NOUVELLE REVUE
THÉOLOGIQUE

62 Nº 1 1935

Le vin de messe. Principes et consultations

René BROUILLARD

p. 55 - 75

https://www.nrt.be/es/articulos/le-vin-de-messe-principes-et-consultations-3497

Tous droits réservés. © Nouvelle revue théologique 2024

LE VIN DE MESSE

PRINCIPES ET CONSULTATIONS

Sans aucun doute, des deux matières nécessaires au sacrifice eucharistique, le vin est celle qui fait naître le plus de difficultés et suscite chez le prêtre le plus d'appréhensions.

En somme, il paraît aisé d'avoir des assurances suffisantes en ce qui concerne le pain. La farine, il est vrai, se prête à des adultérations et à des mélanges inadmissibles. Mais les communautés religieuses, qui nous fournissent d'ordinaire nos hosties, savent s'adresser, pour s'en pourvoir, à quelqu'un de sûr; bien mieux elles achètent souvent le grain; mouture, confection de la pâte, cuisson sont des opérations relativement simples; le transport des pains d'autel n'entraîne pas d'ailleurs de dangers; les limites de conservation et de renouvellement, prescrites par l'Église, sont assez larges pour qu'avec un peu de diligence toute crainte raisonnable soit enlevée.

Il n'en est pas de même du vin.

A moins d'appartenir à une région viticole, on doit le plus souvent passer par un ou plusieurs intermédiaires; le vin est un produit instable, qui exige des soins; le transport, surtout s'il est long, expose à des fraudes. Et puis, réduirait-on au minimum ces dangers, s'adresserait-on à des producteurs directs, les opérations qui nous donnent le vin sont compliquées et délicates; on peut toujours se demander comment elles se passent; l'œnologie, cette science moderne de la vinification, offre ses procédés d'amélioration, dont beaucoup comportent l'emploi des substances étrangères aux raisins et qui de plus en plus passent en usage. Même légalement admises, sont-elles compatibles avec les exigences et les désirs de l'Église?

Il y a huit ans, dans un article que voulut bien accueillir cette Revue (*N. R. Th.*, juin 1926, pp. 423-447), nous examinions avec quelque détail cette question. Ces pages nous ont valu et

continuent à nous valoir de nombreuses consultations. Nous avons cru que certaines de ces dernières pourraient intéresser et même servir nos lecteurs.

Nous nous permettrons de leur en présenter quatre. Pour plus de clarté, sans reprendre notre ancien exposé, nous les ferons précéder d'un rappel succinct et le plus précis possible des principes qui dominent la matière (1).

I. Principes.

1. C'est au Code de droit canon que nous emprunterons les caractéristiques tout à fait générales du vin de messe : il doit être, nous dit le canon 815, § 2, « *naturel, venant du fruit de la vigne et non-corrompu* ».

Comme *matière invalide* du sacrifice eucharistique sont donc exclus :

a) tous les produits ou liquides, faits avec d'autres fruits que les raisins quelles que soient leur excellence ou leur ressemblance avec le vin (certains cidres pourraient par exemple prêter à confusion pour des non-connaisseurs);

b) un vin artificiel, chimiquement composé des mêmes éléments que le vin de raisin, même s'il présentait aux sens des qualités identiques ;

c) un vin décomposé, soit complètement passé, de manière à n'avoir plus la saveur du vin, soit tourné en vinaigre au point d'être imbuvable.

(1) Il est clair que ces principes n'ont rien d'original ; on en trouverait l'équivalent dans toutes les théologies morales (cf. par exemple VERMEERSCH, *Theol. mor.*, III, 1923, n. 371-372 ; CAPPELLO, *De Sacram.*, I, 1921, n. 288 sq.)

Depuis 1926, le document romain le plus important est sans contredit l'*Instructio... de quibusdam vitandis atque observandis in conficiendo sacrificio missae* etc., adressée en date du 26 mars 1929 aux Ordinaires par la S. Congrégation des Sacrements, *Acta Apost. Sedis*, 1929, p. 631 sq. La *Nouv. Rev. Theol.* l'a reproduite en 1930, p. 48 sq., en la faisant suivre d'un commentaire très clair et très autorisé du R. P. Jos. Pauwels. L'étude générale de ce dernier sur le vin de messe, publiée dans les *Periodica* en 1912 (VI, Suppl. XVIII, p. 57 et suiv.) reste une des meilleures sur cette matière.

Parmi les ouvrages plus récents qui en traitent en détails signalons pour ses vues suggestives la *Pastoralchemie* de Rudolf FATTINGER (Herder, 1930, p. 40-87).

2. Précisant les qualités, qui constituent le vin naturel et non-corrompu, les moralistes reconnaissent en outre que doivent être regardés comme *invalides :*

a) un vin insuffisamment liquide, soit condensé et rendu pâteux par la chaleur, soit solidifié par le froid;

b) un vin tellement chargé d'alcool qu'il ne serait plus qu'une liqueur (certains auteurs, Noldin, Cappello, etc... indiquent comme limite extrême 20 degrés d'alcool);

c) un vin additionné de produits étrangers en quantité supérieure ou même égale à celle des éléments venant des raisins.

Cette dernière règle, donnée communément par les auteurs, est confirmée par l'*Instruction de la S. C. des Sacrements* (1929), qui déclare : « on ne peut tenir pour matière valide un vin qui serait mélangé d'une quantité égale ou supérieure d'eau » (*A. A. S.*, 1929, p. 632).

Disons en passant qu'elle est de nature à rassurer : des producteurs ou des intermédiaires tant soit peu honnêtes atteindront bien difficilement cette marge, surtout dans les pays où, comme en France, production et commerce du vin sont également réglementés et surveillés.

