

Chers amis, lisez attentivement cette petite merveille transmise par notre adhérent, Robert Bertrand de Talence. Ca vaut le détour, ce qui explique sa reproduction intégrale

Docteur M. EYLAUD
Docteur en Sociologie,
Membre du Comité national de propagande pour le vin
au Ministère de l'Agriculture,
Secrétaire général des Médecins amis des Vins de France.

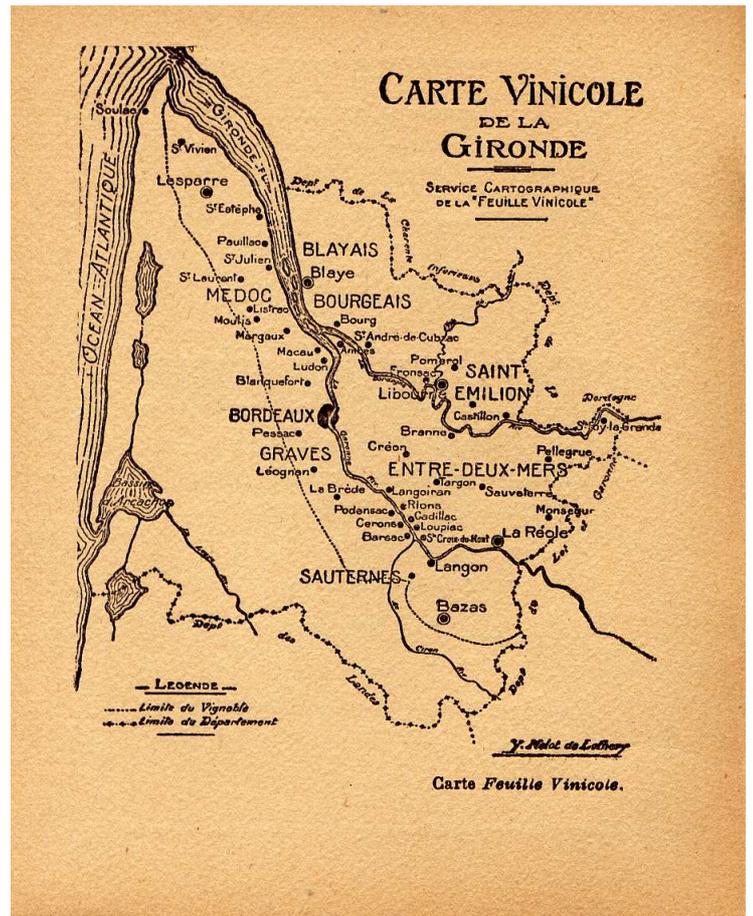
**PROJET
DE
CODEX ŒNOTHÉRAPIQUE**

Texte présenté et Vœu adopté
au II^e Congrès des Médecins amis des Vins de France,
siégeant à Béziers, du 25 au 29 octobre 1934

Précédé d'un Aperçu sur
Bordeaux, son Vignoble, ses Vins

Préface de M. le Professeur PORTMANN

1935



Préface

Si tous les vins de France jouissent auprès des gastronomes et des dilettantes du monde entier d'un prestige incontesté, on ne peut pas nier que les vins de Bordeaux ont été, de longue date, plus appréciés encore par les médecins, qui ont trouvé en eux des auxiliaires médicamenteux très précieux.

Mais comme il y a des faits observés et des choses connues qu'il faut proclamer avec force, la question des vins de Bordeaux et leur rôle dans la thérapeutique actuelle doivent être clairement et systématiquement exposés.

Il appartenait au docteur Eylaud, secrétaire général et fondateur de la Société des Médecins amis des Vins de France, secrétaire général du Comité médical girardin de Défense et de Propagande du Vin, de mettre au point ce travail qui, s'il n'est pas important par son volume, est dense et clair à souhait.

Le médecin trouvera dans ce « projet de Codex œnothérapique », sous une forme concise, tous les

— 4 —

renseignements nécessaires pour ordonner ou prescrire, en toute conscience, les vins de Bordeaux à leurs malades.

Mais le docteur Eylaud n'a pas voulu que ce projet demeurât sans suite. Il désire, au contraire, qu'il soit le noyau autour duquel se grouperont les Codex de tous les autres grands vins français qui, à des titres divers, peuvent mériter le choix des praticiens et la reconnaissance des patients.

Je souhaite que l'exemple donné par un médecin girardin, propagandiste ardent et convaincu, soit suivi par de nombreux confrères et qu'un jour il me soit donné, avec le même plaisir, de préfacier, avec la même certitude de résultat fécond, un Codex œnothérapique des Vins de France.

Bordeaux, le 6 janvier 1935.

Professeur GEORGES PORTMANN,
Sénateur de la Gironde,
Président de l'Association des Médecins
amis des Vins de France et du Comité
médical girardin de Défense du Vin.

Bordeaux, son vignoble et ses vins

Par sa situation dans le bassin aquitain, sur le cours de la Garonne, qui en est l'artère principale, Bordeaux ne pouvait devenir qu'une grande ville. Les terres environnantes faites d'alluvions fertiles, le climat doux en toutes saisons ne pouvaient qu'attirer les premiers barbares pour peupler cette région. Dès que la vigne apparut en Europe occidentale, importée par les Phéniciens, les Egyptiens ou les Grecs, elle fut implantée dans ces terrains protégés des vents du nord par le Massif central et réchauffés par les courants marins.

