

Quelques analyses des vins de Lorraine et du Toulinois au début du siècle

par Pierre LABRUDE

Peu avant la Première Guerre mondiale (1909-1912), puis après celle-ci, en 1922 et 1923, le professeur Paul Grélot, de l'École Supérieure de Pharmacie de Nancy, spécialisé dans l'analyse alimentaire et dans la recherche des altérations et falsifications des médicaments et des aliments, procéda à diverses analyses de la qualité des vins lorrains de plusieurs récoltes.

Le vignoble ayant quasiment disparu ultérieurement, puis ayant été recréé depuis dans le Toulinois, il m'a semblé intéressant d'évoquer, dans cette revue, la nature et les résultats des examens pratiqués, à l'époque, sur des vins rouges, blancs et gris de Lorraine et de Toul, en particulier des récoltes 1909, 1911, 1921 et 1922.

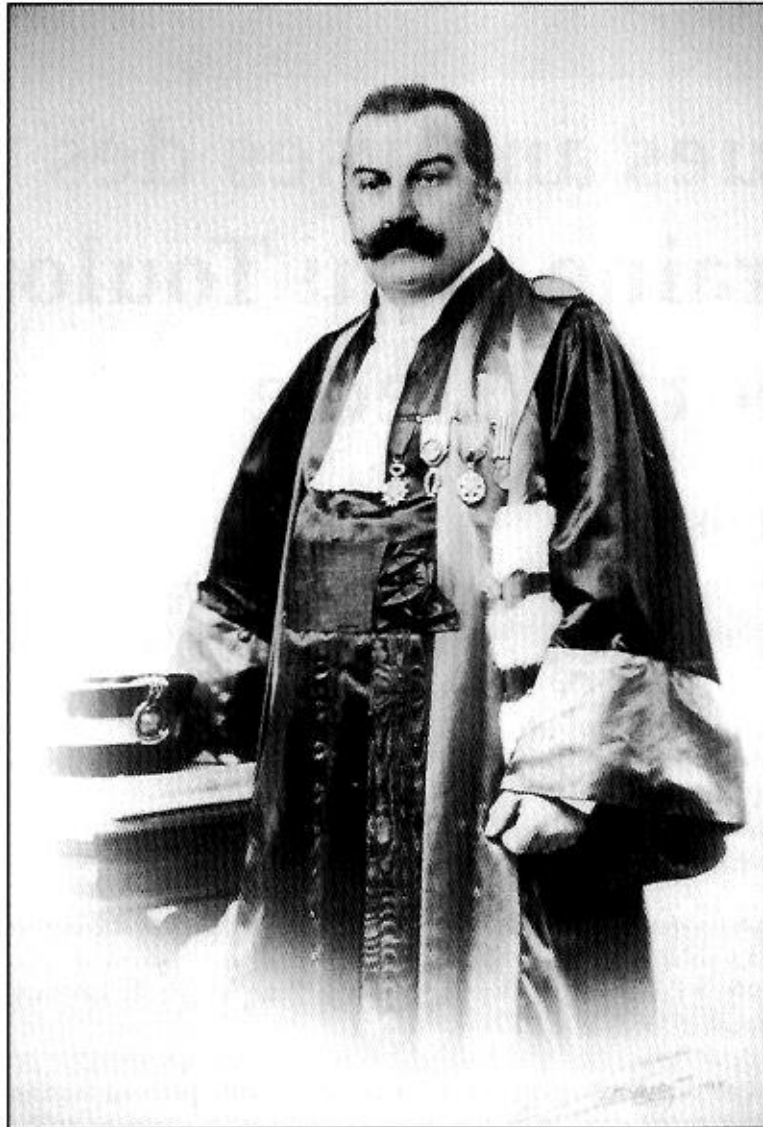
Après avoir donné un aperçu de la vie et des activités professionnelles du professeur Paul Grélot, j'envisagerai donc les publications rapportant les examens qu'il pratiqua sur les vins lorrains et du Toulinois puis leurs résultats et les remarques faites à cette occasion par leur auteur. Je conclurai cette note par quelques considérations personnelles sur ce que ces publications nous apportent aujourd'hui pour la connaissance du vignoble lorrain d'autrefois.