3. Mais l'Église demande plus que de respecter ces conditions de validité. Afin d'obtenir en une question si importante une sécurité plus grande, elle a établi *des conditions de licéité* singulièrement plus rigoureuses.

On peut même dire que devant le progrès de la chimie moderne et les succès de l'œnologie, sans doute aussi devant l'avidité commerciale accrue et la baisse morale accentuée de nos jours dans l'activité économique, comme si elle était en plus grande méfiance, elle tend actuellement plutôt à resserrer ces conditions et à nous presser davantage de les observer.

Ces conditions de licéité se ramènent en somme à ces deux règles principales :

a) Première règle. Le vin de messe doit être un *vin suffisamment fait, convenablement purifié* et *d'une bonne tenue.*

Le *moût* (jus naturel de raisins n'ayant encore subi aucune fermentation) est au moins illicite; le sucre qu'il contient n'est

pas transformé en alcool; ce n'est pas vraiment du vin, — du vin fait. Certains auteurs le tiendraient même volontiers pour invalide; il paraît plus exact d'admettre que ce serait matière valide, mais gravement illicite (Cf. *Rubriques du missel, De defectibus*, IV, 2 « conficitur sacramentum, sed conficiens graviter peccat »). Si jadis, en certaines régions, au temps des vendanges, on usait du jus exprimé des premiers raisins pour offrir le sacrifice, actuellement cet usage ne serait certainement plus approuvé par l'Église. Quant à l'addition en quantité modique à du vin, complètement fait, de moût destiné à l'adoucir, nous en parlerons en détail dans une des consultations suivantes.

Après la fermentation le vin contient des impuretés, constituant la lie; on les élimine par le collage (au blanc d'œufs, à la colle de poisson, au sang, etc...) et les divers soutirages. Un vin non ainsi purifié serait certainement valide; mais il serait illicite comme peu digne du sacrifice.

Plus encore doit-on écarter un vin qui commencerait à présenter des signes de maladie (fleur, tourne, graisse, casse, etc.) et spécialement celui qui s'aigrirait. L'acescence, due à un ferment, le *mycoderma aceti*, très actif au contact de l'air, si elle n'est que peu accentuée, ne compromettrait pas la validité et, en cas de nécessité ou de difficulté, pourrait être négligée; mais, si elle devenait notable, elle risquerait de rendre le vin matière douteuse; pour l'éviter, on sait qu'il faut soigneusement fermer toute bouteille entamée et limiter en la couchant l'action de l'air sur le liquide.

b) Deuxième règle. Aux éléments venant du raisin ne doit être ajoutée aucune substance étrangère, non plus seulement ici en quantité supérieure ou égale, mais même en quantité *vraiment notable.*

Ce dernier mot évidemment n'est pas sans imprécision; on en donnera, croyons-nous, une interprétation raisonnable et commune, en disant que quelques dixièmes ou même quelques centièmes constituent une quantité notable, que quelques millièmes — à plus forte raison des traces difficilement appréciables — peuvent être négligés en vertu de l'axiome : « parum

pro nihilo reputatur ». Au sujet de cette addition de quantité notable, *l'Instruction de la S. C. des Sacrements*, 1929, déclare qu'un vin l'ayant subie devrait être traité comme s'il était matière douteuse. C'est là une manifestation de cette sévérité actuelle que nous venons de signaler dans les directives de l'Église. Toutefois, à parler strictement, nous pouvons tenir avec l'ensemble des moralistes que l'addition à du vin naturel d'une quantité de substance étrangère à vrai dire notable, mais qui reste petite (quelques centièmes par exemple), ne rend pas réellement la validité douteuse; à mesure cependant que la proportion s'accroîtrait et se rapprocherait de la moitié, le doute pourrait naître, et, par conséquent, s'établirait l'interdiction d'user d'un tel vin pour la messe (1).

4. A cette règle si sévère touchant les additions de substance étrangère au raisin, il existe des *exceptions*.

a) Les auteurs du XVIII^e^ siècle (v. g. Benoît XIV, Ferraris...) ne faisaient pas difficulté pour tolérer l'addition d'*une quantité modérée d'eau* à des moûts trop épais. Cette tolérance, au témoignage d'un de nos correspondants, est encore admise de nos jours en certains diocèses d'Italie; et des moralistes modernes, comme Berardi (*Praxis*, III, n. 916), Cappello (*De Sacram.*, I, n. 288), la retiennent à condition que l'addition soit légitimée par un motif raisonnable.

Faut-il en dire autant d'une légère addition de sucre à des vins qui en seraient trop pauvres? C'est encore une question que nous discuterons plus loin.

(1) Nous supposons que cette addition ne modifie pas *profondément* les propriétés normales du vin, surtout ses propriétés organoleptiques, sa saveur, son odeur, sa couleur caractéristiques. Il pourrait se faire en effet qu'une addition modique et même très modique de substance étrangère au vin ait de tels effets : le liquide ne serait plus, au jugement commun, du vin ; et il pourrait devenir non seulement illicite, mais douteux ou invalide. En exemple, citons certains vins médicamenteux, obtenus avec des additions parfois très légères de substances spéciales.

