NOUVELLE REVUE THÉOLOGIQUE

53 Nº 6 1926

Vinification scientifique et vin de messe

René BROUILLARD

p. 423 - 447

https://www.nrt.be/fr/articles/vinification-scientifique-et-vin-de-messe-3195

Tous droits réservés. © Nouvelle revue théologique 2026

Vinification scientifique et vin de messe

Il existe, on le sait une science œnologique : constituée surtout depuis Pasteur et ses découvertes sur la fermentation, elle a pris, aux débuts du XXe siècle, de grands déve-

(1) *O. c.*, p. 242.

loppements; elle tend de plus en plus à se vulgariser. Nos pères, en fait de vinification, se contentaient plutôt de laisser agir la nature; les viticulteurs d'aujourd'hui se voient invités à l'aider davantage, ou même à la suppléer.

La théologie morale ne peut se désintéresser de telles invitations. Il lui appartient de les juger au point de vue moral, et surtout, — ce qui est plus délicat, — par rapport au vin de messe. L'Église a toujours entouré ce dernier d'une sollicitude spéciale. De lui dépend en partie le sacrifice, centre du culte et source majeure de vie. On comprend donc que les théologiens aient à se demander : que faut-il penser, au sujet du vin de messe, de la vinification dite scientifique? les procédés qu'elle préconise sont-ils acceptables? ou doit-on exiger des producteurs et des commerçants qu'ils les écartent, qu'ils s'abstiennent de tel ou tel?

D'excellentes études ont déjà répondu à ces questions (1).

Sans prétendre les refaire et en nous inspirant d'elles, nous voudrions examiner d'une manière toute pratique comment les solutions données doivent s'appliquer dans un des grands pays producteurs de vins, celui qui sans doute, sous ce rapport, intéresse le plus directement nos lecteurs, la France (2).

---

(1) En première ligne nous citerons le travail du P. Jos. Pauwels, paru dans les *Periodica* en 1912 (LVI, suppl. XVII, p. (57) et sqq.) ; c'est le meilleur que nous connaissions sur ce sujet ; il s'inspire d'un article du P. Vitoria, *El vino dulce para misas* dans *Razon y fe*, 1909. On trouvera aussi de bonnes réponses dans l'*Ami du clergé*, 1921, p. 657 ; 1922, p. 703 ; 1923, p. 48.

En 1872 (t. IV, p. 389 sqq.) et en 1873, (t. V, p. 393 sqq.), notre Revue publiait deux articles détaillés sur cette question : en s'y reportant, on verrait les éléments nouveaux, qui, depuis cinquante ans, s'y sont ajoutés et la nécessité de leur adapter les solutions anciennes.

(2) Nous tenons à dire que cet article a été composé en dehors de toute intention et de tout esprit de réclame. Si nous parlons uniquement de la viticulture française, c'est que sur elle seule nous avons pu nous instruire non seulement par des livres mais aussi par des enquêtes personnelles. Nous accueillerions bien volontiers les renseignements qui pourraient nous être communiqués sur la pratique des autres pays viticoles.

La production vinicole française se trouve surtout depuis la guerre se développer de plus en plus dans un sens scientifique : des ouvrages, des revues ou des journaux techniques se publient qui vulgarisent la science œnologique (1); la grande presse régionale ne manque pas de présenter chaque année, au moment des vendanges, des conseils sur la campagne qui va s'ouvrir ; des laboratoires officiels ou des stations d'études (il en existait 45 environ en 1925) s'offrent pour guider les producteurs ; des maisons de produits dits œnologiques se sont constituées et leurs chiffres d'affaires s'accroissent d'année en année; dans la grande viticulture comme dans le grand commerce des chimistes dirigent ou surveillent les opérations de vinification et les font profiter des progrès de leur science.

Ce qu'il faut de plus soigneusement noter, c'est que tout cet effort scientifique se trouve légalement ordonné et régularisé.

La chimie est une belle chose; mais, laissée à elle-même, ne risquerait-elle pas de si bien aider la production vinicole qu'elle en arriverait à la supprimer? Les viticulteurs français ont voulu conjurer un tel péril; ils se sont défendus contre les opérations scientifiques excessives; toute une série de lois et de décrets ont réglementé la vinification et déterminé les procédés permis et les pratiques défendues (2).

Et cette législation n'est point, comme on pourrait le

---

(1) Parmi ces ouvrages nous renvoyons surtout aux suivants : E. Chancrin, inspecteur général de l'agriculture, *Le Vin. Procédés modernes de Préparation, d'Amélioration et de Conservation.* Paris, Hachette, 1924 ; L. Mathieu, *Vinification.* Librairie de la Maison Rustique, 1925.

La plupart des indications scientifiques qui se trouvent dans cette étude ont été empruntées à ces livres, surtout au premier.

(2) Lois du 11 juillet 1891 et du 1 août 1905 sur la répression des fraudes dans les denrées alimentaires et les produits agricoles ; décrets du 3 septembre 1907 et du 19 août 1921 sur le même objet ; lois du 24 juillet 1894 et du 29 juin 1907 sur le sucrage, le vinage, le mouillage, etc... La plus récente mesure législative sur cette matière est un décret du 15-19 août 1925, modifiant celui du 19 août 1921 et permettant l'édulcoration des vins blancs secs avec des vins doux ou des moûts mutés à l'anhydride sulfureux.

craindre, restée lettre morte. Un service très sérieux de répression des fraudes existe et fonctionne; il enquête, surveille, fait des prélèvements, inflige des amendes que sanctionnent, s'il y a lieu, les tribunaux; il voit son action très efficacement renforcée par les associations fort puissantes et très éveillées de viticulteurs, qui se portent à l'occasion partie civile dans les procès et obtiennent des dommages-intérêts.

En somme, on peut le dire, si les fraudes individuelles et d'occasion restent possibles, si tel petit commerçant peut — et pourra toujours — mouiller une fois en passant son vin, y mettre un produit défendu ou une quantité illégale d'un produit toléré, il est actuellement bien difficile en France, — dans les limites du territoire, — à un propriétaire ou à une maison de commerce, — d'une manière habituelle et pour de grandes quantités de vin, d'échapper aux prescriptions légales.