Si l'on buvait du vin dans les Gaules, on en buvait certainement à Bordeaux; car Pline, tout en parlant des falernes et des chiantis, fait l'éloge du vin des « Bituriges vivisci », dont la future Burdigala était la double capitale.

Ausone, proconsul d'Aquitaine, propriétaire dans la région de Sauternes et de Saint-Emilion, chan-

révoltaient. Henri III d'Angleterre eut à sévir. Pour atteindre les rebelles sans tuer ni partir en guerre, il se contenta de faire arracher des vignes jusqu'à ce que la révolte soit apaisée, ce qui ne tarda pas.

Aussi trouverons-nous peu étonnant que le pape Clément V, qui était né à Uzeste, dans la lande girondine, eût, en 1307, une maison de plaisance dans cette commune de Pessac, où sont encore de si grands crus de graves rouges. Cette vigne fut donnée par lui en héritage aux archevêques de Bordeaux.

Toute l'histoire de la cour de Paris conserve des traces de l'influence du vignoble bordelais, en ce sens que les rois ou les grands ministres s'intéressaient beaucoup à lui au point de vue économique et social.

Henri IV, Louis XIII, Louis XIV et Louis XV eurent sur les grands bordelais les mêmes appréciations flatteuses que le maréchal de Richelieu. Ce dernier n'eut-il pas même l'idée de planter les cépages aquitains dans le Poitou, comme Condé avait essayé dans ses propriétés de Chantilly. Ses efforts furent sans résultat, parce que, si les plants peuvent être transportés, le sol et le climat de Bordeaux, si propices à la vigne, sont à demeure.

Les jalousies devinrent à ce point violentes qu'en 1723 l'intendant Boucher voulut (rien n'est nouveau) interdire toute nouvelle plantation de vignes. Les vigneronns têtus, qui comprenaient où était la source de leurs richesses, continuèrent à planter malgré même l'intendant de Tourny.

tait le vignoble bordelais en vers devenus fameux tels que ceux qu'un poète a pu traduire ainsi :

Ces coteaux au soleil, marqués d'un divin signe;
Aimable amphithéâtre où s'élève la vigne...
La vendange s'appête au fond des palais bleus...
Bordeaux est ma patrie, elle a tout mon amour.

Les Gaulois, les Romains et les Francs se disputèrent une source de pareilles richesses avant que les Maures, au ^{vi}^e siècle, puissent leur donner plus d'importance par ce fait qu'ils arrachaient les vignes en Espagne pour appliquer la loi de Mahomet. Les Espagnols importaient alors des vins de Bordeaux.

Mais partout où est une terre convoitable, les Anglais cherchent à s'y installer. En Aquitaine, leurs armes et les Plantagenets au ^{xiii}^e siècle eurent bientôt conquis le duché d'Aliénor, avec tous les ceps fameux qui déjà produisaient un « claret » dont Edouard II se fit, un jour, pour des réjouissances, expédier à la fois 1.000 barriques. Heureux temps ! Il est vrai que cette domination était très conservatrice et amoureuse de la vigne; car on trouve une ordonnance de Richard Cœur de Lion, duc d'Aquitaine, qui dit : « Quiconque entrera dans la vigne d'autrui et y prendra un raisin, payera cinq sols d'amende ou perdra une oreille. » A notre époque, où, avec cinq sous, on ne peut acheter qu'un journal, on n'hésiterait pas... Mais alors cinq sols devaient être une fortune.

Les vigneronns de Guyenne, peut-être quand ils avaient un peu bu, devenaient fortes têtes et se

La nature, tour à tour bien et mal inspirée, vengea les intendants, les maréchaux et les princes jaloux, quand elle envoya des adversaires plus dangereux que tous les décrets et qui s'appelaient : les maladies parasitaires et cryptogamiques, telles que le phylloxera, la cochylis, l'oïdium, le mildiou.

Mais l'homme, qui est toujours en éveil et en lutte, trouva bientôt les remèdes appropriés par des nouveaux systèmes de greffage, par l'emploi du soufre, du sulfate de cuivre et de la chaux.

Grâce au génie inventeur de certains hommes, tels que Gayon et Millardet, nos paysans girondins ont pu à peu reconstruire leur admirable vignoble et planté de ceps magnifiques 140.000 hectares, qui produisent environ 4.500.000 hectolitres de vins dont la renommée est mondiale.

Toutes les provinces françaises ont, certes, une histoire, et les produits de leur sol ont toujours contribué à leur donner des titres particuliers de noblesse. Cependant, il semble que celles où la vigne a été cultivée ont eu un passé plus mouvementé et plus prestigieux, parce qu'elles étaient l'objet de convoitise des voisins et aussi un foyer d'émulation continue.

Le raisin n'est-il pas, en effet, l'image d'une société bien organisée où chaque grain, tel un individu, dans une collectivité ordonnée qu'est la grappe, contribue à donner le jus qui deviendra le vin, ou produit d'un travail sincère et collectif.