Les diverses règles que nous avons données doivent donc être entendues sous réserve de cette observation et étant supposé qu'il s'agit d'additions respectant ou renforçant les qualités et propriétés d'un vin par ailleurs naturel.

b) En 1706, une réponse du Saint-Office, adressée au préfet apostolique d'Éthiopie, autorisait un *vin fait avec des raisins secs* (22 juillet 1706, *Collectanea S. C. de Prop. Fide*, 1907, t. I, n. 270). Le mode de production était ainsi décrit : des raisins secs, ayant été mis dans un poids égal ou même double d'eau froide, en sont retirés après quelques heures de cette infusion et pressés; si le liquide, après fermentation, a couleur, odeur et goût du vin ordinaire, il peut être regardé comme vin de messe valide et licite. Cette réponse a été de nouveau approuvée de nos jours (v. g. *S.-O.* 7 mai 1879, *Collect.* 1907, n. 1518; 4 mai 1887, *l. c.*, n. 1762).

Il faut remarquer qu'elle admet l'addition en quantité non pas seulement notable, mais considérable d'une eau qui ne vient pas des raisins. Pour expliquer cette tolérance on a pu dire que l'on se contentait de restituer aux raisins l'eau qui en avait disparu, que du reste cet élément était secondaire et non spécifique parmi les éléments du vin. Il n'en reste pas moins que nous avons là une exception tout à fait d'importance aux règles précédemment données.

c) Afin d'assurer au vin une tenue, qui s'oppose aux fermentations secondaires ou aux maladies, et en vue des longs transports, surtout par des pays chauds, il est bon et il peut être nécessaire que le vin soit fortement alcoolisé. Toute une série de décisions romaines permettent l'addition d'alcool à des vins naturels *(vinage)* aux conditions suivantes : cet alcool doit lui-même venir des raisins ou du vin; — l'addition doit être faite plutôt avant que la fermentation du moût soit tout à fait terminée (quand elle cesse d'être effervescente « *tumultuosa* »); — le nombre total de degrés d'alcool ne doit pas être excessif (au plus 12% pour les vins français des régions tempérées, 18% pour les vins espagnols ou de pays méridionaux). (Réponses de 1890, Marseille; 1891, 1896, diocèses espagnols; *Collect.* 1907, n. 1735, 1737, 1752, 1949, 1950).

5. Les diverses indications que nous venons de donner règlent l'attitude à prendre devant les procédés modernes d'œnologie, qui se généralisent de plus en plus dans la production et le commerce vinicoles.

Ils sont à admettre pour le vin de messe dans la mesure où ils s'accordent avec les conditions de validité et de licéité, établies par l'Église.

Sans nul doute, d'une manière générale, là où une réglementation sévère tend à assurer le caractère naturel du vin, les procédés déclarés légaux, seront le plus souvent d'accord avec ces conditions canoniques; ils sont dans le même sens qu'elles; spécialement au point de vue de la validité, on peut dire d'une manière générale qu'ils la garantissent. Néanmoins, du fait qu'ils sont légaux, il ne s'ensuivra pas qu'ils respecteront toutes les exigences et les désirs de l'Église, en particulier en ce qui concerne la licéité.

Ils sont donc à examiner en détail.

En 1926 nous tentions cet examen au sujet des procédés admis par les lois françaises. Nous nous contenterons ici de résumer les *principales conclusions* que nous proposions :

a) Ne doivent faire aucune difficulté toutes les opérations, qui, sans changer la nature et les qualités courantes des vendanges, des moûts ou des vins, permettent de les améliorer pour ainsi dire par une action extérieure (ainsi le dégrappage, diminuant l'acidité, le chauffage et l'évaporation des moûts, destinés à augmenter la proportion de sucre, les soutirages, la pasteurisation ou chauffage des vins en vue de leur stérilisation, etc.).

Il en est de même de tout mélange de vins naturels et purs, les provenances en seraient-elles très diverses.

b) Peuvent être tolérées les additions tout à fait légères de substances étrangères aux raisins et aux moûts, quand elles sont motivées (ainsi la préparation des récipients à l'aide du soufre, la sulfitation ou assainissement des vendanges, des moûts, des vins grâce à des doses peu considérables d'acide (anhydride) sulfureux, le collage à l'albumine, le levurage ou fermentation produite par des levures commerciales, etc.).

c) Si les additions étaient plus considérables (quantité déjà notable, quoique très réduite) elles ne nous sembleraient point tout à fait condamnables, si elles avaient des raisons sérieuses,

bien qu'elles soient le plus possible à éviter. La tolérance paraît surtout légitime quand ces substances viennent des raisins; ce serait le cas, croyons-nous, du tanisage, du tartrage, du phosphatage, de la coloration améliorée avec du caramel de raisin. Une réponse défavorable donnée par le *Saint-Office* au sujet du tartrage (correction de vin trop vert obtenue par une petite dose de bitartrate de potasse — « *Non Expedit* », Carcassonne, 5 août 1896) nous paraît à interpréter plutôt comme un conseil pressant que comme une interdiction formelle.

d) Le vinage ou addition d'alcool est explicitement autorisé par l'Église aux conditions que nous avons dites. L'alcool ajouté doit venir des raisins ou du vin; il faut donc écarter, quoique la loi française le permette, tout autre alcool. L'Église préférerait, afin d'assurer l'homogénéité du mélange, que ce vinage se fasse à la cuve, avant la fin de la fermentation; nous croyons cependant que même se ferait-il le vin une fois constitué, on peut canoniquement l'admettre.

e) D'une manière générale, quand en a le choix, pour améliorer le vin, entre divers procédés, l'Église recommande, — elle l'a fait à plusieurs reprises, — qu'on choisisse celui qui n'ajoute rien ou ajoute le moins possible au vin, qui le laisse le plus naturel et intact : au lieu de sucrer le moût, on vinera, ou mieux on le condensera; au lieu de soigner chimiquement un vin malade, on le remplacera par un vin, moins fin peut-être, mais de meilleure santé.