Il reste que les procédés modernes et légaux que nous allons passer en revue ne sont pas d'un usage courant en toutes les régions viticoles françaises et dans toutes les classes de producteurs ; plus employée dans les pays de vins fins et dans la grande production, ils ne paraissent guère avoir atteint jusqu'ici les petits propriétaires ou les gros vins ; ils se répandent cependant de plus en plus un peu partout ; et c'est pourquoi il est intéressant de nous demander ce qu'il faut en penser au sujet du vin de messe.

*
* *

Nous n'insisterons pas sur ceux de ces procédés qui se trouvent être d'action plutôt physique, c'est-à-dire qui agissent sur le moût ou sur le vin d'une manière proprement extérieure : chauffage ou refroidissement produisant la condensation du moût, pasteurisation du vin, débourbage mécanique, filtrage, etc... Ils influent sans doute en fin de compte sur la composition interne des vins ; mais, ne leur ajoutant point d'élément nouveau ou étranger, ils ne peuvent apporter aucune inquiétude quant au vin de messe :

que le produit reste après ces opérations, au témoignage des sens, du vin, et cela nous suffira (1).

Parmi les procédés proprement chimiques, comportant des additions directes de substances aux moûts et aux vins, quels sont donc ceux que les lois françaises autorisent et qui sont surtout conseillés par l'œnologie aux viticulteurs, spécialement pour les vins blancs (2) ?

En voici une énumération et une description sommaire d'après les divers moments de la vinification.

1°) PRÉPARATION DU MOÛT.

A) *Sucrage*. Il importe pour la bonne fermentation et pour la conservation du vin que le moût, obtenu par le foulage et le pressurage des raisins, présente des quantités suffisantes et proportionnées de sucre et d'acides.

Le déficit de sucre, dû au manque de maturité de la vendange, rendrait le vin faible en alcool et instable.

Un vinage (addition d'alcool) ou un sucrage (addition de sucre) convenables remédieraient à ce déficit.

Mais la loi française interdit en général le vinage du

---

(1) Parmi ces procédés physiques le seul qui pourrait nous inquiéter quelque peu serait celui d'extraction par déplacement ou diffusion. Il prêterait facilement au mouillage. Mais il ne sert que dans la vinification en rouge, pour expulser par un courant d'eau des marcs, remis dans le moût pendant la fermentation, le vin qui reste.

(2) A la messe, notre époque ne se sert généralement que de vin blanc. On le sait, ce n'est qu'en vue de la propreté des linges ; aucune proscription du vin rouge n'a en effet jamais été portée par la liturgie. Aux débuts de l'Église et jusqu'au XIVe siècle le vin rouge parût au contraire avoir été préféré pour le sacrifice soit parce qu'il représenterait mieux le sang du Christ (St Jérôme, *ad Heliodorum*), soit parce qu'il est moins facile de le confondre avec l'eau (canons de divers conciles des XIIIe et XIVe siècles). Voir *Corbled, Hist. du Sacr. de l'Euch.*, 1885, t. I, p. 199.

On sait qu'on peut vinifier en blanc des vendanges rouges ; il suffit de ne pas remettre les marcs, foulés et pressés, dans le moût au moment de la fermentation ; généralement la coloration sera à travailler ; sauf sur ce dernier point, ce que nous allons dire s'applique aussi à cette vinification ; mais comme elle ne paraît qu'exceptionnelle en France, nous traitons directement des seuls vins obtenus de raisins blancs ou peu colorés.

moût (1). Quant au sucrage, elle ne le permet que d'une manière très restreinte (au plus 10 kg. par 3 hectolitres de vendange), après déclaration et en acquittant des droits de plus en plus forts.

Au reste les vendanges blanches en France sont généralement récoltées le plus mûres possible ; dans les années normales, le manque de sucre, surtout dans le midi, sera donc plutôt rare.

B) *Phosphatage et tartrage.* Ce qui sera plus fréquent, c'est le manque d'acidité.

L'acidité en effet, due surtout à l'acide tartrique et à un sel, le bitartrate de potasse, vient des pellicules et de la rafle (partie ligneuse du raisin). Or celles-ci, quand il s'agit de vinification en blanc, au contraire de la vinification en rouge, ne sont jamais remises dans le moût pendant la fermentation. Le moût, peu acide de lui-même, ne recevra donc pas le plus souvent, en fermentant, ce supplément d'acidité, qui serait si utile au vin afin de rester stable.

Aussi l'œnologie conseille de corriger dans le moût lui-même ce défaut par de petites additions de substances appropriées. Il y a quelques années le procédé le plus en honneur en France, semble-t-il, était le plâtrage (addition de plâtre pulvérisé à la vendange) mais la quantité de cette substance autorisée actuellement par la loi étant très minime, il est généralement remplacé par le phosphatage et le tartrage.

Le phosphatage consiste à ajouter au moût du phosphate bibasique ou bicalcique de chaux pur (175 à 300 grammes pour 1.000 kg. de vendange) ou du phosphate d'ammoniaque cristallisé pur (500 g. à 1 kg. pour 1000 kg. de vendange). Dans le tartrage, c'est de l'acide tartrique cristallisé pur que l'on met dans le moût. La proportion recommandée

---

(1) Il n'y a d'exception que pour les moûts provenant de raisins muscat, malvoisie, grenache ou maccabeo ; une addition de 10 pour 100 du volume à ces moûts est permise afin d'achever la constitution de vins doux très forts en alcool.

est de 120 grammes par hectolitre pour obtenir un degré d'acidité en plus.

Il faut noter au reste que l'on peut obtenir plus naturellement cette correction d'acidité à l'aide de grapillons verts dont le jus est très acide. La préparation en est faite facilement par le viticulteur lui-même.

c) *Tanisage.* Un autre élément important en vinification, c'est le tanin. Il contribue avec l'acidité à arrêter le développement des maladies, surtout de la graisse fréquente dans les vins blancs ; il assure le dépouillement des vins nouveaux par la précipitation des matières albuminoïdes et favorise un bon vieillissement du vin. Mais, de même et plus que l'acidité, il fera facilement défaut aux vins blancs, — et pour la même raison. Il vient en effet des pellicules, de la rafle, surtout des pépins ; il a besoin pour passer dans le vin d'être dissous par l'alcool que produit la fermentation. Les vins rouges en acquerront une quantité suffisante, et même parfois excessive, puisqu'ils fermentent avec leurs marcs. Au contraire les vins blancs en manqueront presque totalement.