Paul Grélot était né à Saint-Dié, dans les Vosges, le 26 mars 1868 et c'est à Nancy que se déroula toute sa carrière universitaire. Après le diplôme de pharmacien de 1^{re} classe en 1893 et la licence ès sciences naturelles en 1894, il obtint le doctorat ès sciences naturelles en 1898 et fut reçu à l'agrégation d'histoire naturelle et de pharmacie en 1899. Nommé à l'École supérieure de pharmacie de Nancy où il était déjà préparateur (on dirait, aujourd'hui, assistant), il devint chef des travaux pratiques d'histoire naturelle en 1901 (le cumul des emplois d'agrégé et de chef de travaux était classique, compte tenu de la précarité des fonctions d'agrégé qui ne pouvaient durer plus de dix années), puis il eut le

bonheur d'être nommé professeur titulaire de la chaire de pharmacie galénique (l'art de préparer les médicaments), créée en 1902.

C'est là que, le premier en France, il incorpora, à son enseignement, un cours d'analyse des matières alimentaires usuelles dont le programme fut imposé ultérieurement dans les études de pharmacie¹.

1. **Mouvement de la Faculté, année 1933-1934, rapport de M. Seyot, doyen. Retraite de M. Grélot**, Bulletin de l'association amicale des anciens étudiants de la Faculté de Pharmacie de Nancy, 1933-1934, n°21, p. 113-114.



Le professeur Grélot

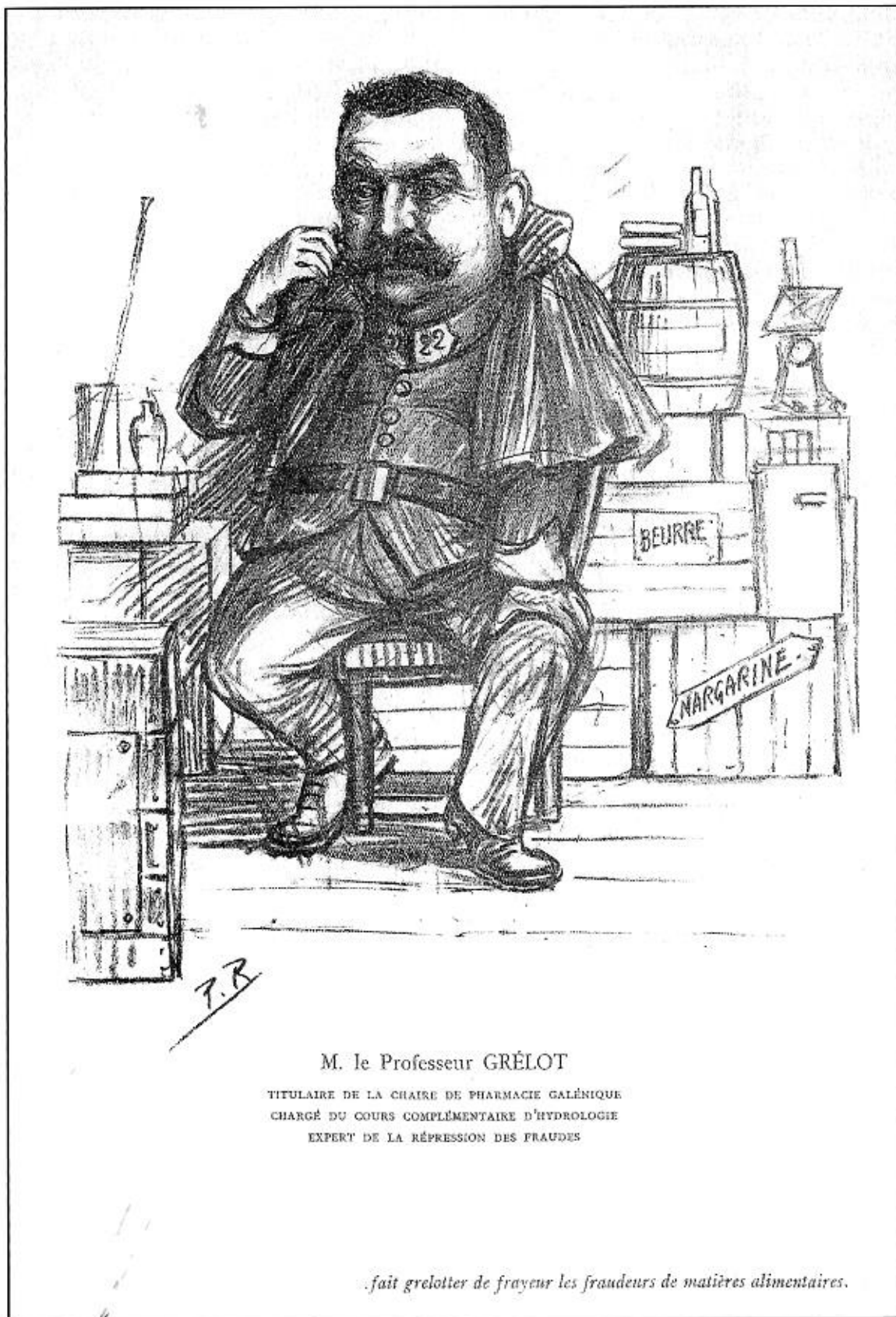
(Faculté de Pharmacie de Nancy, photographie P. Labrude).