Voilà quelques conclusions qu'il peut être bon de connaître, ne serait-ce que pour renseigner à l'occasion viticulteurs ou commerçants consciencieux et respectueux des directions de l'Église.

Nous allons les appliquer, ainsi que l'ensemble des principes présentés, à divers doutes qui nous ont été proposés.

II. Consultations.

Première consultation. Vin adouci par addition de moût mûté.

Le moût mûté est du jus de raisins stérilisé par une dose légère d'anhydride ou acide sulfureux; cet acide élimine ou

paralyse les ferments bons et mauvais du moût; tant que l'action s'en fait sentir, aucune fermentation ne se produit; le sucre ne se transforme pas en alcool. Un tel liquide, nous l'avons dit, employé comme matière totale ou prédominante du sacrifice, devrait être estimé tout au moins gravement illicite : c'est du vin insuffisamment fait.

Mais doit-on de même condamner une simple addition modérée de ce moût mûté à un vin complètement fait et dont tout le sucre est devenu de l'alcool ? Ne peut-on user pour le sacrifice de ce vin sec ainsi adouci ?

Voici comment un négociant des régions françaises tempérées nous exposait l'intérêt de la question : « Notre clientèle ecclésiastique, spécialement celle de la Belgique et du Nord français, nous réclame pour la messe des vins doux ou adoucis : ils sont plus favorables aux estomacs à jeûn et plus agréables en dehors du repas.

Or les vins doux d'Espagne et des pays méridionaux, je parle des vins authentiques, sont, dans les contrées indiquées, d'un prix très élevé (haut dosage en alcool) et d'un transport compliqué. Les vins légers de nos régions sont secs. Jadis les lois françaises en autorisaient un sucrage modéré à la cuve, qui en augmentait l'alcool et l'adoucissait. J'ai connu autour de moi des prêtres qui n'hésitaient nullement à user à l'autel d'un vin ainsi sucré; l'un d'eux me disait qu'en acheter à ses paroissiens était pour lui le seul moyen d'avoir commodément un vin de messe tout à fait sûr. Actuellement on ne peut plus en France sucrer les vendanges. Le commerce, surtout là où, en Belgique par exemple, n'existe aucune réglementation légale, est fort exposé à sucrer après fermentation nos vins légers, qu'il sulfite afin de les stabiliser; il obtient de cette manière des vins adoucis et de prix abordables. J'ai toujours refusé de servir pour la messe des vins de cette sorte. Mais on atteindrait les mêmes résultats par *une addition modérée de moût mûté :* sept à huit pour cent, soit quinze à vingt litres par barrique de deux cent vingt-cinq litres, suffiraient; cette addition ajouterait un degré de sucre et masquerait la verdeur du vin; elle nous donnerait des vins

à la fois assez alcoolisés, adoucis et stables, qu'on pourrait parfaitement garantir, puisqu'on en connaîtrait les producteurs et leurs procédés.

Ces vins ainsi adoucis sont légaux; ils sont considérés de tous comme tout à fait naturels; ne peuvent-ils être présentés, en toute sûreté de conscience, comme vins de messe ? »

Réponse. — Sur deux points nous serons affirmatifs :

a) Ces vins, modérément additionnés (dix pour cent au plus) de moût mûté, sont certainement valides. Tous leurs éléments viennent des raisins, sauf l'acide sulfureux, que sa quantité assez minime rend négligeable; la part en vin complètement fait l'emporte assez sur le moût mûté pour écarter tout doute de validité. A la rigueur donc, si on avait une sérieuse raison, on pourrait s'en servir sans crainte pour le sacrifice.

b) En tout cas, entre cette addition de moût mûté et le sucrage fait avant la fermentation ou surtout, après elle, l'hésitation ne serait pas possible : le sucrage, ajoutant un élément notable étranger aux raisins, est davantage à éviter.

Mais sur l'objet principal de la question, que penser ?

Écartons d'abord certaines des raisons invoquées ou insinuées par notre correspondant : désirs chez la clientèle d'un vin plus agréable ou plus digestif, facilités locales de production ou de commerce, prix plus modérés ne suffisent pas à faire reconnaître pour toujours licite ce vin que nous venons de déclarer valide. Qu'on se contente d'un vin sec, si seul il est indiscutable; ou, si l'on tient à un vin doux, qu'on le paye en conséquence. C'est ce que les consommateurs s'exposent à s'entendre répondre de l'Église. Et quant aux commerçants ne leur dirait-elle pas que, s'ils veulent fournir du vin de messe, ils doivent accepter les conditions qu'elle croit sage d'établir ?

C'est donc le procédé et sa licéité qu'il nous faut examiner.

Avouons-le, à première vue, il n'est pas sans soulever un doute sérieux : le moût étant, s'il est seul, matière gravement illicite, une addition de moût mûté ne rend-elle pas illicite le mélange ? Ce dernier n'est-il pas en partie composé de vin imparfait ?

Ce doute est-il bien fondé et résiste-t-il à une étude approfondie ?

D'abord il est une autre substance, qui est matière non seulement illicite mais invalide de la messe et dont une addition modérée ne rend nullement le vin invalide ou illicite. C'est l'alcool. L'Église admet le vinage; le vin viné est composé lui aussi en partie d'un alcool qui, isolé, serait invalide; il n'en reste pas moins vin de messe authentiquement permis.

Et puis est-il exact de dire que le vin total, après addition de moût mûté, contient une partie de vin imparfait ?