L'œnologie recommande donc, et la loi française permet un tanisage léger, à faire dès avant la fermentation pour que le mélange soit plus complet (50 à 60 grammes pour 1.000 kg. de vendange).

Les tanins conseillés sont surtout des tanins à l'alcool. Ils peuvent être extraits des pépins de raisins et être fournis par le commerce ou être préparés par le viticulteur lui-même, qui peut également tirer du vin l'alcool employé.

D) *Sulfitage.* Le moût, ayant une acidité convenable et placé dans de bonnes conditions de température, (entre 20 et 30 degrés), fermentera facilement. Cette acidité permettra en effet aux bons ferments (c'est la levure apiculée qui commencera la fermentation et la levure elliptique qui la continuera) de prendre le dessus sur les mauvais germes, encore que ces derniers soient en nombre bien supérieur. Mais afin de mieux assurer le départ si important de cette opération et de lui donner une perfection plus grande, tout

en ne négligeant pas de veiller à l'acidité et au dosage du tanin, qui restent nécessaires pour la conservation ultérieure du vin, l'œnologie préconise un autre procédé, de plus en plus employé dans la viticulture française, — c'est le sulfitage.

Il y a beau temps que les bons effets de l'acide sulfureux (plus exactement de l'anhydride sulfureux) en vinification sont connus : les anciens Romains employaient déjà la mèche souffrée, brûlée dans les récipients vinaires ; nous usons encore de ce procédé pour préparer et assainir nos barriques et nos tonneaux.

Mais voici que de nos jours on demande davantage à cet acide ou anhydride, à savoir de stériliser la vendange elle-même. Mis sous forme liquide ou solide dans les raisins au moment du foulage ou dans le moût, (10 à 25 grammes par hectolitre pour la vinification en blanc), il effectuera une véritable sélection en faveur des meilleures levures, et il éliminera les bactéries, ferments des maladies. Cette action élective reste encore quelque peu mystérieuse : on l'attribue aux dimensions plus grandes, quoiqu'encore microscopiques, de ces bactéries, qui fixent ainsi une quantité supérieure d'acide et s'en trouvent au moins paralysées.

Quoi qu'il en soit de l'explication, il est certain qu'une sulfitation appropriée fait mieux partir la fermentation, lui permet de se poursuivre dans de meilleures conditions et de s'achever avec un degré d'alcool plus fort et une finesse supérieure du produit.

Cette sulfitation légère ne laisse que peu d'acide sulfureux dans le vin et elle est autorisée par la loi, jusqu'à concurrence de 450 milligrammes par litre, dont 100 milligrammes au maximum à l'état libre.

Si elle était plus considérable, elle aurait pour effet de stériliser complètement le moût, même dans ses bonnes levures ; ce serait alors du moût muté, auquel il faudrait restituer de nouvelles levures pour obtenir sa fermentation ; nous allons dire un mot de ces moûts en traitant de la fermentation elle-même.

2°) FERMENTATION.

Levurage et moûts mutés. Le moût, ayant été, si c'est nécessaire d'après l'analyse, convenablement acidifié et tanisé, un sulfitage léger l'ayant assaini, pourrait fermenter de lui-même. Mais l'œnologie conseille, pour plus de sûreté et en vue d'un meilleur résultat, de lui ajouter des levures commerciales. Elles aideront le travail des levures déjà existantes ; si c'était nécessaire elles suppléeront à leur action, et en tout cas donneront un vin plus fort en alcool et d'une plus grande finesse. Ces levures ont été, elles-mêmes, recueillies dans des crus de qualité supérieure et cultivées en laboratoire. On a reconnu au reste que les levures vinaires ne venaient pas de l'intérieur des raisins, mais du sol ; elles apparaissent très curieusement en juillet et se fixent sur la rape et les pellicules, d'où elles passent dans le moût ; la fermentation faite, comme de bonnes ouvrières qui ont rempli leur tâche, elles disparaissent pour la plupart dans les lies.

Ce levurage, qui n'est qu'une aide utile si la sulfitation à été légère, pourrait devenir nécessaire : c'est le cas des moûts mutés ou sulfités à fond.

A en croire l'œnologie, nous aurions même là la vinification tout à fait scientifique, celle de l'avenir : les moûts, sulfités à fond, seraient portés dans des usines vinaires, comme on le fait pour le froment ou la betterave. Dans ces usines la fermentation serait entourée de tous les soins désirables, commencée et poursuivie dans les meilleures conditions. Les résultats en alcool et en bouquet seraient, assure-t-on, bien meilleurs. Qu'en est-il de ces vues? De grandes maisons de commerce, non seulement en Champagne, où c'est courant, mais en d'autres régions de la France, y répondent déjà et délivrent ainsi les propriétaires du soin de préparer eux-mêmes leurs vins.

Il ne semble pas toutefois très probable que là où les vignobles sont très divisés et donnent des vins renommés, à cause même de la diversité des crus, on puisse croire à la généralisation de cette pratique.

Quoi qu'il en soit, le levurage soit partiel, soit complet, tend à se répandre. Les viticulteurs le pratiquent soit directement, soit en préparant eux-mêmes, avec des raisins choisis, des pieds de cuve qu'ils versent dans le moût. La loi française autorise ces opérations. Elle ne défend même pas la confection de moûts mutés et leur emploi pour édulcorer le vin déjà fait et le transformer en vin doux (vin dont une partie du sucre n'a pas été convertie en alcool.) Le mélange ne doit pas cependant, au terme des réglements, contenir, en fin de compte, une dose d'anhydride sulfureux supérieure à 450 milligrammes par litre.

Il faut noter aussi que l'assainissement du moût pourrait être obtenu par un procédé plus extérieur que le sulfitage, le chauffage à un degré qui détruit les levures et les bactéries; ce procédé, s'il peut produire une certaine condensation du liquide, n'abîme en rien le moût.

3°) Purification du vin.

A) *Soutirages et collage.* Le vin, obtenu par la fermentation du moût, n'atteindra perfection et stabilité que s'il est purifié suffisamment des lies et des germes de maladie, qui se trouvent encore en lui.