Et puis, les batailles perpétuelles livrées tout au long de l'année par les vigneronns contre les adversaires différents font qu'ils communient davantage

dans leurs joies et dans leurs détresses. Leur philosophie, tour à tour amère ou sereine, est toujours sincère. Les terrains du bordelais auraient suffi, s'il y avait eu lieu, à freiner toutes les anarchies. Ce sont eux qui ont désigné leur destination dès les premières expériences, et non point l'homme qui leur a imposé les plants appropriés. Ici, comme souvent ailleurs, l'empirisme et l'expérience du vigneron observateur ont commandé la science des cépages, que certains paraissent avoir découverte par la suite. En réalité, le vignoble girondin est divisé en deux grandes parties subdivisées en deux à leur tour.

A gauche de la Garonne, une région de vins blancs (Sauternes, Barsac, Graves) et une région de vins rouges (Graves et Médoc).

A droite de la Garonne, une région de vins blancs (Sainte-Croix-du-Mont, Loupiac, Grande-Côte, Haut-Benauges) et une région de vins rouges (Saint-Emilion, Blayais).

Naturellement, beaucoup de subdivisions pourraient nous permettre de faire du vignoble bordelais un puzzle compliqué avec des pièces tantôt blanches, c'est-à-dire jaune d'or (topazes), tantôt rouges, c'est-à-dire grenat (rubis foncé).

La grande famille bordelaise a des enfants nombreux bruns et blonds comme l'on voit. Elle a des garçons et des filles, ce qui a fait depuis tout temps le bonheur de ses heureux parents, qui ont ainsi, selon le dicton, un choix de roi.

Parmi ces enfants bruns et blonds, ces garçons et ces filles, il y a des garçons bruns et des garçons blonds, comme des filles brunes et des filles

blondes. C'est tout ce petit monde qu'il est agréable à l'auteur, un médecin girondin qui connaît bien, cela va sans dire, leur anatomie et leur physiologie, de vous présenter.

A vrai dire, un bordelais, c'est un vin rouge. Nul ne peut en douter. Il faut donc commencer par l'aîné de la famille : le Saint-Emilion. C'est un beau garçon brun, haut en couleur, corsé, nerveux, sévère, généreux, plein de parfum franc et loyal. Le Saint-Emilion est un vin de côte avec toutes les caractéristiques physiques et morales qui reflètent les âmes des montagnards.

On a dit de ce vin « qu'il est celui des âges héroïques »; que, splendide comme un beau jour de soleil, il semble avoir emprunté à la nature qui l'entoure, aux ruines de ses coteaux, aux larges horizons de ses plaines, quelque chose de leur sereine majesté.

Les poètes, qui ont toujours tendance à manifester avec plus d'éclat que les prosateurs, disent en parlant de Saint-Emilion :

O pays bien-aimé, dont le vin fait la gloire,
Nos ancêtres levaient leur verre en exaltant
Ton rubis généreux au sourire éclatant
Qui te fit un si gai renom dans notre histoire.

A côté de ce mâle, pour ainsi dire, l'autre grand vin rouge de Bordeaux, le Médoc, est une femelle toute pleine de charmes. Jolie fille et coquette, elle n'impose pas ses charmes brutalement; elle attend que le connaisseur lui fasse la cour et recherche toutes ses richesses qui sont nombreuses. La vigne qui produit le vin de Médoc est très délicate et demande des soins nombreux.

Aussi son vin est-il tout en finesse, tout en parfum. C'est une jeune fille aux cheveux bruns frisés qui parle doucement, est vertueuse, ne ressemble en rien à la garçonne et a horreur de meurtrir son palais et de traumatiser son estomac avec un « cocktail ». Aussi a-t-elle inspiré les poètes gais, qui ont dans les oreilles des cris de fête semblables à ceux-ci :

Margaux, Margaux,
Emplis tes tonneaux (bis)

La fête
Est complète :
Ton joli raisin
Comble de bon vin

Les grands chais merveilleux du pays médocain.

Comme sœur, le vin de Médoc a, dans le Bordelais, le Pomerol et les Graves, qui ne diffèrent que par des nuances et dans l'art, subtil pour une femme, de vieillir.

Essayer de donner des petits noms à tous ces vins rouges serait une imprudence et une témérité, tellement il y en a et tellement aussi on provoquerait de jalousies. Au hasard et pour un dîner sur une viande rouge, un gibier ou un fromage, si j'étais garçon, j'épouserais une fille, et un garçon si j'étais fille.

Les vins blancs de Bordeaux n'ont pas pour peu contribué, cependant, à la gloire des vins de France.

Une main de fer sous un gant de velours pourrait bien être aussi la devise des vins de Sauternes et de leurs frères de Cérons ou de Barsac Athlétiques, aux réflexes rapides, spirituels, par-

fumés, pleins de race, ils attendent la vieillesse avec patience et ont, dans l'âge mur, toutes les naïvetés et toutes les violences de l'enfance.

Biarnez a résumé les impressions de tous ceux qui en ont goûté dans ce quatrain :

Qu'ici, le voyageur, en passant, se prosterne;
Car ces coteaux sont ceux de Bomme et de Sauternes!
Sauternes, à ce nom seul le gourmand enflammé
Sent déjà son palais de parfum embaumé.

C'est un garçon que ce vin-là, un beau garçon, un Apollon du Belvédère aux lignes impeccables, fines avec des grâces féminines.

Sur un poisson ou une viande blanche grillée, sur une amande ou bien à l'heure de l'apéritif, la compagnie d'un tel jeune homme fait paraître la table comme une des meilleures choses, surtout si elle est parée de fleurs dessus et de femmes autour.