En réalité, c'est vrai, le moût était du vin imparfait au moment où il était versé dans le vin sec; mais le mélange une fois fait, ses éléments se trouvent devenir les éléments d'un ensemble; le sucre appartient, non plus à un vin imparfait, mais à un vin qui, par ailleurs, est assez alcoolisé pour être du vrai vin. Grâce à lui, ce vin possédera en outre du sucre, comme il en serait pour un vin doux dont l'alcool aurait naturellement empêché la transformation ultérieure. C'est artificiellement qu'on a empêché cette transformation : en quoi une opération artificielle, qui n'ajoute pas des éléments étrangers au vin, serait-elle défendue ? Il faudrait alors défendre toute pratique de vinification scientifique ou rationnelle, toute direction humaine de la fermentation... En somme tout s'est passé comme si on arrêtait la fermentation à un moment donné de manière à ne pas obtenir toute la quantité possible d'alcool et à conserver du sucre.

Qu'on ne nous objecte pas : l'homogénéité du mélange risque d'être déficiente, parce que l'addition n'est faite que bien après la fermentation. — Sans doute y aurait-il des chances qu'elle fut plus parfaite, si tous les éléments se trouvaient ensemble dès la fermentation ou vers sa fin. Mais ne nous faisons pas d'illusion ni d'idée fausse sur cette homogénéité : de toute manière, le vin reste un mélange — un mélange très instable dont les éléments ne sont pas aussi unis — et donc à unir — qu'on le croyait jadis. Et qu'on n'ajoute pas : mais les commerçants, les producteurs abuseront, si on ne se montre impitoyable pour de telles additions ! — Ici encore, ce serait méconnaître la légitimité et les

bienfaits de tout progrès en vinification; l'Église, ce fut toujours sa manière, est assez prudente et assez éclairée pour le régler, le maintenir dans les limites raisonnables, mais aussi pour l'accueillir et en user.

On le voit donc : à parler sincèrement, nous serions plutôt favorable à la tolérance liturgique de ces vins adoucis par une addition modérée de moût mûté; nous croyons que par elle, des éléments venus du raisin ne restent pas parties de vin imparfait mais deviennent éléments de vrai vin, par ailleurs suffisamment alcoolisé; ils ne s'opposent donc pas à ce que ce vin soit normalement employé dans le sacrifice.

Et cependant, considérant la sévérité actuelle de l'Église, la rigueur de ses récentes réponses, nous n'osons pas affirmer que nos explications seraient capables de convaincre les juges des Congrégations Romaines.

Nous avons donc cru devoir répondre à nos correspondants, — plusieurs nous avaient posé cette même question, — que la licéité parfaite de tels vins n'étaient point certaine, qu'ils feraient bien de ne pas les présenter à leur clientèle comme sûrement liturgiques. Ils pouvaient du reste consulter leurs Ordinaires locaux et s'en tenir provisoirement au jugement de ces derniers — en attendant une décision plus haute... Est-il besoin d'ajouter que nous-mêmes sommes tout prêt à nous y conformer, même si elle était défavorable à nos vues.

* * *

Deuxième consultation. Vin adouci par vinage.

Cette consultation nous vient du Proche-Orient. Une congrégation religieuse y récolte du vin de messe; il est excellent de réputation, mais de prix élevé. Les supérieurs désirèrent notre avis sur sa préparation; ils nous la firent exposer ainsi :

« Nos clients demandent des vins doux (comme plus haut, on le voit); nous les obtenons en préparant trois types de vins.

Un premier type est un vin sec, dans lequel la fermentation a épuisé tout le sucre; il a de 14 à 16,5 degrés d'alcool.

Pour les deux autres types, nous vinons (à l'alcool de vin, bien entendu), quand la fermentation tumultueuse commence à baisser et nous obtenons ainsi des vins doux.

Nos moûts ont à l'origine environ 14°,5 de sucre.

Au moment du vinage, le liquide titre encore de 6°,5 à 7° de sucre, et il a 7°,5 à 8° d'alcool.

En versant par hectolitre huit litres d'alcool pour l'un de ces vins et treize litres pour l'autre, nous obtenons des vins qui titrent l'un environ 15° d'alcool et 4°,8 de sucre, l'autre 18° d'alcool et 4°,6 de sucre.

En même temps que l'alcool, au moment du vinage, nous ajoutons environ 10 grammes d'anhydride sulfureux par hectolitre; alcool et anhydride arrêtent la fermentation (plus rapidement dans le dernier type de vin) et stabilisent les vins.

Par le mélange des trois types, nous obtenons des vins doux intermédiaires qui sont livrés selon les désirs des clients. »

A cette consultation était jointe une réponse particulière donnée par le *Saint-Office* en 1883 à une congrégation d'Afrique. Elle autorisait le vinage aux conditions que rendait publiques le document de 1896, rapporté plus haut.

Réponse. Les divers éléments de la préparation qui vient d'être exposée nous paraissent admissibles :

a) L'Église reconnaît la licéité du vinage à des conditions qui sont ici observées : alcool de vin, — versé au moment où baisse la fermentation tumultueuse — en des proportions fixées, (le degré total des vins doux ne dépasse pas 18°, limite indiquée pour les vins des pays méridionaux).

b) Le sulfitage employé ne laisse dans le vin qu'une quantité très minime d'anhydride (quelques grammes pour 1000).

c) Les trois types de vins sont également licites et leur mélange n'a rien que de permis. Donc préparation et vins incontestablement valides et licites au point de vue de la messe; ils sont en outre très sûrs quant au transfert, à cause de leur haut degré d'alcool et de leur sulfitation.