Déjà le sulfitage du moût, surtout à dose forte, a opéré une purification préalable (débourbage du moût). Celle du vin sera perfectionnée ou obtenue par les soutirages (transvasements dans d'autres récipients après repos) et par le collage.

Le collage a pour but de déterminer la précipitation des éléments solides en suspension dans le vin, en provoquant un composé insoluble de tanin grâce à l'introduction d'une matière albuminoïde (blanc d'œuf, sang, caséine) ou gélatineuse (gélatine, colle de poisson). Il peut aussi se faire à l'aide de substances agissant mécaniquement par leur chûte (papier, sable, etc.).

La loi française autorise ces divers procédés au reste depuis longtemps en usage. De fait, on peut dire que même ceux dont l'action est le plus directement chimique ne laissent dans le liquide que des quantités infinitésimales des

substances employées. C'est vrai même des collages au blanc d'œuf (2 ou 3 blancs d'œuf par hectolitre) ou à la colle de poisson (2 à 3 grammes de colle sèche par hectolitre), l'un et l'autre très en faveur en France pour les vins blancs.

Au collage on peut aussi ajouter ou même substituer le filtrage, qui, spécialement pour les vins blancs, donne d'excellents résultats, mais demande pour être pratique une installation coûteuse dans les petites exploitations.

B) *Coloration.* En même temps que de la pureté, le viticulteur se préoccupe de la bonne coloration de son vin. Elle est particulièrement importante pour la présentation et n'est pas négligeable dans le vin de messe, un vin peu coloré pouvant trop facilement se confondre avec l'eau.

Or, surtout si le vin n'a pas été tanisé, si le collage a été pratiqué et par lui la matière colorante diminuée, il peut y avoir avantage à renforcer la coloration.

La loi interdit l'emploi de tout colorant venant de la houille ; elle n'autorise que l'addition de caramel de raisin. C'est le produit de la caramélisation du sirop obtenu par concentration du moût ou du vin.

Une très minime quantité de cette substance suffit pour atteindre le but poursuivi, celui de teinter le vin, et non de l'adoucir, ce qui serait considéré comme une fraude.

4°) AMÉLIORATION DU VIN ET LUTTE CONTRE LES MALADIES.

A) *Coupage, pasteurisation,* etc. Si la maturation de la vendange n'a pas été bonne, si le moût n'a pas été amélioré ou la fermentation régulière, le vin peut présenter des défauts et être exposé à des altérations qui tiennent à sa mauvaise constitution : des maladies peuvent naître qui le décomposeront bientôt.

C'est ici surtout que les fraudes peuvent devenir une vraie tentation. La loi française ne permet d'améliorer un vin malade qu'avec une modération et des soins qui doivent exclure tout reproche de falsification.

Elle autorise le coupage des vins ; mais à condition qu'ils soient sains. Ce mélange fera perdre le droit à certaines appellations précises, mais il ne constitue pas, s'il est suffisamment clair pour le consommateur, une fraude.

Contre les maladies elle permet tout procédé mécanique, la pasteurisation par exemple, ou chauffage à 70°, qui sert à les combattre à peu près toutes, l'acidification des vins plats ou exposés à la casse par un phosphatage léger ou une petite addition d'acide citrique (mais non par le tartrage), de même le tanisage, fait dans les conditions indiquées déjà ; avec la pasteurisation cette dernière opération permettra de combattre spécialement l'une des principales maladies des vins blancs, celle de la graisse.

Mais impitoyablement, si le vin devient vraiment altéré, cassé, moisi, vinaigré, il ne peut plus être mis dans le commerce ; il doit être envoyé à la vinaigrerie ou à la distillerie ; toute tentative de l'écouler malgré de telles tares devient un essai de tromperie passible de poursuites et d'amendes.

B) *Vinage*. Il nous reste à dire un mot du vinage ou addition d'alcool proprement dit. Nous avons déjà fait remarquer que la loi défendait le vinage du moût avant la fermentation. Elle interdit également celui du vin qui doit être vendu ou consommé sur le territoire. Un moût trop faible peut être condensé ou légèrement sucré; le vin en résultant peut être mélangé avec un autre vin plus fort ; il ne peut sans qu'on ait à craindre des poursuites être renforcé par addition directe d'alcool.

Cette règle n'a d'exception que pour les vins destinés à l'exportation : après déclaration et sous la surveillance très stricte de la régie, un vinage modéré peut être pratiqué, de manière à obtenir les degrés d'alcool (de 8 à 10 au moins) recommandés pour la bonne tenue du vin en voyage.

Il n'est nullement requis par la loi que l'alcool ainsi ajouté soit de l'alcool de vin; mais il suffit qu'il soit de bonne qualité.

* * *

Avant d'apprécier les diverses opérations que nous venons d'énumérer, il nous faut rappeler sommairement les exigences et les désirs de l'Église en ce qui concerne le vin de messe et examiner plus en détail le point qui peut faire une particulière difficulté.

Les principes généraux concernant la validité et la licéité de ce vin sont clairs et sont exposés d'une manière identique par tous les auteurs.

En somme l'Église exige pour ce vin deux choses : qu'il soit naturel et qu'il ne présente pas de corruption (canon 815, § 2) ; il doit provenir de raisins, et présenter à nos sens, sous le rapport de la saveur, de la couleur et de l'odeur, les qualités ordinaires du vin.

Si des éléments étrangers, ne tirant pas leur origine de la vendange prédominaient, si le vin n'était pas convenablement fermenté, ou si les qualités susdites manquaient par trop, la validité serait en péril.

Mais, pour mieux protéger cette validité, l'Église demande en outre que, dans la mesure du possible on vise à un maximum de perfection et de pureté : un vin ne sera vraiment licite pour le sacrifice que s'il est complètement fait, sans maladie ni acescence notables, et s'il n'est point additionné de substances étrangères aux raisins.

C'est sur ce dernier désir de l'Église que nous avons à insister.

Le principe est indiscutable : de telles additions sont en général à éviter ; c'est le sens très net des décisions du Saint-Office et c'est une prudence dont on n'a pas besoin de souligner la sagesse.

