans le tonneau par le bondon, soit qu'il soit sur la lie ou non avec une gaine de fer et le rechaponne et dans peu de jours le vin sera beau et clair et même quand le vin est roux, on en use ainsi pour le faire venir beau blanc.

D'autres au lieu de vin prennent du lait d'environ 2 ou 3 pots pour un muid de vin, le font un peu cuire sur le feu et le laissent refroidir pour lever la crème qui se forme dessus le lait car il est mieux de ne pas la mettre au tonneau, et dans ce lait, ils mettent les oeufs, eau-de-vie et crème de tartre comme dessus.

D'autres avec le lait mêlent et mettent environ le quart ou le tiers d'eau commune.