Remarquons pour confirmer ce que nous disions que le résultat est semblable à celui qu'on cherchait par l'addition

de moût mûté : faire en sorte qu'il reste du sucre dans le vin.

Seulement ici aucun doute sur l'opération, à cause des déclarations explicites du Saint-Office sur le vinage. Le seul inconvénient du procédé c'est — outre que vinage et sulfitage en vue d'arrêter la fermentation ne sont pas, croyons-nous, légaux en France — ceci : les vins ainsi produits — très forts et très sûrs — sont d'un prix très élevé à cause même de leur origine et de leur haut titrage d'alcool.

* * *

Troisième consultation. Vin renforcé par sucrage léger dans les pays de missions.

Il nous faut dépasser le Proche-Orient et descendre jusqu'à l'hémisphère austral. Des missionnaires, qui travaillent sous la Croix du Sud, nous ont interrogé sur la question, si délicate parfois dans les missions, du vin de messe. L'un d'eux nous écrit :

« Nous avons eu tant de difficultés à faire venir d'Europe un vin bien authentique, que nous nous sommes décidés à faire nous-mêmes notre vin de messe. Nous avons de belles vignes, plantées en excellents cépages; seulement sous le soleil tropical, nos raisins mûrissent vite et sont peu chargés de sucre. Notre vin est faible en alcool; la conservation jusqu'à la récolte suivante est parfois difficile. Nous avons essayé de la réduction du moût par le chauffage; les résultats n'ont pas été satisfaisants. Il est par ailleurs peu aisé de se procurer de l'alcool de vin, si exposé aux colonies à être frelaté. Pour renforcer légèrement notre vin, nous ajoutons donc au moût avant la fermentation par hectolitre cinq kilogs de sucre de canne. J'ai consulté plusieurs auteurs de morale là-dessus. J'ai rencontré le P. Vermeersch, qui autorise à la rigueur le procédé (III, n. 372), tout en conseillant de recourir plutôt à la condensation du moût par le chauffage.

Mais ce qui me donne des scrupules, c'est la récente *Instruction de la S. Congrégation des Sacrements*, 1929, paraissant défendre toute addition notable de ce genre et reproduisant une réponse

défavorable faite à la mission du Tché-ly pour un cas semblable.

Que faut-il donc penser de notre procédé et pouvons-nous le continuer en toute sûreté de conscience ? »

Réponse. — Nous avons à nous expliquer nettement au sujet du sucrage.

a) Alors que l'addition de moût mûté n'apportait au vin que des éléments venant des raisins, — qui pourraient donc selon nous être regardés après mélange comme des éléments naturels du vin, — l'addition de sucre introduit sans conteste une substance étrangère aux raisins et au vin. Même, si cette substance n'est pas prédominante ou égale, l'Église demande qu'on l'écarte normalement, afin d'assurer la composition pleinement naturelle du vin eucharistique. Elle est donc en principe défavorable à tout sucrage soit avant soit après la fermentation; s'il est nécessaire de renforcer le vin en alcool, elle préférera qu'on use de tout autre procédé qui ne comporterait pas une addition de ce genre, — à savoir vinage, condensation de moût, raisins secs ajoutés à la vendange. — C'est le sens aussi net qu'invariable de toutes ses réponses et de toutes ses instructions.

b) Est-ce à dire qu'on doive regarder tout sucrage, en toute hypothèse, comme condamné par elle ?

Remarquons d'abord que nulle part, ni dans l'Instruction de 1929, ni dans la réponse à la mission du Tché-ly (1891), il n'est dit que le sucrage soit formellement et absolument défendu. Nous pouvons donc retenir les principes jusqu'ici communément admis par la théologie morale et que nous avons résumés plus haut.

Un sucrage, même notable, s'il reste modéré (c'est le cas quand il ne dépasse pas dix pour cent) n'atteint pas la validité et la laisse intacte, bien que pratiquement il soit le plus possible à éviter. Même actuellement on peut donc tenir avec Cappello (*De Sacram.*, I, n. 289) que dans un cas de nécessité, de grande difficulté à avoir un vin tout à fait pur, on pourrait user d'un vin dont la verdeur aurait été adoucie par un léger sucrage (deux à trois pour cent); avec le P. Vermeersch (*Theol. Mor.*, III, n. 372) on peut estimer que, les autres procédés pour

renforcer le vin ne donnant pas de résultats satisfaisants ou étant trop difficiles à employer, en l'absence de vin totalement naturel, un sucrage modéré du moût pourrait être toléré. Ces vins sont certainement valides et les circonstances exceptionnelles, les rendent, tant qu'elles durent, licites. C'est à cause de telles circonstances que l'Église a pu donner des permissions particulières de ce genre; le P. Vermeersch nous en cite précisément une d'après le témoignage d'une revue théologique (celle donnée à l'évêque canadien des Trois-Rivières en 1892, 5 kgs de sucre par 100 litres, *Revue Théologique française*, t. X, 1905, p. 628).

c) A notre correspondant nous avons donc pu répondre qu'il avait raison de vouloir suivre le plus strictement possible les prescriptions et les directions de l'Église; en Europe, avec les très larges possibilités de production et de commerce qui y existent, le sucrage quel qu'il soit ne saurait être toléré pour le vin de messe; aux missions lointaines, s'il était vraiment difficile soit de faire venir en toute sûreté un vin authentique, soit d'user des autres moyens préférés par le Saint-Office, une plus grande latitude pourrait à la rigueur être admise. Notre missionnaire a déjà vu essayer sans succès la concentration du moût; il estime — et nous comprenons son jugement — le vinage peu sûr; qu'il tente l'addition au moût de raisins secs; s'il lui est malaisé de s'en procurer ou si là encore les résultats ne sont pas heureux, la distance où il se trouve des pays de production et les périls du transport peuvent, croyons-nous, l'autoriser à continuer la pratique d'un sucrage aussi modéré que possible. Entre ce sucrage et un vin venant d'Europe, aussi garanti et aussi soigneusement expédié soit-il, nous croyons qu'il peut et qu'il doit préférer comme plus sûr le premier — du moment qu'il fait le vin soi-même.