Il faut rappeler ici que la vérification de la qualité des médicaments qu'ils préparaient, a, de tout temps, été une préoccupation des pharmaciens et que leur compétence reconnue en chimie analytique facilitait grandement l'exercice de ce contrôle de qualité. Dès sa nomination en qualité de professeur, Grélot (portrait ci-dessus) orienta aussi son activité de recherche vers l'analyse alimentaire (aussi appelée bromatologie) et, dans la notice nécrologique que lui a consacré Meunier en 1941², sur 43 publications recensées, 28 sont dévolues à l'analyse et à la recherche

de falsifications dans les médicaments et divers aliments (lait, moutarde...) ou produits ménagers (savon, saindoux...). C'est en raison de cette activité qu'une caricature due à Paul Remy³ parue dans un fascicule édité par les étudiants en pharmacie de Nancy en 1921, montre Grélot en uniforme (avec le nombre 22 sur les pattes de collet de sa tunique!...) parmi des caisses d'aliments et des bouteilles et que sa légende indique «*fait grelotter de frayeur les fraudeurs de matières alimentaires*» (ci-contre).

2. Meunier A., *Notice biographique, le professeur Paul Grélot (1868-1940)*, Bulletin des Sciences pharmacologiques, 1941, vol. 48, n°3-4, p. 106-111.

3. MM. les professeurs et le personnel de la faculté de pharmacie de Nancy, année 1921, album dû au crayon de M. P. Remy, Berger-Levrault, Nancy. Sur Paul Remy, on pourra consulter: L. Harcos, *Peintres et graveurs lorrains 1833-1980*, L. Harcos, Nancy, ISBN 2 9505341-0-4, sans date, p. 127-128.



M. le Professeur GRÉLOT

TITULAIRE DE LA CHAIRE DE PHARMACIE GALÉNIQUE
CHARGÉ DU COURS COMPLÉMENTAIRE D'HYDROLOGIE
EXPERT DE LA RÉPRESSION DES FRAUDES

fait grelotter de frayeur les fraudeurs de matières alimentaires.

Caricature du professeur Grélot
(extraite de l'album, paru en 1921, et due au crayon de P. Remy).

Parallèlement à son activité d'enseignement et de recherche, le professeur Grélot fut membre de la Commission Sanitaire de Nancy, expert auprès des tribunaux (répression des fraudes), membre du Conseil de l'Université, pharmacien-chef des Hospices civils de Nancy⁴ et pharmacien lieutenant-colonel à l'issue de services militaires dans la réserve, commencés en 1894. Il est mort à Saint-Dié le 30 août 1940.

