



## Centre d'Etudes et de Recherche sur la Vigne et le Vin



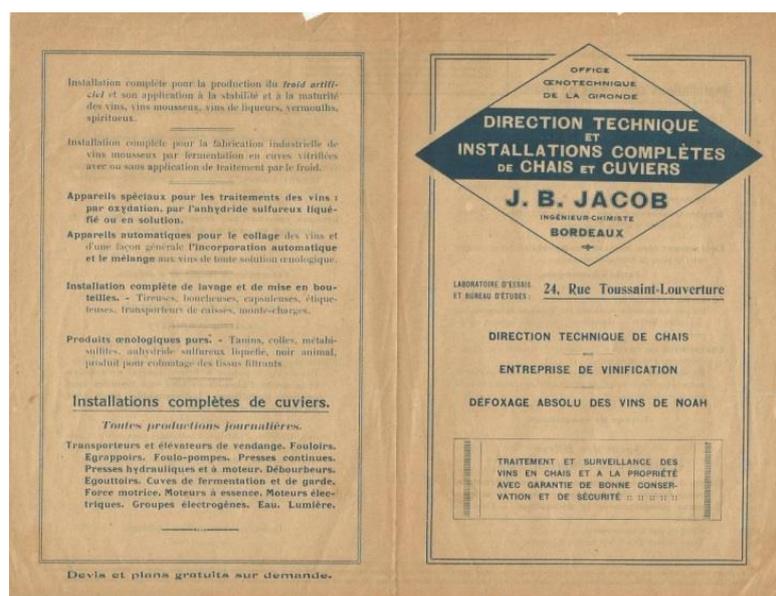
### Jean Baptiste Jacob

#### *Un des premiers œnologues de terrain à Bordeaux*

*Dossier réalisé par Jean-Claude Hinnewinkel, professeur émérite de l'Université Bordeaux-Montaigne, membre du CERVIN et chercheur associé à l'ISVV, avec l'aide de Jean-Marie-Jacob, son petit-fils, lui-même œnologue en Entre-deux-Mers à Soussac de 1971 à 2005 qui a bien voulu accepter de lui commenter ses archives familiales.*

Comme toujours, les innovations agronomiques se diffusent principalement dans les grandes propriétés, tout particulièrement les crus classés et celles appartenant au négoce. Sur le plan de la vinification, dès la première moitié du XX<sup>ème</sup> siècle une **œnologie curative se développe dans les chais des particuliers puis des coopératives**, les analyses chimiques étaient confiées le plus souvent à des pharmaciens. C'est à cette époque qu'apparaissent les premiers œnologues conseils dont le rôle, outre celui de médecin du vin, consiste aussi à accompagner le producteur dans le processus de vinification et même de culture de la vigne.

Jean-Baptiste Jacob (1895-1941) est de ceux-là. C'est un jeune ingénieur chimiste oenotechnicien. En 1919 il entre au laboratoire de Messieurs Latrille et Ginestet pour s'occuper des chais à Brienne. Il rencontre alors l'Abbé Dupaquié et Ulysse Gayon. L'année suivante il fonde, rue Toussaint Louverture à Bordeaux, un laboratoire (doc 1). Il y réalise des analyses classiques de dosage d'alcool, sucre, acidité totale, acidité volatile, ph, anhydride sulfureux libre et total. Il s'intéresse aux matières tannoïdes, selon le procédé Laborde qu'il a lui-même développé.



*Doc 1 : Prospectus du laboratoire créé par JB Jacob. L'œnologue y réalisait les analyses chimiques pour ses clients, syndicats viticoles et châteaux principalement*



## LES MOÛTS DE RAISINS BLANCS doivent-ils être débourbés ?

C'est du débourbage par l'anhydride sulfureux — vapeurs de soufre, métabisulfite de potasse, anhydride sulfureux liquéfié en ampoules ou siphons, en solution simple dans l'eau — dont il s'agit.

La question a été souvent posée de savoir si les moûts de raisins blancs devaient être débourbés ou non.

Signalons tout de suite qu'en ce qui concerne une production aussi diverse que celle de la Gironde, la réponse ne peut être « omnibus ».

Il y a donc lieu d'établir tout d'abord une discrimination fondamentale.