* * *

Quatrième consultation. Vin obtenu de moût concentré avec addition d'eau et levurage.

Cette dernière consultation nous est venue non des missions, mais à l'occasion des missions. En Amérique, au temps de la fameuse prohibition, la fabrication et le commerce des moûts concentrés se trouvèrent prendre une grande extension : à l'aide de ce jus de raisins non alcoolisé, on pouvait par simple addition d'eau obtenir une boisson présentant de réelles qualités et des vertus appréciées; en faisant fermenter la dilution, on tournait les lois qui défendaient les liquides alcoolisés et on obtenait du vin dont on pouvait user personnellement ou en famille.

Nous ne savons jusqu'à quel point ce procédé s'était répandu dans les divers pays occidentaux. Jusqu'à ces dernières années la législation française interdisait de concentrer les moûts au-dessus de 10° Baumé. Depuis la loi du 4 juillet 1931 et le décret du 1er juillet 1931, cette restriction a été supprimée. Des distilleries de concentration se sont installées spécialement en Algérie. Leurs moûts, concentrés à un haut degré, réduits à l'état de sirops assez consistants, légèrement sulfités à l'anhydride sulfureux, peuvent voyager avec commodité et sûreté; grâce à une restitution d'eau proportionnée et à un levurage, qui détermine la fermentation, ils sont capables, nous assure-t-on, de donner un vin, possédant les mêmes caractères que s'il était directement produit.

Un procureur de missions — le vin de messe est une préoccupation parfois troublante de ces dévoués serviteurs des missionnaires — frappé des avantages que présente le transport des moûts en pays éloignés, à travers des régions tropicales, nous a demandé s'il ne serait pas permis d'user pour la messe de vins obtenus avec ces moûts, — et, dans l'affirmative, si ce ne serait pas le meilleur moyen de ravitailler en cette matière les missions lointaines.

En nous posant ces questions, il nous communiquait quelques renseignements fournis par une de ces distilleries pour la vinification des moûts concentrés. Nous en reproduirons un résumé.

Les moûts concentrés offerts par cette maison titraient norma-

lement 36° Baumé; leur densité était de 1,33; ils contenaient par litre environ 850 grammes de sucre, dont moitié en glucose, moitié en levulose. Leur acidité (bitrartate de potasse et autres sels minéraux) était en moyenne de 10 grammes par litre.

La concentration ayant fait perdre au jus de raisins la plus grande partie de son eau et quelque peu de son acidité, il faudra, pour obtenir du vin, rendre aux moûts ces deux éléments. Selon le degré d'alcool que l'on veut obtenir, la dilution devra être plus ou moins abondante : ainsi pour obtenir un vin de 10° d'alcool, on ajoutera au sirop comme eau quatre fois son volume, (pour un vin de 11°, trois fois et demi, — 17 grammes de sucre par litre donnent un degré d'alcool). Quant à l'acide tartrite, pour un vin de 10°, on en restituera 2 grammes par litre.

Tout récipient propre (la propreté doit être aussi absolue que possible) peut être employé, pourvu que la substance n'en soit pas attaquée par les acidités du moût.

L'addition d'eau et l'aération ayant suffisamment atténué ou enlevé la sulfitation, la fermentation sera possible, à condition qu'on la fasse partir par des levures. Ces levures peuvent être soit des levures ordinaires de brasserie ou de distilleries (grains, manioc, riz, fruits, etc.), soit des levures commerciales pures et sélectionnées, destinées à la vinification. On les utilisera en préparant des pieds de cuve, c'est-à-dire une petite quantité de sirop, additionnée d'eau (on pourrait y ajouter des raisins secs) dans laquelle on commencera à faire partir la fermentation. Les proportions sont données en détail par les circulaires; nous les omettons. Les pieds de cuve, étant en fermentation, seront versés dans le moût dilué (8 litres environ pour 200 litres); une petite quantité de sulfate d'ammoniaque (2 à 3 grammes par fût) faciliterait l'opération. Des conditions de température sont à observer; la fermentation se fera en quatre ou cinq jours, si on maintient une température moyenne de 30°, — en plus de temps, si celle-ci était plus basse (quinze jours pour 18° à 20°).

Comme d'ordinaire, la fermentation s'annonce par l'apparition des bulles d'acide carbonique; puis le liquide se trouble et dépose au fond du récipient une légère couche blanchâtre

(sels tartriques et levures mortes). Quand le dégagement de CO^2 se ralentit, la fin est proche. Il faut aérer... Il restera à donner au vin désormais constitué les soins ordinaires, le laisser clarifier, le soutirer, si possible le filtrer, éviter de le laisser en vidange dans les récipients, veiller à leur fermeture et le préserver de l'air; la mise en bouteille ne se fera qu'après la clarification totale.

Le prix du moût condensé indiqué par cette maison est d'environ six francs le litre (36° Baumé); il varie du reste d'après l'année et la qualité.

Réponse. — 1. Notre procureur des missions nous demandait d'abord si un vin préparé de cette manière pouvait être considéré comme valide et licite pour la messe.