Les travaux, consacrés aux vins lorrains qui nous intéressent ici, sont au nombre de cinq; un sixième portant sur *L'eau-de-vie de mirabelle de Lorraine*. A une exception, ils ont paru dans la revue *Annales des falsifications et des fraudes*. Plusieurs d'entre eux (trois à

4. Labrude P., *Les débuts de la pharmacie hospitalière aux hospices civils de Nancy et les premiers pharmaciens-chefs (1907-1935)*, Revue d'Histoire de la Pharmacie, 1990, n°286, p. 335-346.

Le premier travail est intitulé *Note sur les vins lorrains et le calcul du mouillage* et il parut au Journal de pharmacie et de chimie en 1911 (vol. 3 de la 7^{ème} série, p. 97-100). Grélot y indique d'abord qu'il n'existait alors que peu de documents sur les caractères des vins lorrains. Il a analysé, en décembre 1909 et janvier 1910, suivant les méthodes officielles, des vins de la médiocre récolte 1909 (selon lui), obtenus, sauf une exception, auprès de M. Cordier, commissionnaire-acheteur à Toul et répartis en cinq vins rouges provenant d'Arnaville, Domgermain, Pagny et Charmes (Vosges), un vin gris de Bruley et cinq «blancs de noir» destinés aux Champenois et provenant de Toul, Bulligny et Domgermain.

Les analyses pratiquées sur ces 11 échantillons ont été nombreuses: alcool, extraits, cendres, sulfate de potassium, chlorures, acidité, crème de tartre, acide

Le second travail s'intitule *Les vins rouges lorrains de la récolte 1911* (*Annales des falsifications*, 1912, p. 424-429). Cette récolte fut excellente en qualité, contrairement à plusieurs années précédentes, et l'auteur lui attribue le niveau de celle de 1903 et même de 1893, avec des vins *frais et de bonne tenue*.

Pour ce travail, Grélot a pu, d'une part se procurer huit échantillons authentiques à l'exposition des vins lorrains de Toul du 19 avril 1912, grâce à l'aide de Cordier; d'autre part Modeste Ségault, de Bruley, lui en a fait parvenir de sa propre récolte ou de celle de

ma connaissance) ont paru également dans la revue locale *La vigne en Lorraine*, organe de la *Société lorraine de viticulture et d'ampélographie* (la science de la vigne) et du *Syndicat des viticulteurs et producteurs de fruits de Lorraine*.

Cette revue, à la couverture rouge, en était à sa 3^{ème} année de parution en 1911⁵. Etudions maintenant succinctement et par ordre chronologique les recherches effectuées par Grélot et rapportées dans ses différentes publications.

5. Grélot P., *Articles parus dans «La vigne en Lorraine»: Note sur les vins lorrains et le calcul du mouillage*, 1911, n°3, p. 39-42; *Les vins rouges lorrains de la récolte 1911, 1913*, n°1, p. 6-10; *Les vins blancs et les vins gris lorrains de la récolte 1911, 1913*, n°1, p. 11, n°2, p. 30-31 et ultérieurement dans au moins un autre numéro que je ne possède pas.

tartrique, sucres réducteurs... et leurs résultats ont permis à Grélot d'effectuer divers calculs (les noms des analyses et leurs unités ont été laissés dans la terminologie de l'époque). Il résulte, des chiffres obtenus, que la richesse en extrait est assez grande et le titre alcoolique assez faible (autour de 7° en moyenne avec des extrêmes à 4,7° et 8,3°). D'après l'auteur, ces vins étaient susceptibles de supporter un fort sucrage à la cuve, sans que cela puisse être constaté à l'analyse. Plus de la moitié d'entre eux pouvaient être soupçonnés de vinage.