Cependant en fait, dans l'application de cette règle, quelques atténuations ne peuvent-elles être admises ? et, dans l'affirmative, jusqu'où est-il loisible de les étendre ?

Le bon sens ne perdant jamais ses droits, même en matière liturgique, il est clair qu'on peut d'abord ici invoquer un de ses axiomes : « Parum pro nihilo reputatur ».

Cet axiome s'applique certainement à ces quantités infinitésimales de substances étrangères qu'il est impossible

de ne pas laisser se mêler au vin, ne serait-ce qu'à cause des récipients et des manipulations.

Mais au-délà, en s'appuyant sur les manières communes de faire et de juger admises par les producteurs et les consommateurs, ne peut-on l'invoquer encore ?

Après Busembaum et saint Alphonse (VI, n. 207) qui résument toute l'ancienne casuistique, les auteurs modernes s'accordent à reconnaître qu'*une addition modique* « d'arômes et de liqueurs » tout en n'inquiétant pas pour la validité, rendraient le vin illicite.

Entre quantité infinitésimale et quantité modique, il y a une certaine marge. Avec quelques moralistes qui ont essayé d'être tout à fait précis, on peut donc estimer qu'*une quantité très modique* de substances étrangères ne s'opposerait pas nécessairement à la licéité du moins dans certaines conditions (1).

Essayons d'après les décisions de l'Église les plus significatives de justifier cette manière de voir et de déterminer plus exactement ces conditions.

On sait que l'Église admet comme ne s'opposant pas à la licéité les deux opérations suivantes :

A) la restitution de l'eau faite à des raisins secs afin de constituer un moût fermentescible (S. Off. 22 juillet 1706, 10 avril 1889).

Même si on explique cette tolérance en disant avec les

---

(1) Il nous suffira de citer, parmi les anciens auteurs, Ferraris, et, parmi les modernes, Noldin et le R. P. Vermeersch.

FERRARIS, *Prompta Bibliotheca,* art. Vinum n. 13 : « Uno verbo omnia vina de vite modo consueto extracta, quae non sunt substantialiter corrupta vel notabiliter corrupta, sunt materia apta consecrationis quamvis aliqualiter alterentur, ut si calefiant et modice coquantur, modicæ aquae admisceantur aut aliquo aromate ad ea conservanda condiantur ».

NOLDIN, *De Sacram.*, ed. 13, 1920, n. 109 sub b. : « ... Quin etiam materia licita esse potest si modicum quid addatur ad vinum conservandum ».

VERMEERSCH, *Theol. mor.*, III, 1923, n. 372 : «In vino puro et sincero, omnia elementa stricte dicta ex vite sumenda sunt : modicissima tamen quantitas aliunde sumpta sinit ut dicas : parum pro nihilo reputatur ».

PP. Pauwels et Vermeersch que l'eau n'est dans le vin qu'un élément secondaire, un élément au sens large (1), il reste que nous avons là une addition de substance ne venant pas de la vigne et en quantité considérable : toute addition n'est donc pas à proscrire, par elle-même, quand il s'agit de licéité.

B) L'addition d'alcool pour fortifier un moût trop faible de manière cependant à ne pas dépasser le degré courant dans une région (12° pour les vins secs français, 18° pour les vins espagnols). (S. Offic. 30 juillet 1850, 15 avril et 25 juillet 1891, 5 août 1896.)

Outre la condition indiquée, deux autres conditions, sont stipulées : que l'alcool vienne lui-même du vin et qu'il soit ajouté avant la fermentation tumultueuse ou proprement dite.

A ces décisions bien connues et que rapportent tous les auteurs, nous ajouterons deux autres, qui n'ont pas reçu de publication officielle.

En 1892, un évêque canadien, celui de Trois Rivières, demanda à la Propagande s'il pouvait user à la messe d'un vin venant de moût auquel avaient été ajoutés environ

---

(1) PAUWELS, *l. c.*, p. 70, n. 30 et VERMEERSCH, *Theol. mor.* III, n. 372, *Epit. J. C.*, II, n. 85, considèrent que l'eau du raisin vient du sol sous forme de sève sans subir une élaboration vitale, une transformation aussi profonde que d'autres éléments.

Au reste, en ce qui concerne l'eau, une certaine tolérance paraît facilement admise par des auteurs sérieux. On a pu lire plus haut ce que disait Ferraris. Benoit XIV (*Instit.*, LXXVII, n. 7) semble approuver comme licite l'usage de vins bolonais, faits de moûts à qui l'on ajoutait habituellement un peu d'eau.

Le P. F. M. Cappello dans son récent traité de *Sacramentis* (1921) s'exprime ainsi « Quoad aquam putamus cum Benedicto XIV (notif. LXXVII, n. 7), Berardi (Praxis III, n. 916) et aliis licitum esse eam in modicissima quantitate (... id est ad summum 3 vel 4 pro 100) vino admiscere ante fermentationem inceptam aut saltem nondum completam, si rationabilis causa id postulet. » Cet auteur étend la même permission au vin déjà complètement fermenté (vino non recenti seu post completam fermentationem) si le prêtre ne peut facilement s'en procurer d'autre (n. 299, p. 204).

5 kg. de sucre par 100 litres : la Propagande répondit favorablement, sans doute dans l'hypothèse où l'on n'aurait pas facilement d'autre vin (1).

La même année, à un évêque français qui s'informait si, pour corriger l'acidité d'un vin blanc et le rendre plus agréable, il était permis d'ajouter du bitartrate de potasse, le Saint-Office déclarait « Non expedire » (2).

Qu'il ne faille pas exagérer la portée de ces deux réponses, c'est au reste une chose qui est claire. Elles ne visent que des cas particuliers. La première n'autorise certainement pas en toute hypothèse un sucrage même léger du moût ; la seconde ne paraît pas condamner absolument tout tartrage ou opération semblable. Mais l'une et l'autre sont cependant significatives à la fois de la tolérance possible et de la réserve très prudente que l'Église entend garder.