En face des Sauternes, sur la rive droite de la Garonne, mais toutes prêtes pour se rendre à leur invitation, les filles blondes attendent sur leurs collines calcaires ou argilo-siliceuses. Elles s'appellent Sainte-Croix-du-Mont, Loupiac, Grande-Côte et Haut-Benauges. Timides, douces, très douces, toutes parées de colifichets, discrètement parfumées, ces blondes filles, que sont ces bouteilles de vin blanc, se révèlent parfois nerveuses, selon les années, et ont l'air d'avoir mauvais caractère.

Malgré tout, leur ensemble n'a jamais jeté la révolution dans aucune cave, si elles savent attendre l'heure du sacrifice. Alors, elles livrent tous leurs secrets. Mais, un bon conseil : peu suppor-

tent le bonnet de sainte Catherine; elles sont bien vieilles, trop vieilles à 23 ans. Aussi n'est-il pas surprenant, après avoir vu défiler toute cette belle famille, dont le père est le soleil et la mère la terre d'Aquitaine, que A. Vilnay ait pu écrire :

Foulons le sol d'un pied joyeux;
Aux vieux celliers de nos aïeux,
Puisons le vin de la Gironde;
L'aube, colorant ses vapeurs,
N'a pas de plus riches couleurs,
Jusques aux deux pôles du monde,
Il répand sur l'humanité
L'amour et la félicité.

Vins de prolétaires, de bourgeois ou d'aristocrates, tous ont leur place sur les tables, selon les jours et les mets. Si les choisir est souvent un art délicat, les boire est toujours un plaisir.

Craignons seulement qu'Eugène Pradel n'ait pas fait cette prophétie en disant, un jour de 1828 où il assistait à une fête de Bordeaux :

Voyez d'ici le bonheur se répandre :
Ris, jeux, plaisirs, concerts, danses, festins,
Dans ce beau jour, ah! plutôt que d'entendre,
Les Bordelais vont boire tous leurs vins.

Docteur M. EYLAUD.

Projet de Codex œnothérapique

Communication faite par le Docteur EYLAUD
au II^e Congrès des Médecins
amis du Vin de France, à Béziers

Au cours du I^{er} Congrès des Médecins amis des Vins de France, nous avons entendu dire par M. le professeur Sigalas, dans son discours d'ouverture :

« Je m'arrête sur ces faits expérimentaux qui démontrent à l'évidence qu'il existe une véritable œnologie physico-chimique, comme il existe une hydrologie thérapeutique à côté de l'hydrologie physico-chimique. »

Et plus loin, au cours de sa remarquable communication à propos de l'usage du vin pour les rhumatisants, le docteur Weissebach disait : « Le médecin doit connaître les effets physiologiques et thérapeutiques des différents vins, s'il les lui faut prescrire, comme il connaît ceux des médicaments qu'il utilise journellement et ceux des aliments dont il compose les régimes.

Bien des opinions erronées sur la valeur thérapeutique du vin, les indications et contre-indications de son emploi chez les malades, sont la conséquence de ces notions. »

Ce n'est point pour avoir entendu ces deux maîtres que l'idée m'est venue de parler ici d'un projet de Codex œnothérapique, puisque, tout à fait au début de la campagne que j'ai entreprise en faveur du vin sur le plan médico-social, j'en avais parlé, mais pour démontrer qu'aujourd'hui le cadre des discussions scientifiques sera trop étroit si l'on veut seulement parler du vin.

Je ne veux pas dire, certes, que nous devons avoir déjà des spécialistes parmi les Médecins amis des Vins de France et que ceux-ci, groupés, feront un Congrès comme font les chirurgiens, les pédiatres, les ophtalmologues, etc.

Bien que chacun de nous doive connaître pour la médecine générale tous les médicaments du formulaire avec leurs propriétés et leurs indications, je n'aurai pas la prétention, dans ce II^e Congrès, d'offrir déjà le Codex des vins de France, mais je voudrais soumettre à votre approbation, Messieurs, le projet intéressant tout particulièrement les vins de Bordeaux.

Et n'allez pas croire tout d'abord que c'est la voix du sang qui parle avec un Girondin, mais la voix du moindre effort, puisque j'avais sur place et par expérience la plus grande facilité de réaliser ce schéma. Car ce ne doit être là, à mon avis, qu'un début, espérant mener par la suite à bonne fin l'œuvre définitive, c'est-à-dire l'étude complète de tous les vins de nos grandes régions

vinicoles françaises en attendant que sur le plan international au besoin nous reconnaissons, médecins français, que certains vins thérapeutiques font défaut à notre pays et qu'il faut aller les chercher par-delà nos frontières pour guérir nos malades.

Ce Codex serait donc un petit livre de format pratique de bureau, cartonné.

Après un court exposé de l'historique du vin au point de vue médical, il serait encore brièvement parlé du vin en général au point de vue alimentaire, hygiénique, thérapeutique; du discrédit jeté sur le vin par les médecins, des raisons suffisantes de ce discrédit et aussi des raisons justifiées de sa réhabilitation.

On y dirait quelques mots de la confection des divers vins blancs et rouges en indiquant les cépages principaux cultivés en France et les méthodes particulières de vinifications selon les diverses régions. La présentation des vins en bouteilles avec les diverses contenances de celles-ci serait faite aussi méticuleusement que possible.