L'estimation du mouillage devait être faite avec la plus grande circonspection et les règles admises, même pour les vins faibles, ne pouvaient pas toujours leur être appliquées, même lorsqu'ils étaient jeunes et d'acidité maximale.

ses amis; soit en tout dix-huit prélèvements avec le nom des vigneron et provenant de Norroy-lès-Pont-à-Mousson, Blénod-lès-Toul, Pulligny, Viterne, Villey-Saint-Etienne, Ecrouves, Grandménil, Bruley (neuf échantillons dont quatre de Ségault) et Charmes-la-Côte. La sécheresse de l'été 1911 pouvait faire suspecter des opérations de vinage ou de mouillage et des vins anormaux avaient été signalés à différents endroits.

Les analyses furent pratiquées par les méthodes officielles, sauf l'alcool, dosé par ébullioscopie. Au terme de ses recherches, Grélot

constata que la sécheresse n'avait pas produit beaucoup d'anomalies dans les vins rouges lorrains. Un seul pouvait paraître viné et un autre légèrement mouillé. Trois étaient particulièrement intéressants par leur bouquet, leur teinte et leur teneur en acide tartrique non combiné. L'auteur conclut que, selon les conditions climatiques et les ravages occasionnés par les maladies,

il fallait s'attendre à de grandes variations dans la composition chimique des vins d'une année à l'autre, qu'il apparaissait très difficile d'établir des moyennes générales et de trouver des particularités de composition, et enfin qu'il ne fallait pas vouloir ranger les vins lorrains dans une catégorie définie ni tenter de leur appliquer des règles *passé partout*.

C'est assez naturellement, aux vins blancs et gris de la même récolte qu'était consacrée la publication suivante parue dans les mêmes revues (**Annales des falsifications**, 1912, p. 564-568 et **La vigne en Lorraine**, réf. 5).

Après avoir défini ce qu'on entendait à l'époque dans le Toulouais par vin blanc (issu de raisin blanc, le plus souvent Aubin), vin gris (encore appelé rosé et issu de raisin noir, le plus souvent Gamay) et vin blanc de noir, Grélot développe les étapes de la vinification, avec la fermentation, et la mise en bouteille.

Il s'étend sur ce phénomène, décrit des essais, pratiqués par Ségault et lui-même à ce sujet, et évoque *une coutume invétérée de certains vigneron vieux jeu* qui consiste à mettre dans chaque bouteille, pour assurer la prise en mousse, un pois ou un grain de blé...

Les vins étudiés provenaient des *fournisseurs* habituels de Grélot et se décomposaient en quatre blancs et six gris (dont les noms des propriétaires sont indiqués), qui furent comparés à deux vins blancs de 1904 et à deux gris de 1893 et 1910. Les localités d'origine sont Norroy, Bruley et Euvezin pour les blancs et Norroy, Pulligny, Bruley, Toul (côte Saint-Michel) Essey-lès-Nancy et Lucey pour les gris.

Aucun de ces vins n'a présenté les anomalies (vinage) signalées en divers endroits pour la récolte de 1911. Ils étaient pauvres en cendres et en sulfates et riches en acidité fixe et en acide tartrique libre. Grélot conclut sur les grandes différences de titre alcoolique (3 à 4°) qui peuvent être trouvées selon les années. La récolte de 1912, qu'il évoque, fut mauvaise en Lorraine et même nulle par endroits, par exemple à Ecrouves et Foug.

Les deux derniers travaux de Paul Grélot sur les vins de Lorraine concernent Bruley et les récoltes de 1921 et 1922, donc postérieures au premier conflit mondial. Si la première fut d'excellente qualité selon lui, il n'en fut pas de même pour la seconde et ceci ne put qu'aggraver la crise qui sévissait depuis plusieurs années dans le vignoble lorrain en général et toulouais en particulier. Ses résultats amenèrent d'ailleurs Grélot à réfléchir à cette situation et à inviter les vignerons à mettre en oeuvre certains moyens de lutte mis à leur disposition.

Dans son étude sur les vins de la récolte 1921 (**Annales des falsifications**, 1922, p. 292-296), Grélot indique d'abord que les vins de Bruley sont renommés et classés pour leur finesse, immédiatement après ceux de Thiaucourt et de Pagny-sur-Moselle. Il donne ensuite les noms des villages viticoles du Toulouais avec la nature géologique de leur terroir, les vignobles isolés qui peuvent lui être rattachés (Vigneulles, Bayon, Villey-le-Sec, Pulligny, Viterne...) et ceux du vignoble mosellan énormément endommagé par la guerre

(disparition du vignoble de Thiaucourt et de Pagny-sur-Moselle!).