D'une part, les grands vins liquoreux dont l'aire de production s'étend sur les coteaux qui dominent la rive gauche et la rive droite

*Doc 3 Première page de la brochure publiée par le Feuille vinicole. J-B Jacob y explique que la réponse varie selon les types de vin. Pour les liquoreux il ne le conseille pas car c'est dans la pellicule du raisin et même dans la pulpe que se trouvent localisés les parfums spécifiques qui concourent à la formation du bouquet. Par contre pour les vins blancs secs ou peu sucrés provenant de raisins de plus ou moins grande qualité, le débourbage est conseillé sans être trop sévère sous peine de donner des vins qui sèchent trop vite.*

A ces conseils œnologiques, il ajoute des préconisations œnotechniques, proposant les derniers matériels mis au point par les industriels, réalisant des plans de cuiviers et de chaix pour favoriser une meilleure maîtrise des températures (doc 2).

**LABORATOIRE d'ANALYSES et de RECHERCHES ŒNOLOGIQUES**

Filtres Français  
"SYSTÈME CAPILLERY"

POMPES  
MOTO & ÉLECTRO-POMPES L' "X"

*J.-B. Jacob*  
CHIMISTE ŒNOLOGUE  
122, Rue Maibec, 122 — BORDEAUX

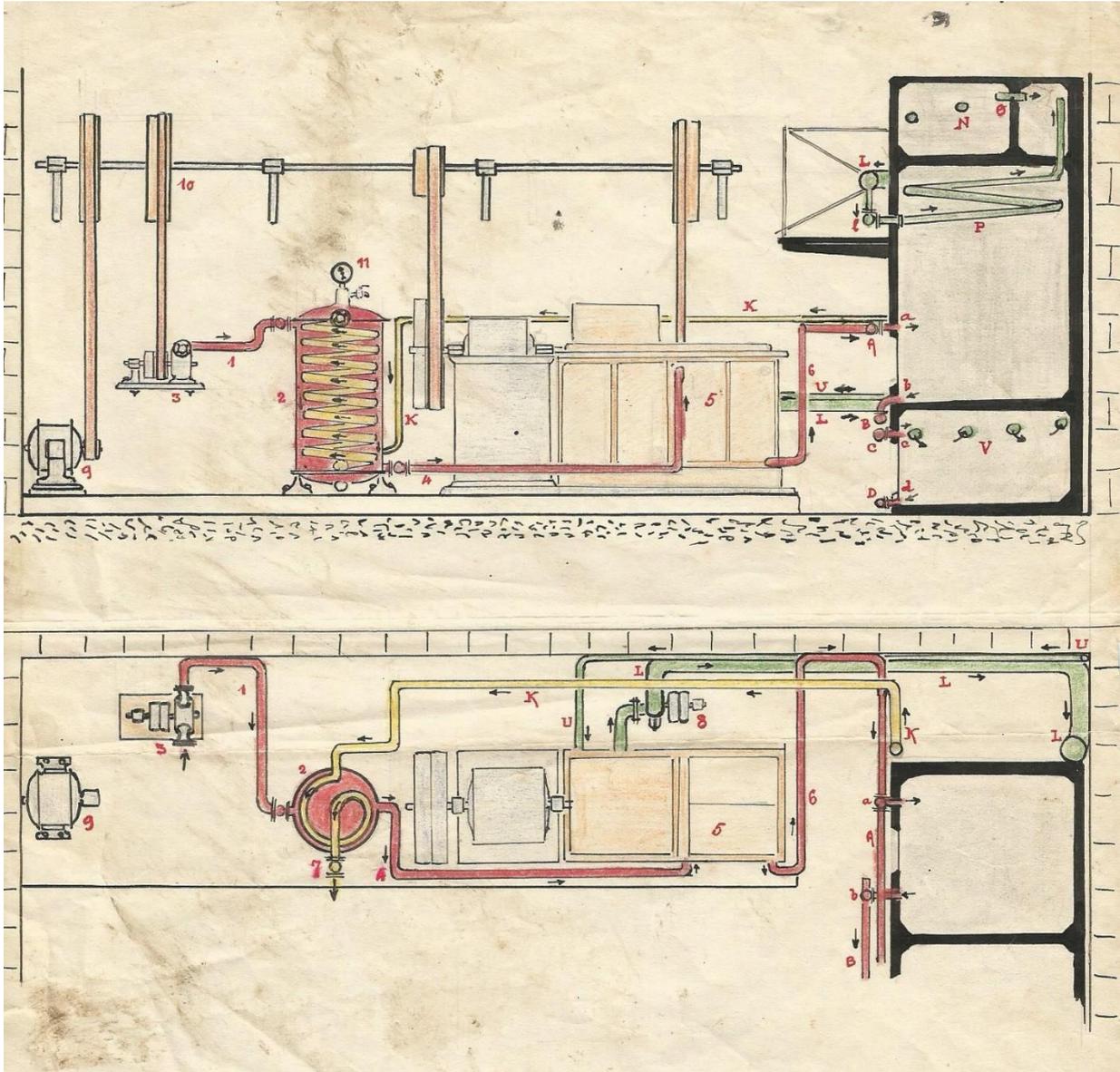
M

Ma compétence technique et ma pratique des VINS me permettent de vous présenter :

LES FILTRES FRANÇAIS SYSTÈME "CAPILLERY"  
LES POMPES, MOTO ET ÉLECTRO-POMPES "X"

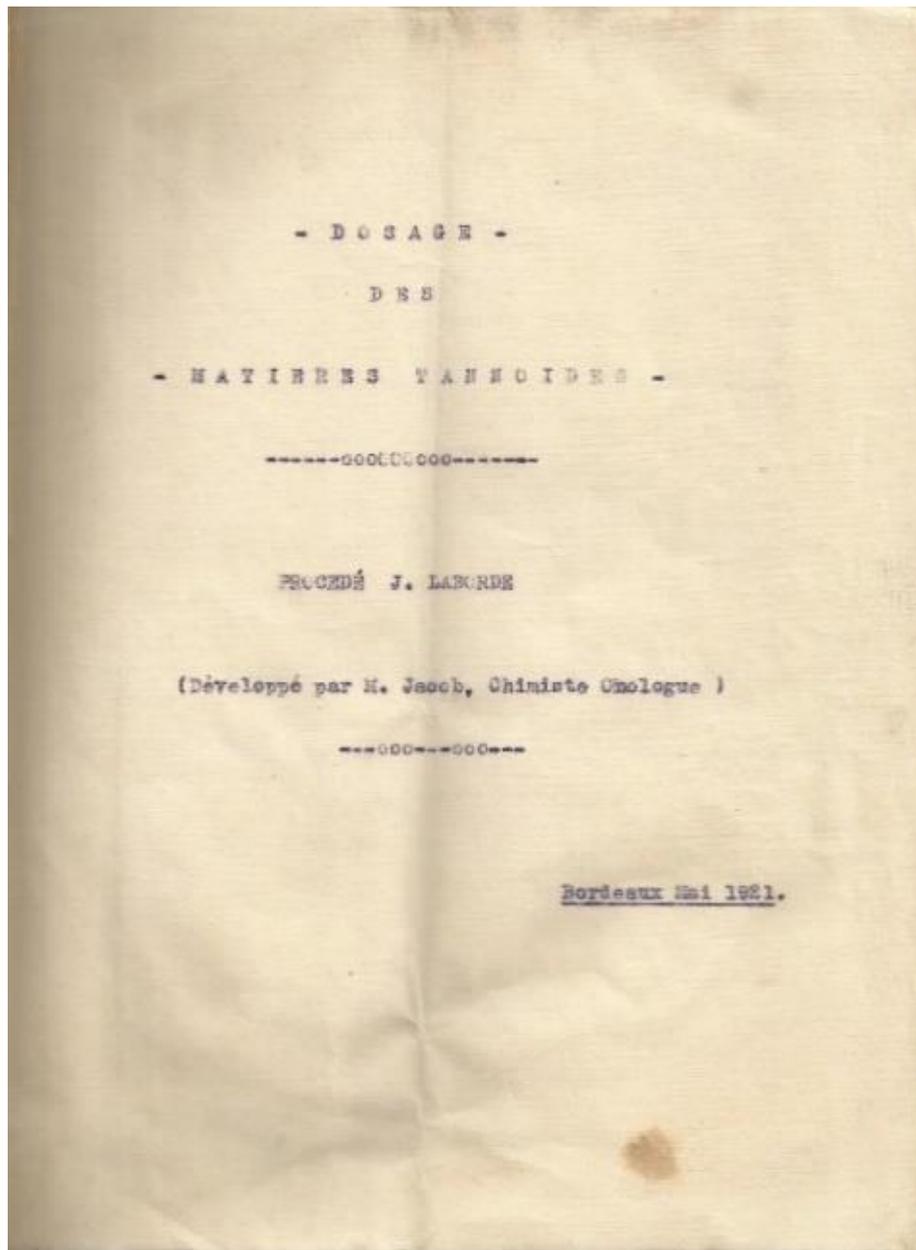
même si votre matériel est au complet, votre INTÉRÊT vous COMMANDE la lecture attentive des notices ci-jointes, car vous cherchez certainement à combattre la crise actuelle de mévente par tous les moyens possibles. S'il est des causes sur lesquelles vous ne pouvez agir, il en est une à laquelle il est en votre pouvoir de porter remède : C'EST D'ABAISSEZ AUTANT QUE POSSIBLE LES FRAIS GÉNÉRAUX afférents aux manipulations et traitements des vins dans vos chais. Or, jusqu'à ce jour ils ont été effectués un peu partout de façon trop peu rationnelle, trop peu INDUSTRIELLE, partant trop ONÉREUSE.