Suivrait un schéma indiquant les productions moyennes annuelles de vin en général, et, pour chaque région en particulier, en vins blancs et rouges, mousseux ou de liqueur. Enfin, une carte de France dépliant, sur laquelle, en couleurs différentes, seraient notées les diverses zones de production française avec leur appellation, et soulignés les centres divers qui font autorité au point de vue classification par zones types. N'oublions pas de signaler qu'il serait utile de faire également un tableau préliminaire où le cours moyen des

vin par région et par unité-bouteille serait indiqué par année, afin de permettre aux médecins de se rendre compte, au moment de leurs prescriptions, selon les niveaux sociaux de leurs clients, de l'effort financier qu'ils peuvent demander à leurs malades.

Ceci indiqué, parce que tout doit intéresser un médecin qui a le souci de bien soigner sans, malgré tout, dépasser de justes limites, et parce que, encore, il est possible de trouver des vins de qualités très voisines dont les prix diffèrent sensiblement. Un médicament ne peut pas être évalué comme une gourmandise ou une pièce de collection.

Disons cependant tout de suite que nous excluons les noms de crus particuliers pour éviter à la publicité d'envahir un document qui doit garder un caractère strictement scientifique.

Viendront ensuite les exposés successifs concernant chaque grande région classée par ordre alphabétique. Il sera bon de faire précéder ces études d'une carte plus détaillée que la carte d'ensemble trouvée au début du volume et sur laquelle les terrains réservés à la culture de la vigne seraient en rouge et jaune pour bien préciser la nature du vin récolté.

En ce qui concerne les *Bordeaux*, voici le chapitre que nous proposerions dans son fond et sa forme pour servir de modèle tout en demandant à nos confrères et collaborateurs éventuels de bien vouloir faire toutes objections qui permettront de réaliser d'une manière aussi parfaite que possible le projet actuel. Car ce *vade mecum* théra-

peutique doit être clair, précis et succinct pour que les médecins en usent avec profit et facilité.

BORDEAUX

Tous les vins de Bordeaux peuvent être employés en thérapeutique selon les voies déjà utilisées, qui sont :

- Voie buccale, la plus habituelle;
- Voie rectale en lavement (Prof. Aran, Prof. Fonsagrives, D^r Houssay);
- Bains (D^r Jules Simon, Prof. Lereboullet);
- Voie intraveineuse : pur ou dilué. Aucun danger si on ne dépasse pas 1/10^e de cm³ par kg.

Les vins de Bordeaux sont tous récoltés dans la Gironde sur les rives droite et gauche de la Garonne. Le climat de cette région est tempéré. Superficie du vignoble : 133.000 hectares. Production moyenne annuelle : 4.500.000 hectolitres.

Régions :

Blayais et Bourgeais : au nord du département; à l'est de la Gironde. Vins rouges et blancs ordinaires. Sol argilo-calcaire.

Entre-deux-Mers et Côtes : à l'est du département, entre Garonne et Dordogne. Vins rouges et blancs ordinaires moelleux. Sol argilo-silico-calcaire et graveleux.

Graves : à l'ouest de la Garonne; au sud de Bordeaux. Vins rouges et blancs supérieurs bouquetés. Sol graveleux, cailloux siliceux et sable; sous-sol : alios ferrugineux, parfois calcaire.

Médoc : à l'ouest de la Gironde; au nord de Bordeaux. Vins rouges supérieurs très bouquetés. Sol : croupes silico-graveleuses; sous-sol : alios ferrugineux.

Pomerol : à l'est de Bordeaux, rive droite de la Dordogne. Vins rouges supérieurs parfumés. Sol argilo-graveleux et sablonneux.

Sainte-Croix-du-Mont : au sud-est de Bordeaux, rive droite de la Garonne. Vins blancs supérieurs très moelleux. Graves argilo-silico-calcaires; sous-sol : fossiles marins.

Saint-Emilion : à l'est de Bordeaux, rive droite de la Dordogne. Vins rouges supérieurs très corsés. Sol argilo-graveleux et graves sur fond d'alios (crasse de fer).

Sauternes : au sud de Bordeaux, rive gauche de la Garonne. Vins blancs supérieurs très bouquetés et corsés. Sol graveleux et argilo-calcaire, couches de silice et d'argile jaune; sous-sol : parfois de rocher.

On compte environ 1.386 grands crus de vins de Bordeaux, répartis entre les régions de :

| | |
|----------------|------------------|
| Haut-Médoc; | Pomerol; |
| Graves; | Entre-deux-Mers; |
| Sauternes; | Grande Côte. |
| Saint-Emilion; | |

Cépages. — Les cépages principaux cultivés en Gironde sont :

Pour les vins rouges : Cabernet, Merlot, Malbec.
Pour les vins blancs : Sémillon, Sauvignon, Muscadelle.