---

(1) Cette réponse se trouverait dans la *Revue Théologique française*, t. X, 1905, p. 628 (article de Dom André Malet). Nous n'avons pu en vérifier le texte. Le P. Vermeersch la cite dans *Theol. mor.* III, n. 372 avec la réserve que nous reproduisons. Le P. Cappello, (*De Sacram.*, t. I, n. 289) admet au reste comme licite l'addition en petite quantité de sucre dans le vin pour une juste raison, par exemple pour enlever ou diminuer une acreté excessive, si le prêtre n'a pas ou ne peut avoir facilement d'autre vin.

(2) Voir *N. R. Th.*, t. XXIV, 1892, p. 389 ; Bucceroni, *Enchir. mor.*, 1905, ed. 4, n. 501, p. 311 ; Gasparri, *De Sanct. Euch.*, t. II, n. 818. Voici d'après ce dernier auteur, le texte de la supplique :

« Nos vins blancs de X... ont généralement le défaut de garder de l'acidité. Cette dernière est due à un excès d'acide tartrique et les rend peu agréables souvent. Il est reconnu qu'en ajoutant à ces vins du tartrate de potasse, sel qui est extrait des lies de vin par un procédé chimique, on corrige cette verdeur et on rend le vin plus agréable. Ce sel forme avec l'acide tartrique en excès un bitartrate de potasse qui tombe au fond du fût. Je viens vous demander si je puis traiter ainsi du vin destiné à la messe. Pareil traitement avec un produit extrait du vin et qui est précipité presque en totalité, ne change ni ne diminue le liquide ».

On remarquera que la réponse « non expedire » peut fort bien n'exprimer qu'un simple avis d'opportunité, et qu'il s'agit d'après la demande même de rendre simplement le vin plus agréable : cela explique ce que nous ajoutons.

En nous inspirant donc de tout cet ensemble de décisions et de directions, nous estimerions que l'on pourrait, pour le point que nous examinons, admettre les conclusions suivantes. On comprendra que nous les donnions expressément sous réserve de jugements nouveaux et plus formels de Rome.

Pour être tolérables, des additions de substances étrangères au raisin doivent en principe être non seulement modérées mais très modérées : quelques grammes au plus par hectolitre ; l'ensemble ne doit pas atteindre un total vraiment considérable.

Dans cette appréciation il sera juste d'ailleurs de considérer la quantité qui reste définitivement dans le vin et non pas ce qu'on mettrait immédiatement dans la vendange ou dans le moût.

S'il s'agissait de quantités plus fortes, il faudrait, nous semble-t-il, pour avoir toute tranquillité, une permission plus explicite de l'Église, comme celles qu'elle donne sous certaines conditions à l'occasion de vins de raisins secs ou pour le vinage de moûts trop faibles. Et il serait utile alors de distinguer éléments premiers et essentiels du vin, ceux qui reçoivent de la vigne une élaboration plus complète et éléments secondaires et moins propres comme l'eau. Pour les premiers il y aurait sans doute à attendre plus de réserve de la part du Saint-Office.

En second lieu, il est clair que de telles additions doivent être sérieusement motivées, regardées par les producteurs comme très utiles ou même nécessaires à la bonne vinification, par les consommateurs comme n'altérant point le caractère naturel du vin.

Les usages reçus, d'une part, — les progrès scientifiques, de l'autre, n'autoriseront pas tout ; mais l'Église semble avoir l'habitude de prendre les uns et les autres en considération et de s'y plier quand ils sont raisonnables.

Ces additions seront beaucoup plus acceptables quand il s'agira d'aider la bonne élaboration du vin, de permettre une fermentation plus normale et plus complète, d'assurer

sa stabilité que si l'on voulait lui apporter directement des éléments vraiment constituants.

Elle doivent en troisième lieu plutôt se faire avant la fermentation qu'après. Le vin est alors en voie de se constituer ; il n'est pas tout à fait formé ; bien qu'il ne reste jamais parfaitement stable, il n'a pas cette stabilité relative qui suit la fermentation et la purification.

Sur ce point les exigences des théologiens sont très nettes, peut-être même paraîtraient-elles aujourd'hui plutôt excessives : car elles semblent basées sur une conception chimique du vin qui paraît un peu ancienne ; jadis on lui attribuait une constitution beaucoup plus fixe et une cohésion substantielle des éléments plus parfaite qu'il ne les a, croyons-nous, en réalité ; le vin ne serait-il pas de fait beaucoup plus un mélange et un mélange assez instable ? Il reste toujours cependant une fondement à ces exigences, c'est que ce mélange sera beaucoup plus intime s'il est fait avant la fermentation.

Enfin les additions dont nous parlons seraient beaucoup plus faciles à admettre si les substances ajoutées venaient de la vigne ou du vin lui-même que si elles leur étaient totalement étrangères. Nous ne disons pas qu'il soit dans l'esprit de l'Église de tolérer toute addition à condition que sa matière ait une telle origine ; mais c'est visible d'après certaines des décisions citées, — et cela se comprend de soi, elle paraît bien dans ce cas avoir moins de répugnance à les permettre.

En nous aidant de ces vues que nous proposons au moins comme admissibles, nous essayerons de donner notre avis sur les opérations de vinification scientifique que nous avons sommairement présentées.

* * *

Tout d'abord nous pouvons nous rassurer sur la validité que d'une manière générale ces opérations laissent au vin. C'est déjà quelque chose. En somme les lois françaises vont dans le sens de l'Église et de ses exigences fondamen-

tales pour le vin de messe. L'esprit qui a inspiré ces lois est en effet d'assurer le caractère naturel du vin, celui-ci étant défini par les décrets de 1907 et de 1921 « le produit de la fermentation du raisin frais ou du jus de raisin frais ».

Du producteur ou du négociant qui les observeraient, on peut dire que les vins ne pourront pas être suspectés sérieusement d'invalidité. Les additions de substances étrangères seront au moins très restreintes ; le sucrage restera très rare et très modéré, le mouillage sera à peu près écarté ; c'est encore le vinage à la cuve de vins liquoreux ou l'édulcoration de vins secs avec des moûts mutés qui nous sembleraient le plus suspects, mais ces pratiques ne seront à craindre que pour quelques vins bien déterminés, et au reste elles seront, elles aussi, fort réduites.