Le vignoble de Bruley couvrait, à ce moment, 139 ha plantés de Pineau noir, de Gros Gamay et un peu d'Aubin blanc. La récolte de 1921 fut très faible en quantité, mais d'une qualité exceptionnelle selon lui, la vendange ayant eu lieu fin septembre, le raisin étant à maturité complète et des ravages ayant été faits par l'oïdium. Grélot dit à nouveau le caractère déplorable des procédés archaïques de culture et de vinification employés en Lorraine.

Il a pu, toujours grâce à son ami Ségault, se procurer huit échantillons de vins, cinq rouges et deux gris issus de cépage Gamay et un blanc issu d'Aubin blanc et il s'est livré à la longue liste des analyses qu'il avait déjà pratiquées précédemment.

Les vins rouges sont riches en alcool (11-12° contre 6-8° habituellement), en extrait et en acidité fixe et donc corsés, à réserver pour la mise en bouteille. Ils

sont colorés, en raison de l'habitude de laisser le marc plus longtemps qu'il ne faudrait au contact du vin. Tous répondent largement aux exigences officielles.

Les deux vins gris répondent également aux normes oenologiques et possèdent les caractéristiques

que l'auteur avait déjà signalées dix ans auparavant. Quant au vin blanc, issu d'un sol réputé médiocre mais ayant reçu, pour la première fois, un engrais chimique, il possède les caractères organoleptiques des vins blancs lorrains de bonne qualité.

Dans sa conclusion, Grélot appelle l'attention d'éventuels experts non prévenus, sur certaines interprétations de résultats d'analyses qui pourraient, dans les années médiocres, laisser soupçonner une fraude (vinage, mouillage). Il indique aussi que, dans les (rares) bonnes années, ces vins acquièrent, en vieillissant, un bouquet et une finesse réputés et sont susceptibles de rivaliser avec les bons vins du Midi, et même de Bourgogne...

La récolte de 1922 (**Annales des falsifications**, 1923, p. 399-402, avec P. Robert) fut tout l'inverse de celle de l'année précédente, c'est-à-dire abondante mais de piètre qualité (faiblesse en alcool, acidité exagérée faisant qualifier le vin de *râclant*, conservation difficile, coupage nécessaire avec des vins du Midi peu acides, surtout pour les gris que les vigneron lorrains préféraient, alors, vinifier lorsque la vendange était médiocre car leur acidité était leur caractère recherché).

Pour cette récolte, Grélot avait obtenu dix vins (quatre rouges et cinq gris en Gamay et un blanc -en Aubin blanc- dont le nom du producteur est indiqué chaque fois), de son ami Ségault, alors président du syndicat agricole et vinicole de Bruley, un onzième, rouge des environs, issu de plant Oberlin 595 et enfin trois échantillons de Authelin, président de la Société Lorraine de Viticulture et d'Ampélographie, venant de Forcelles-sous-Gugney (un rouge en Oberlin, un gris en Couderc 117-3 et un blanc de blanc issu de Noah).

La mise en oeuvre de l'habituelle panoplie des analyses, sur les dix premiers vins, fournit à Grélot les résultats annoncés plus haut: faiblesse en alcool (5 à 6°) et acidité et extrait sec élevés, sans mouillage. Pour lui, les vigneron auraient dû pratiquer, comme en Bourgogne, la chaptalisation, ce qui aurait relevé le titre alcoolique de 2° environ et assuré au vin un meilleur équilibre, une meilleure conservation (8° d'alcool sont, d'après lui, nécessaires à la conservation), la possibilité d'être vendu et donc d'une plus juste rémunération de leur travail... La vente à la consommation régionale aurait aussi été, à l'époque, une lutte contre la concurrence des vins du Midi qui envahissaient le marché.