COMPOSITION. — Composition moyenne des divers vins de Bordeaux d'après Blarez et divers chimistes :

Graves (rouges) :

| | |
|-----------------------|-------|
| Alcool | 11° |
| Acidité totale | 4 g. |
| Extrait sec | 22 g. |
| Sucre réducteur | 3 g. |

Médoc :

| | |
|-----------------------|----------|
| Alcool | 11°5 |
| Acidité totale | 4 g. |
| Extrait sec | 23 g. 50 |
| Sucre réducteur | 3 g. 50 |

Sauternes :

| | |
|-----------------------|-------|
| Alcool | 14° |
| Acidité totale | 5 g. |
| Extrait sec | 90 g. |
| Sucre réducteur | 52 g. |
| Glycérine | 14 g. |

Vins rouges ordinaires :

1° Côtes :

| | |
|-----------------------|---------|
| Alcool | 10°50 |
| Acidité totale | 4 g. |
| Extrait sec | 22 g. |
| Sucre réducteur | 3 g. 25 |

2° Palus :

| | |
|-----------------------|---------|
| Alcool | 9°50 |
| Acidité totale | 4 g. 50 |
| Extrait sec | 21 g. |
| Sucre réducteur | 2 g. 25 |

Vins blancs doux naturellement :

| | |
|-----------------------|-------|
| Alcool | 12° |
| Acidité totale | 4 g. |
| Extrait sec | 38 g. |
| Sucre réducteur | 23 g. |

Vins blancs édulcorés par mélange avec des moûts non fermentés :

| | |
|-----------------------|---------|
| Alcool | 9°80 |
| Acidité | 4 g. 65 |
| Extrait sec | 51 g. |
| Sucre réducteur | 32 g. |

Les vins rouges de Saint-Emilion sont légèrement plus alcoolisés que les Médoc et les Graves et plus riches en extraits secs.

Les vins rouges de Pomerol sont très voisins des Graves avec les éthers de Saint-Emilion.

Les vins rouges de Bordeaux contiennent tous environ, en moyenne, 2 g. à 2 g. 50 de tannin par litre.

Les prix des vins de Bordeaux varient beaucoup selon qu'ils sont rouges ou blancs et d'années diverses.

On peut cependant avoir des ordinaires blancs à 3 francs le litre et des ordinaires rouges à 2 francs.

Pour les vins vieux, de bonnes bouteilles blanches ou rouges de vins classés peuvent valoir de 10 à 15 francs, la bouteille étant de 0 l. 75, la contenance habituelle pour les vins de Bordeaux.

Indications thérapeutiques des vins de Bordeaux.

I. — APPAREIL CIRCULATOIRE.

Anémie et chlorose. — Vins rouges : Médoc, Graves, Saint-Emilion, Pomerol. Deux verres à Bordeaux à chaque repas.

Affections du cœur. — Malades compensés ou à très petite insuffisance. 1/2 litre par jour vins rouges jeunes de Graves ou ordinaires.

Artériosclérose. — Hypertension : Vins blancs secs de Graves et d'Entre-deux-Mers dédoublés d'eau de Vittel, Evian, Badoit. 1/2 litre par 24 heures.

Hémorragies. — Vins blancs : Sauternes, Sainte-Croix-du-Mont, au besoin avec eau gazeuse type Périer.

Syncope. — Vins blancs purs : Sauternes, Sainte-Croix-du-Mont, pur ou en potion :

| | |
|--------------------------------|--------|
| Vin blanc | 125 g. |
| Sirop de sucre | 25 g. |
| Teinture de cannelle | 8 g. |
| Caféine | 1 g. |
| Benzoate de Na pour dissoudre. | |

Une cuillerée à soupe toutes les cinq heures. Si le malade est sans connaissance, on peut donner du vin par voie endoveineuse ou en lavements : 1/4 de litre quatre fois par vingt-quatre heures avec XX gouttes de laudanum chaque fois.

II. — APPAREIL DIGESTIF.

Constipation. — Vins blancs moelleux riches en glycérine : Sainte-Croix-du-Mont, 3 verres à vin blanc par jour.

Diarrhées. — Vin rouge jeune riche en tannin : Saint-Emilion.

Par voie buccale ou en lavement après ébullition pour évaporation de l'alcool et de l'eau.

Entérite muco-membraneuse. — Lavements de tous vins rouges de Bordeaux bouillis assez longuement. Par quart de litre.

Dyspepsies :

a) Atonique, hypochlorhydrique.

1° Dose apéritive : 50 g. vin de Sauternes, demi-heure avant les deux repas, ou 50 g. de Graves blanc.

2° Dose nutritive : 30 centilitres à chaque repas pur ou avec eau neutre.

3° Dose digestive : 50 g. vin de Sainte-Croix-du-Mont ou liquoreux à la fin des deux repas.

b) Hyperchlorhydrique, hyperesthésique :

Très peu de vin. Essayer avec prudence Graves blancs plus eau alcaline : Vichy, Pougues, etc.

Ulcus. — Pas de vin, ou par voie extrastomacale.

Vomissements. — Vins blancs mousseux de Grande par méthode champenoise glacés.

Maladies du foie. Lithiase biliaire. — Graves et Entre-deux-Mers blancs coupés d'eau alcaline :

10 g. d'alcool vin par litre et par kg., c'est-à-dire, pour homme de 70 kg., 70 centilitres de vin à 10° (Ch. Fiessinger).

Cirrhoses. — S'abstenir totalement dans l'ensemble, ou donner très prudemment vins jeunes rouges ou blancs étendus d'eau, de préférence chez les habitués.

Ne pas oublier que des buveurs d'eau sont cirrhotiques pour des raisons extra-alcooliques (syphilis, artériosclérose, tuberculose, etc.).

Insuffisance hépatique. — Tous vins de Bordeaux jeunes étendus d'eau neutre en mangeant, ou 15 centilitres avant les deux repas.