*Doc 4 Propagande de J-B Jacob pour du matériel vinicole*



Doc 5 : Plan de chai dessiné par Jean-Baptiste Jacob pour améliorer la vinification. Souvent rudimentaires, les équipements en place nécessitent de nombreux aménagements pour produire le vin dans de meilleures conditions sanitaires. Jean-Baptiste Jacob s'intéresse tout particulièrement à la maîtrise des températures.

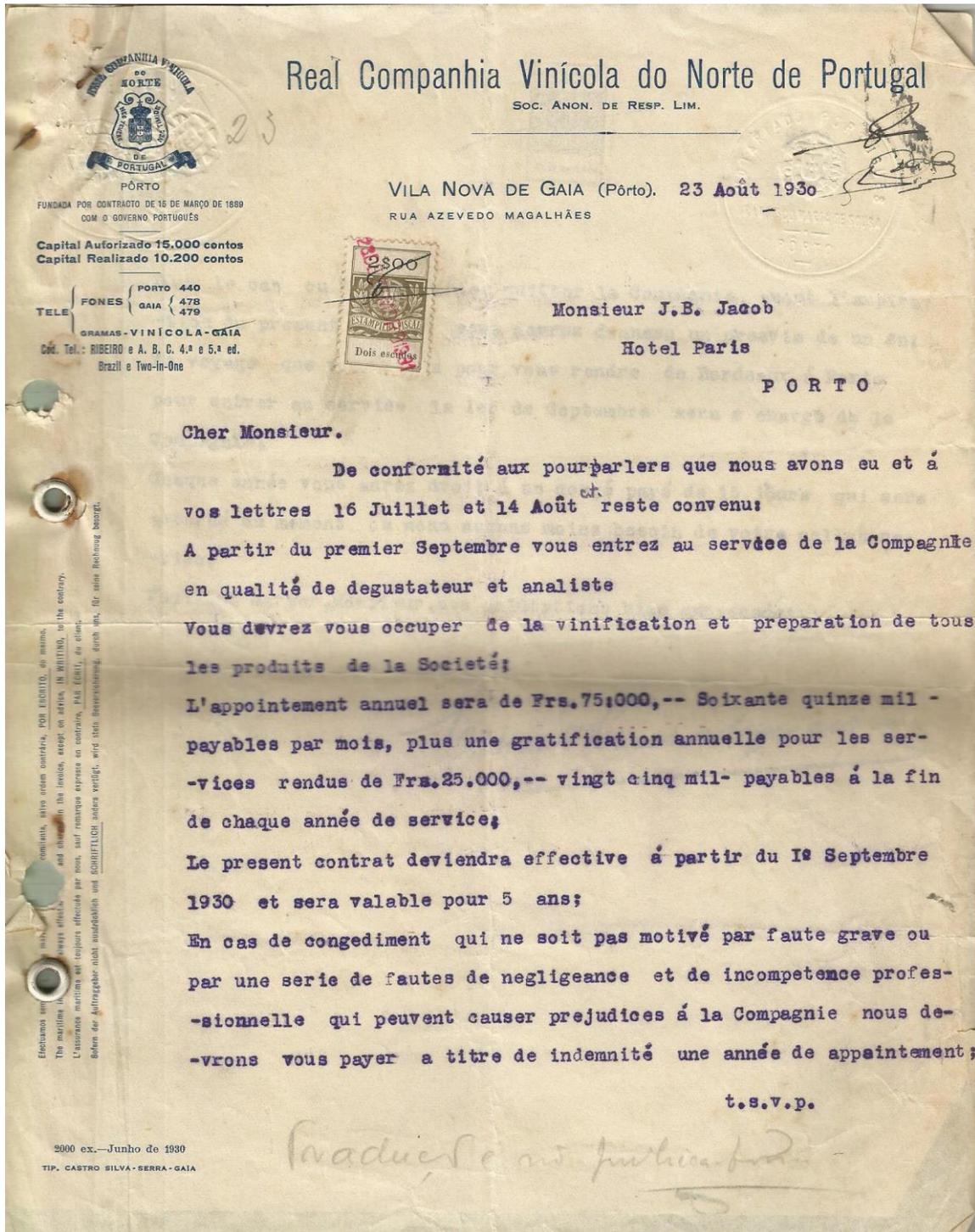
Il assure également la diffusion des innovations