Cela ne dispense pas le prêtre français de prendre les précautions morales convenables au sujet de ses fournisseurs, mais peut tranquilliser tout de même, surtout si on compare la situation actuelle avec celle d'il y a cinquante ans, au moment de la grande crise du phylloxera. Alors la fabrication du vin avec des éléments étrangers aux raisins pouvait se donner libre carrière : tout y poussait — la pénurie des produits, comme les progrès de la chimie.

Nous croyons en fait l'état de la production bien meilleur. En droit il nous suffit ici de constater que l'œnologie *scientifique contenue dans les bornes légales respecte suffisamment*, en France du moins, la validité du vin de messe (1).

---

(1) Nous n'oserions pas porter le même jugement sur sa pratique à l'étranger, dans les pays non-producteurs de vins. Par exemple en Belgique, aucune garantie légale, même d'origine, ne se trouve encore organisée. Serait-on même assuré d'avoir des produits vraiment authentiques, il resterait à craindre outre le vinage qui a pu être pratiqué au départ, de nouvelles opérations (sucrage, coloration, mélange avec des moûts mutés, nouveau vinage avec toute sorte d'alcool, etc...) faites à l'arrivée.

C'est spécialement pour les vins doux, très recherchés pourtant dans

Mais en est-il de même de la licéité ? c'est elle surtout qui nous intéresse dans cet examen : peut-on dire qu'elle est assurée si les règlements légaux sont observés ?

Nous répondrons en distinguant en diverses classes les opérations conseillées par l'œnologie et que la loi permet.

Une première comprendra celles qui ne semblent guère soulever de difficultés sérieuses.

Telles sont, évidemment, les mélanges de vins eux-mêmes tout à fait naturels. La loi interdit de leur donner une appellation précise de localité ou de cru ; mais pour l'Église, il ne peut y avoir là la moindre raison de suspicion : les vins mélangés, s'ils sont faits de vins vraiment naturels, sont aussi licites que s'ils venaient d'un seul vignoble.

De même nous admettrons sans hésitation comme permise la très moderne opération du levurage.

Les levures sont ajoutées au moût en quantité infime ; elles agissent plutôt sur les éléments constitutifs du vin qu'elles ne prennent place parmi eux ; elles ne restent même pas dans le vin, mais disparaissent, après la fermentation, avec les lies ; celles que fournit le commerce pour la vinification, viennent de vignobles, et au reste leur origine ne saurait faire difficulté puisqu'elles sortent du sol sans entrer dans le raisin : autant de raisons pour le théologien le plus rigoureux, s'il est tant soit peu informé en œnologie, de leur faire bon accueil (1).

---

ce pays comme vin liturgique, que ces opérations pourraient prêter à suspicion.

Nous écartons évidemment le cas de vins sucrés venant de toute pièce des pays qui les produisent naturellement.

On sait au sujet de ces vins qu'à moins de posséder un fort degré d'alcool la présence du sucre non transformé les rend en général plus instables que les vins secs.

(1) Ce point a été bien mis en évidence par les PP. Pauwels et Vermeersch et on peut désormais le considérer comme acquis. Nous étions moins affirmatifs dans une note parue dans cette revue sur « un procédé nouveau de vinification » (*N. R. Th.*, 1925, p. 89).

L'usage normal des levures se fait, comme on l'a dit plus haut, soit directement, soit par la préparation de pieds de cuve en utilisant une petite quantité de moût.

Nous croyons pouvoir réclamer un accueil du même genre aux divers procédés de collage, — même à ceux, très anciens, qui utilisent l'albumine ou la gélatine (blanc d'œufs et colle de poisson).

Le P. Pauwels (*loc. cit.*, p. (69), n. 29) est sévère pour ces derniers. Il leur reproche d'altérer les éléments du vin. Il est vrai, ce sont des procédés chimiques de purification ; ils agissent sur les constituants de celui-ci et diminuent notamment le tanin et la coloration. Mais cette action paraît si légère, ce qui reste des substances employées dans le vin est si peu de chose, l'usage en est tellement établi sans qu'il ait soulevé jamais chez l'autorité ecclésiastique la moindre protestation, l'étonnement de tous serait si grand à entendre dire que l'on nuit ainsi au caractère naturel du produit que nous croyons pouvoir le tenir pour licite.

Une deuxième classe d'opérations peut prêter à plus de discussion : nous oserons cependant demander pour elle une sentence favorable, du moins sous certaines réserves.

C'est d'abord le tanisage, surtout s'il est pratiqué dans le moût. Sans doute le tanin est un élément premier du vin. Mais outre sa très grande utilité, il n'est normalement à ajouter que d'une manière tout à fait restreinte ; il peut facilement provenir de raisin et, l'œnologie précisément le conseille, être introduit dès avant la fermentation : fait dans ces conditions le tanisage modéré nous paraît plutôt tolérable.

Il en est de même pour la coloration au caramel de raisin, si l'utilité en était manifeste. Elle n'a pas seulement pour but d'embellir le vin, — autrement nous demanderions plutôt qu'on s'en abstienne pour le vin de messe. Chez celui-ci la couleur n'est pas seulement affaire d'agrément ; elle a une vraie importance afin d'éviter de périlleuses confusions avec l'eau. L'addition de caramel extrait du raisin et en quantité infime nous paraîtrait donc pouvoir être acceptée.

Quant au sulfitage et au phosphatage ou au tartrage, la question est de bien plus grande importance parce que ces opérations se répandent de plus en plus.

Si on s'en tient aux conditions de la loi française et si on les pratique sur les moûts pour les assainir et les acidifier raisonnablement, il nous semble qu'on peut les tolérer.

Ces substances en effet sont mises, elles aussi, en quantité très minime; de l'anhydride sulfureux en particulier il ne reste dans le vin qu'une part plus restreinte encore; leur effet est surtout d'aider à la fermentation normale et à la bonne tenue du produit (1).

Les moûts mutés en grand nous paraissent faire plus de difficultés; ils seraient à écarter s'ils sont appelés à édulcorer le vin sec et à le transformer en vin doux; car des parties sérieuses de ce vin doux n'auraient pas été soumises à la fermentation. Au cas cependant où ce mutage ne serait qu'une mesure transitoire et où la fermentation débarrasserait ensuite suffisamment le produit de l'anhydride sulfureux excessif qui y a été introduit, peut-être pourrait-on être moins sévère.