III. — APPAREIL RESPIRATOIRE.

Dans l'ensemble, si l'on veut obtenir un effet stimulant : Saint-Emilion chaud et Sauternes.

Si l'on veut obtenir un effet tonique : Médoc et Graves.

Grippe. — Saint-Emilion chaud et sucré, Sauternes avec eau de Selz.

Pneumonie et broncho-pneumonie. — Comme la grippe. Chez les enfants, bains de vin rouge ordinaire chaud.

Pleurésie. — Période fébrile du début : comme la grippe.

Convalescence : Graves rouges et Médoc.

Tuberculose. — Formes torpides avec bon estomac : Saint-Emilion.

Formes aiguës avec estomac fragile : Médoc, Graves rouges, Sauternes, en petite quantité, à la fin des repas.

Abcès du Poumon. — Injections intraveineuses.

IV. — APPAREIL URÉO-SÉCRÉTOIRE.

Néphrites aiguës. — S'abstenir dans l'ensemble. Avec albuminurie légère : vins rouges de Médoc et des Graves jeunes coupés d'eau alcaline avec prudence.

Néphrites chroniques. — En petite quantité : vins rouges de Pomerol, Graves, Médoc, plus eaux alcalines; vins blancs de Graves, Entre-deux-Mers, plus eaux alcalines.

Lithiase rénale. — Vins blancs ordinaires, jeunes, peu alcoolisés : Entre-deux-Mers, plus eau diurétique : Vittel, Evian.

Urétrites. — Vins blancs ou rouges peu alcoolisés, jeunes, coupés d'eau alcaline : Graves, Entre-deux-Mers. En injections urétrales (Ricord) :

Vin rouge 50 g.
Eau distillée de roses 100 cm³

ou :

Vin rouge 150 cm³
Tanin pur 1 g.

Doubler la quantité de tanin pour les injections vaginales.

Colibacilloses. — Vins rouges jeunes étendus d'eau neutre : Médoc, Graves.

Vins blancs : Graves, Entre-deux-Mers, 50 cm³ trois fois par jour, pur au besoin.

V. — FIÈVRES ÉRUPTIVES.

Au moment des complications, surtout Sauternes avec eau de Selz ou Saint-Emilion chaud avec citron et cannelle : 125 cm³ quatre fois par vingt-quatre heures.

Demi-dose pour les enfants à partir de 7 ans. Un quart au-dessous à partir de 3 ans.

VI. — FIÈVRES PALUDÉENNES.

Vin de quinquina : 50 g. de quinquina par litre de vin de Saint-Emilion ou Médoc, ou Pomerol : 100 à 200 cm³ par jour loin des repas, en trois fois.

VII. — MALADIES DE LA NUTRITION.

Arthrite. — Vins blancs secs des Graves et d'Entre-deux-Mers, plus eau alcaline, en mangeant.

Obésité. — Médoc, Graves, Entre-deux-Mers, secs, rouges et blancs, en mangeant. Doses alimentaires normales.

Rhumatismes. — A forme infectieuse : tous vins rouges en petite quantité.

A forme arthritique : vins blancs secs peu alcoolisés, plus eau alcaline : Graves, Entre-deux-Mers.

S'abstenir dans les phases fébriles des rhumatismes.

Diabète. — 75 centilitres par jour, vin jeune de Médoc, Graves, plus eau diurétique.

Goutte (En dehors des accès). — Graves blancs secs et rouges coupés d'eau alcaline. Médoc léger, plus eau alcaline.

VIII. — MALADIES D'ORIGINE HYDRIQUE.

Fièvre typhoïde et para. — Mélange de vin blanc à de la limonade. Tous vins blancs de Bordeaux. Mélanges de vin rouge à du bouillon. Tous vins rouges de Bordeaux.

Lavements de 1/2 litre à 1 litre (D^r Houssaye) de vin rouge de 7 à 8° à 40° de température matin et soir.

Dysenterie. — Tous vins rouges de Bordeaux en injections ou par lavements.

Choléra. — Vins vieux rouges : Saint-Emilion. Vins blancs : Sauternes.

Surtout dans les cas de collapsus et d'adynamisme sérieux.

Bains au besoin ou lavements.

Intoxications. — Vins blancs de Sauternes contre l'état syncopal.

Vins rouges de Bordeaux comme contre-poison.

S'abstenir, dans l'ensemble, de tous vins dans les états d'intoxication alcoolique chronique. En tâter prudemment dans les cas de delirium tremens.

Dépérissement, inappétence, cachexie. — Vins de Sauternes et Sainte-Croix-du-Mont, auxquels on peut ajouter acide phosphorique, arsenic, coca, quinquina, noix vomique, kola, maté, strychnine, caféine, gentiane, condurango, etc. (1/4 de litre pour les adultes en deux fois par vingt-quatre heures).

Vins de Saint-Emilion et Médoc vieux avec les

mêmes médicaments que ci-dessus. Doses : 1/3 de litre en trois fois avant les repas.

IX. — AVITAMINOSES.

Scorbut. — Tous les vins de Bordeaux aux doses alimentaires normales, à petites doses progressives au début.

Béribéri. — Comme pour le scorbut.

Pellagre. — Comme pour le scorbut.