*Doc 6 Page de garde d'une brochure de 1921 sur le dosage des matières tannoïdes selon le procédé « Laborde », professeur à la faculté des sciences de Bordeaux et assurant ainsi la diffusion des résultats de la recherche universitaire.*

Nous trouvons dans cet exemple, la préfiguration du métier d'œnologue-conseil auprès des viticulteurs, tel que l'essor de l'œnologie scientifique permit de l'affirmer au lendemain de la seconde guerre mondiale.

En 1930 il est sollicité par les propriétaires de La Réal Compagnie vinicole de Porto où on lui offre un poste pour assurer les vinifications du porto et préparer les expéditions de vins appréciés dans le Monde entier.



Doc 7 Lettre d'embauche à La Réal Compagnie vinicole de Porto où il ne resta que deux années, cette entreprise rencontrant des difficultés financières avec la grande crise économique des années trente.

A son retour J.-B. Jacob reprend ses activités de conseils dans le vignoble girondin..

# VITICULTURE - VINIFICATION - OENOLOGIE

ETUDES, CONSEILS, DIRECTIONS TECHNIQUES,

ANALYSES, EXPERTISES, ARBITRAGES.

**J.-B. JACOB**

INGÉNIEUR - CONSEIL

BORDEAUX

24, RUE TOUSSAINT - LOUVERTURE.

DIRECTION DE VIGNOBLES

DIRECTION DE VINIFICATIONS

ET

SURVEILLANCE DES VINS

A LA PROPRIÉTÉ,

COOPÉRATIVES,

SYNDICATS VITICOLES

GARANTIE DE QUALITÉ ET DE CONSERVATION

MOUTS CONCENTRÉS

VINS MOUSSEUX

MÉTHODE CHAMPENOISE

CUVES CLOSES

VINS DE PORTO

VINIFICATIONS DANS LE DOURO

EXPERTISES

APPLICATIONS INDUSTRIELLES

DE LA CHALEUR ET DU FROID

AU TRAITEMENT DES VINS,

VINS MOUSSEUX, VINS DE LIQUEURS

VERMOUTHS

*N'étant ni fabricant, ni marchand,  
ni intermédiaire et n'ayant pas d'intérêts  
dans des stations de traitement de vins,  
mon indépendance absolue garantit la loyauté de mes services.*

MONSIEUR,

J'ai l'avantage de vous informer que je viens de rentrer du Portugal où, par autorisation spéciale du Gouvernement Portugais, **la Real Companhia Vinicola do Norte de Portugal** m'avait confié la vinification, la dégustation, l'analyse et la préparation de ses produits connus et appréciés dans le monde entier.

A la demande même de plusieurs de mes clients, les plus importants, qui depuis neuf ans m'ont honoré de leur confiance, je reprends ma place, après deux ans d'absence, à votre disposition pour étudier tous les problèmes techniques qui pourraient se poser devant vous et vous aider à les résoudre **pratiquement** au mieux de vos intérêts.

La valeur d'un conseiller technique se juge aux résultats obtenus.

Les propriétaires et syndicats viticoles qui m'ont confié leur vinification, la surveillance de leurs vins, la direction de leurs vignobles ou de leurs chais, l'arbitrage des litiges qu'ils ont pu avoir m'ont déjà jugé sur les résultats acquis.