Une difficulté plus sérieuse nous est présentée par le vinage. Elle ne se pose guère, nous l'avons dit, pour les vins consommés en France même, puisque cette opération est généralement interdite en ce qui les concerne. Mais permise pour l'exportation par la loi, elle ne remplit que difficilement toutes les conditions clairement requises jusqu'ici par l'Église pour la licéité du vin de messe. S'il est aisé de ne viner qu'à l'alcool de raisins, quoique la loi n'y oblige pas, il n'est généralement pas légal de viner avant la fermentation. Les vinages se font donc le vin fermenté, au moment de l'expédier; les vins faibles destinés à voyager hors des frontières risquent donc d'avoir reçu un complément d'alcool non pas considérable mais parfois plus que très minime alors qu'ils étaient déjà complètement faits.

---

(1) Le P. Pauwels (*loc. cit.*, p. 67, n. 24) après avoir rejeté dans le texte l'emploi de l'anhydride sulfureux ajoutait en note « nisi... applicari possit principium : Parum pro nihilo reputatur ».

Nous savons de source sûre que des officialités diocésaines consultées sur le sulfitage et le phosphatage des moûts ont répondu par la tolérance.

Il faut espérer que sur ce point qui ne fait aucun scrupule à la production, l'Église, à condition d'une grande modération dans l'usage du procédé et de l'observation stricte de l'autre condition, celle d'origine, se montrera accommodante.

Reste une dernière classe d'opérations pour lesquelles nous serions volontiers plus sévères.

Déjà nous avons rejeté comme peu licite l'emploi de moûts mutés pour l'édulcoration des vins secs.

Nous ajouterions volontiers le sucrage même pratiqué dans les limites de la loi française. S'il était difficile de se procurer un autre vin, nous n'aurions aucun scrupule à profiter de la tolérance laissée par des théologiens et à tirer argument de la permission particulière donnée, comme nous l'avons rapporté, par la Propagande. Mais l'une et l'autre nous paraissent subordonnées à cette condition. Vraiment il y a moyen, en France, de se procurer du vin qui ne soit nullement fait avec addition de sucre ; et c'est pourquoi il nous semble que tout sucrage, tant soit peu sérieux, doit être soigneusement évité (1).

Ce sera plus vrai encore de tout traitement chimique, un peu poussé, que l'on appliquerait à des vins malades : même pour guérir de tels vins, phosphatage, acide citrique, etc... employés après la fermentation paraîtront facilement

---

(1) C'est pourquoi aussi, à moins de difficulté à avoir d'autres vins, nous écarterons plutôt de l'usage liturgique les vins de Champagne ou champanisés. Cette qualité leur est obtenue, on le sait, par une double addition faite après la grande fermentation : au moment de la mise en bouteille, du « tirage », on ajoute une petite quantité de sucre de canne, qui déterminera une fermentation secondaire ; longtemps après, à la suite de multiples « remuages » et du « dégorgement » final, qui débarrasse le vin de tout dépôt, avant le bouchage définitif, on ajoute encore une petite quantité de liqueur faite avec du sucre candi de canne et du vin de récolte antérieure, c'est le « dosage ».

Sans aucun doute, surtout en ce qui concerne les vrais vins de Champagne, préparés avec un soin extrême, ce travail ne fait rien craindre pour leur validité ; mais cette double addition paraît avec raison faire douter de leur licéité, au cas où l'on peut s'en procurer d'autres plus complètement purs.

suspects ; qu'on soigne autrement les produits qui en auraient besoin, et, mieux, qu'on les destine à d'autres usages, en réservant pour la messe des vins vraiment solides et bien francs.

On voit donc dans quel sens tendent nos conclusions : nous ne pouvons donner comme principe sûr et définitif que toute opération devient licite pour le vin de messe et aura des chances sérieuses d'être tolérée par l'Église pourvu qu'elle soit admise par la loi française. Certaines de celles qui sont légales nous paraissent vraiment faire trop grande difficulté. La plupart cependant, à notre avis, pratiquées selon les nécessités et d'accord avec l'usage, nous paraissent acceptables : elles n'ajoutent que très peu à la vendange même, elles aident la fermentation et la constitution du vin, elles lui gardent ou même lui assurent, sans l'altérer, ses qualités naturelles.

Pour mieux mettre en lumière ces conclusions, nous résumerons les conseils que nous donnerions aux viticulteurs ou aux négociants qui voudraient, en profitant des secours de la science, respecter les désirs de l'Église :

Avant tout, en usant de vos procédés scientifiques, ne dépassez pas les tolérances légales, ce sera déjà faire preuve de bonne volonté et rassurer à peu près sur la validité de vos vins. De plus, si des procédés physiques vous procurent les mêmes résultats que des opérations chimiques, employez de préférence les premiers (pasteurisation, filtrage, collage mécanique, etc...). En fait d'additions de substances étrangères, bornez-vous à celles qui seraient vraiment nécessaires ou très utiles et que ces substances soient, si c'est possible, extraites de la vigne ou du vin ; usez-en le plus possible avant la fermentation. Même avec ces dernières soyez très modérés dans les quantités employées : abstenez vous du sucrage, même léger ; ne pratiquez le sulfitage, le phosphatage, le tartrage, le tanisage qu'avec grande réserve. Visez davantage à la pureté et à la bonne constitution du produit qu'à sa présentation parfaite : ce qui vous est demandé, c'est un vin tout à fait naturel plus qu'un produit plus agréable mais artificiellement amélioré. Pour l'expor-

tation, au lieu du vinage, pratiquez plutôt le mélange des vins qui peut donner le même résultat que l'addition directe d'alcool ; en tout cas — et ceci est tout à fait important, — si vous pratiquez un vinage léger, que ce soit toujours avec de l'alcool de vin...

Proposés en toute liberté, ces avis comme les solutions précédentes, nous l'avons déjà dit, mais nous le répétons avec plus de netteté encore, demeurent au reste subordonnés aux décisions de l'Église : elle seule peut dire le dernier mot sur le vin de messe ; c'est bien volontiers que nous nous conformerons à ses déclarations ou à ses désirs et que nous rectifierions à l'occasion ce qui a pu dans ces pages être moins exact ou trop risqué.

René BROUILLARD, S. J.