X. — GROSSESSE ET GESTATION.

Tous vins rouges de Bordeaux, vieux de préférence et étendus d'eau ordinaire.

Rechercher les vins riches en sels minéraux et sucre.

XI. — MALADIES NERVEUSES.

Hyperexcitation. — S'abstenir de vins.

Dépression mélancolique. — Vins blancs de Sauternes, de Sainte-Croix-du-Mont, au début et à la fin des repas par verres à Bordeaux.

XII. — MALADIES DE LA PEAU.

Si d'origine arthritique, comme l'arthrite.

Pour brûlures, plaies infectées, folliculites ulcéreuses, furoncles, ectyma ulcéreux, ulcères variqueux, en pansements.

Formule type :

Espèces aromatiques 100 g.
Teinture de vulnéraire 100 g.
Vin rouge 1.000 c.

XIII. — CANCER.

Sauf ceux de l'estomac, tous vins rouges de Bordeaux, comme pour les états cachectiques d'origine indéterminée.

XIV. — ETATS CHIRURGICAUX.

Tous vins rouges riches en sels minéraux : Saint-Emilion, Médoc, sans les décanter. Doses assez élevées pour les fractures et en général chirurgie osseuse.

Pour les shockés :

Tous vins rouges de Bordeaux chauds et sucrés, plus cannelle et citron.

Vins blancs de Sauternes et Sainte-Croix-du-Mont, plus eau gazeuse. Forcer les doses dans les états septicémiques. Au besoin, agir par voie endoveineuse.

XV. — CONVALESCENCES.

Vins blancs de Bordeaux comme apéritifs : 30 cm³ demi-heure avant les deux repas.

Vins rouges de Bordeaux en mangeant : 1/4 de litre pour un adulte par repas.

Vins blancs de Sainte-Croix-du-Mont comme digestifs à la fin des deux repas : 30 cm³.

Neus nous empresserons de dire tout de suite que la plus grande partie de ces appréciations a été prise dans la remarquable thèse du docteur Dougnac, qu'aucun Médecin ami des Vins de France ne peut ignorer actuellement.

En nous en tenant aux grands cadres pathologiques, nous avons voulu surtout simplifier les recherches des praticiens.

Ainsi donc, en s'inspirant de ce plan susceptible de modifications, certes, on pourrait obtenir de nombreux renseignements pour les vins des régions de France dont les noms suivent :

Vins d'Alsace;
Vins d'Anjou;
Vins d'Auvergne;
Vins du Béarn et Pays basque;
Vins du Beaujolais;
Vins de Bordeaux;
Vins de Bourgogne;
Vins de Champagne;
Vins de Corse;
Vins des Côtes du Rhône;
Vins de l'Yonne;
Vins du Jura;
Vins des Landes;
Vins du Languedoc;
Vins de la Moselle;
Vins de Muscadet;
Vins du Périgord;
Vins de Provence;
Vins de Sancerrois;
Vins de Savoie;
Vins de Touraine.

Dans cet opuscule, il n'y a pas à dire quelles raisons d'ordre physico-chimique auront dicté le choix des vins pour telle ou telle maladie, puis-

qu'on admettra que les indications ont été données en s'appuyant sur des travaux antérieurs.

Certes la besogne est importante et d'assez longue haleine. Pour atteindre le but, il serait souhaitable que si, parmi les membres présents à ce Congrès, il y a des confrères appartenant aux diverses régions précitées, ils veuillent prendre note du plan tracé pour m'adresser toute documentation utile.

Je prendrai soin de citer les noms de tous les collaborateurs en me réservant la tâche ingrate du classement, du triage et de l'interprétation.

Il serait bon également que pour chaque région une note soit faite en signalant le nombre des stations uvales, leur situation géographique, au besoin l'organisation de chacune, et, surtout, les noms des confrères qui s'en occupent au point de vue strictement médical.

En parlant des stations uvales, nous ne voulons pas dire d'ailleurs des villes, gares ou kiosques où l'on vend simplement des raisins comme dans les comestibles.

Disons tout de suite qu'en Gironde il n'existe pas de station uvale telle que nous la comprenons au sens le plus médical du mot.

Les plus rapprochées et dignes de ce nom sont : Prayssas, Port-Sainte-Marie, dans le Lot-et-Garonne; Moissac (Tarn-et-Garonne).

Ainsi composé par la lettre et dans son esprit, le Codex œnothérapique de France serait l'œuvre de notre groupement tout entier.

Distribué gratuitement à tous les médecins avec l'appui du Comité national de Propagande ou d'une

grande firme pharmaceutique, ce serait une manifestation de notre vitalité agissante, et, surtout, avant tout, de notre foi scientifique dans le vin.

VOËU

Les Médecins amis des Vins de France, réunis en Congrès national à Béziers pour la deuxième fois, émettent le vœu que chacun d'eux, dans les diverses régions viticoles de France, étudie les vins de ces régions selon un plan donné et, confiants dans leur secrétaire général, qui leur assurera leur part morale de collaboration, souhaitent que la réalisation d'un Codex œnothérapique de France soit prochaine.

Ils souhaitent que les sociétés étrangères de Médecins amis du Vin fassent de même dans leur pays dans le cas où certains vins étrangers pourraient avoir des indications thérapeutiques particulières, car, médecins avant tout, ils tiennent à faire bénéficier leurs malades du progrès de toutes les médications.

Docteur M. EYLAUD