En ce qui concerne les autres vins, il apparaît à l'auteur que les cépages Couderc et Noah ne sont pas générateurs de meilleurs résultats que les cépages traditionnels. Seul Oberlin est plus intéressant avec un vin riche en tanin, extrait et acidité comme les précédents, mais, aussi, avec 3° d'alcool en plus. Grélot ne pense cependant pas qu'il puisse supplanter le Gamay, malgré son bon rendement et sa résistance au mildiou.

Les cinq publications du professeur Paul Grélot sur les vins lorrains et toulousains, bien qu'assez courtes et ponctuelles puisque ne portant que sur quelques années et que je n'ai étudiées qu'assez succinctement ici, n'en présentent pas moins, à mon avis, un grand intérêt pour l'histoire du vignoble sous différents aspects.

Le premier apport de ces travaux, qui en constituait la finalité, est une connaissance de certaines propriétés organoleptiques et physico-chimiques de ces vins: bouquet, finesse, acidité et caractère *râclant*, teneur en certains constituants, fermentation et stabilité, conservation... Il s'y ajoute une connaissance des techniques officielles d'analyse et de celles qui peuvent les remplacer, comme l'ébullioscopie, à la

place de la distillation, pour la détermination du degré alcoolique, les calculs qui peuvent être faits et la présentation des résultats...

Il ne faut pas négliger, non plus, la mention répétitive par Grélot de deux faits importants: les variations nettes du caractère des vins en fonction des années et les nécessaires précautions d'interprétation

des règlements, pour ne pas accuser, indûment, un vin et donc un vigneron, de tentative de fraude par vinage ou mouillage.

Le second apport est sociologique et culturel avec, tout d'abord, la mention en forme de dénonciation des mauvaises habitudes (selon l'auteur) ou des croyances des vignerons lorrains dans les domaines de la viticulture et de la vinification, telles que le contact trop prolongé du vin avec le marc, la mise d'un pois ou d'un grain de blé dans la bouteille pour la prise de mousse, le refus ou la répugnance vis-à-vis des engrais ou de la chaptalisation...; avec, ensuite, l'énumération des localités viticoles du Toulinois et de la région lorraine (Vosges, Moselle), de leur sol, des cépages (Gamay, Aubin...), des rendements et des vins produits...; avec, enfin, un ensemble de noms de propriétaires-récoltants de la région (voir quelques noms en annexe).

Dans ce même chapitre se placent les difficultés des vignerons, frappés depuis longtemps déjà, par une crise due, à la fois, aux maladies (oïdium, mildiou, phylloxéra...), à la concurrence des vins du Midi et d'Algérie, à la perte du débouché champenois, au morcellement des terres, à la Guerre de 1914-1918, à l'exode rural mais aussi aux habitudes et à l'archaïsme des procédés évoqués plus haut. On sait ce qu'il advint...

Le troisième et dernier apport que j'évoquerai, touche à l'histoire de la pharmacie et des activités des pharmaciens, universitaires comme ici, mais souvent aussi officinaux, autrefois très engagés dans la réalisation d'analyses simples au profit de leurs concitoyens clients de leurs officines.

Cela a été particulièrement vrai dans le domaine de l'analyse et de la chimie alimentaires et, bien sûr, dans celui du vin.



Le professeur Grélot

Professeur Pierre LABRUDE
Faculté des Sciences Pharmaceutiques et Biologiques
Université Henri Poincaré, Nancy I
5, rue Albert Lebrun, 54001 Nancy Cedex

Annexe

Voici les noms des propriétaires de la région de Toul cités dans les cinq publications étudiées:

- Blénod-lès-Toul : Royer G., Simonin L.
- Bruley : 1911 et 1912 : Bastien J., Douzain L., Manet P., Petitgand M., Ségault M., Wagner C.; 1922 : Antoine A., Antoine E., Blaise E., Gérard A., Girod L., Petitgand M., Poirson M., Saunier A., Ségault M.
- Écrouves : Masson A.
- Grandménil : Créancier
- Toul, Côte Saint-Michel : Cordier D.
- Villey-Saint-Etienne : Contchewitz.