En faveur de ce vin, un excellent argument existe : c'est, nos lecteurs ont pu de suite le reconnaître, l'analogie assez étroite avec le vin de raisins secs. Ce dernier est admis par l'Église, nous l'avons vu plus haut, à condition qu'il ait fermenté et qu'il offre aux sens les qualités ordinaires du vin. Or le moût concentré, puis dilué n'est guère différent du jus tiré des raisins secs additionnés d'eau. Dans l'un comme dans l'autre, l'eau ajoutée peut être considérée comme restituée aux raisins et au moût; il est vrai, le procédé de restitution n'est pas le même; mais que l'on ait fait infuser des raisins secs ou que simplement et directement on ait ajouté l'eau au sirop extrait des raisins verts, dans les deux cas, on usera des mêmes éléments fondamentaux et essentiels au vin. Comme différence il y aurait, semble-t-il, ceci : peut-être le moût condensé a-t-il conservé moins d'acidité que les raisins secs; mais cette perte n'exigera qu'une restitution d'acide (en pratique de l'acide tartrique) si infime — 2 grammes par litre, soit quelques unités pour mille, — qu'elle peut être regardée comme négligeable (1). Ce qui pourrait toutefois

(1) Pour cette même raison ne peuvent faire de difficulté la sulfitation du moût et le levurage : ces opérations finalement ne laissent à peu près rien dans le vin. L'addition si légère de sulfate d'ammoniaque pourrait également être admise mais suivant les directions de l'Église, on ferait mieux de s'en abstenir, comme de tout autre semblable, si elle n'est pas nécessaire ou très utile.

faire plus de difficulté, c'est qu'avec le moût condensé, le volume d'eau prévu pour la production d'un vin moyennement alcoolisé (10° par exemple) paraît très supérieur à celui dont parlaient pour les raisins secs les documents romains. C'est pourquoi on pourrait recommander, pour plus de sûreté, à qui tenterait d'user du moût concentré et voudrait en préparer du vin de messe, de chercher à obtenir un vin fortement alcoolisé, en réduisant ainsi l'addition d'eau.

On voit donc notre première conclusion : nous sommes porté à croire que le vin obtenu du moût concentré, s'il se présente, après fermentation, avec la saveur, l'odeur et les qualités du vrai vin, peut être admis comme matière du sacrifice eucharistique, tant que l'autorité ecclésiastique n'aura pas décidé le contraire.

2. Le procédé est-il pratique? C'est la deuxième question qui nous était posée.

Ici on comprendra notre réserve. Nous manquons sur ce point d'expérience; et nous serions même très reconnaissant à ceux de nos lecteurs, qui pourraient nous faire profiter de la leur, en nous instruisant de leurs succès ou de leurs déboires.

Tout ce que nous pouvons dire, c'est que, comme transport, ce moût condensé présente de grands avantages. Expédié en boîtes métalliques ou en fûts bien joints et cerclés, il est d'une masse fort réduite par rapport aux vins faits; le haut degré de concentration et la sulfitation l'assurent contre les fortes chaleurs; les dangers de prélèvement et de mouillage sont très atténués... Transport plus sûr et plus facile — sans parler du meilleur marché, — sans nul doute. Seulement il apparaît aussi que la fermentation, la confection, les premiers soins du vin réclament attention et dextérité...(1) C'est pourquoi il serait risqué d'affirmer

(1) L'histoire de l'œnologie algérienne montrerait les difficultés de la bonne fermentation vinaire dans les pays chauds.

Les premiers viticulteurs de la grande colonie nord-africaine, pourtant très au courant de la pratique vinicole, n'obtinrent longtemps que des vins aigres-doux, à peu près imbuvables. Après un demi-siècle de tâtonnements et de longues études scientifiques on reconnut que la température constituait un agent physique d'une influence considérable sur le développement des levures. C'est entre + 20° et + 35° qu'elles peuvent tout à fait bien

que grâce à ces moûts chaque missionnaire pourra aisément faire son vin de messe. Non, si on veut en user, le mieux serait de préparer les vins de cette sorte dans un centre de missions sous une direction compétente; nous conseillerions en outre de ne compter sur ce procédé qu'après l'avoir essayé pour l'usage courant et après s'en être rendu maître. A qui ferait de tels essais, nous souhaitons bonne chance.

* * *

En terminant leurs réponses aux consultations que les Congrégations romaines leur ont demandées, les théologiens de la Ville Éternelle ne manquent pas d'user de belles formules, mises à leur disposition par la langue latine : formules de réserve pour les défaillances de science et les erreurs possibles, formules d'humble respect pour les Éminentissimes Seigneurs qui utiliseront leurs travaux et prononceront des sentences autorisées. Comme eux, disons que nos exposés et nos solutions sont présentés : *Salvo meliori judicio...* Bien que nous n'ayons pas la prétention trop ambitieuse de croire que nos modestes pages parviendront si haut, du moins en toute sincérité protestons-nous, nous aussi, de notre déférence et de notre soumission aux décisions romaines — et présentons-nous à nos lecteurs nos excuses de les avoir peut-être lassés par des détails trop abondants...

Enghien. René BROUILLARD, S. I.

vivre et agir; elles souffrent au-dessus de + 36° et meurent à 42°, laissant le moût ou le vin en proie à des bactéries diverses, qui transforment le sucre en acides organiques d'un goût détestable. En pays tropicaux, il faudrait donc, pour obtenir, avec du moût concentré un vin convenable, veiller très spécialement à la température du liquide en fermentation (Cfr V. FORBIN, *L'industrie vinicole en Algérie* dans *La Nature*, 1er déc. 1934, p. 482).