Si vous voulez bien m'honorer de votre confiance, je suis à votre entière disposition et vous prie de recevoir, Monsieur, mes sincères salutations.

J.-B. JACOB.

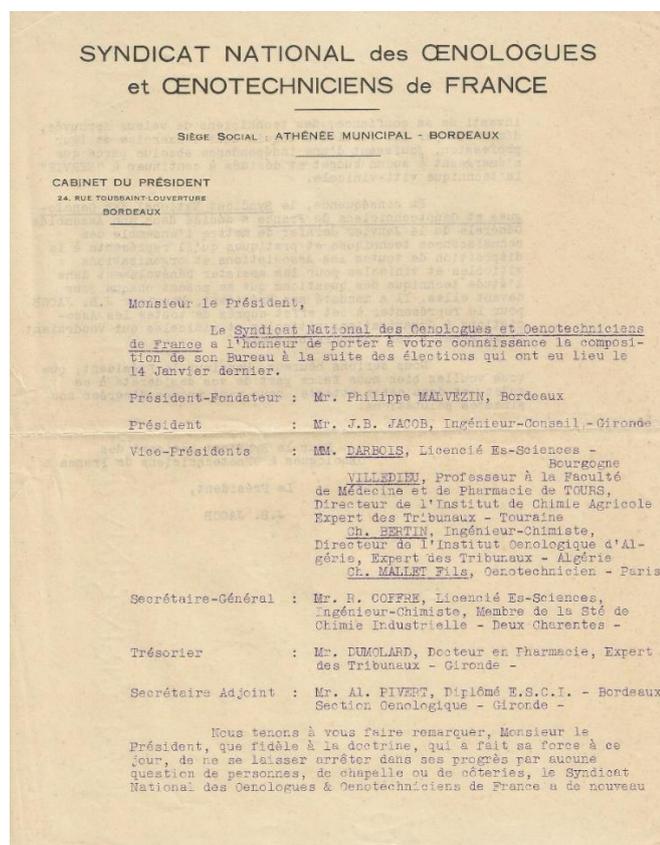
*Doc 8 Courrier aux syndicats et propriétaires viticoles à son retour du Portugal*

En 1934, le marquis de Lur-Saluces lui confie la gérance du Château d'Yquem ainsi que les deux châteaux de Fargues et Fillot. Il y resta jusqu'à sa mort en 1941.



*Doc 9 Courrier reçu en qualité de gérant du château d'Yquem*

Pendant toute sa carrière, il n'eut de cesse de faire reconnaître sa profession d'œnotechnicien, ainsi qu'il se définissait. Il prit ainsi la présidence du syndicat fondé par Malvezin (doc...)



*Doc 10 Le bureau du syndicat des œnologues et œnotechniciens de France*

Le nouveau président s'applique à défendre cette nouvelle profession contre nombre de ses détracteurs universitaires qui contestent la compétence de ses membres.

Donc, loin d'être inféodé aux Directeurs de Stations œnologiques qui en feraient partie et qui enlèveraient toute liberté à ses discussions le S.N.O.F. est destiné à soutenir ou à combattre selon les positions qu'ils prennent quelquefois par ordre du reste, dans les grands problèmes techniques où est en jeu l'intérêt de la viticulture.

C'est ainsi que combattant la thèse de Monsieur L'abbé DUBAQUIE pour l'emploi des moûts concentrés d'Algérie dans les vins à appellation d'origine, nous sommes d'accord avec lui et en ferons état contre l'emploi du ferrocyanure de K en Œnologie.

Quant aux œnologues en renom, dont vous parlez, mon Cher Président, s'agit-il seulement des Directeurs de stations œnologiques ou bien pensez-vous à d'a très œnologues? Certains officiels qui ont l'air du reste d'avoir un renom en œnologie sont déconsidérés dans la Région où ils opèrent et leur renom tout académique, ne leur confère cependant plus aucune portée pratique.

Car n'oublions pas que le S.N.O.F. n'est pas un groupement académique, dans le genre de la société des Experts chimistes de France par exemple.

Il nous faut aussi autre chose que des "relations agréables" avec les autres œnologues français, car le S.N.O.F n'est pas un club. Le S.N.O.F parce que c'est un groupement actif et agissant dans le domaine pratique ne peut ressembler que des techniciens en communion parfaite d'idées sur le but à atteindre, sur les moyens à employer pour le réaliser, des techniciens n'ayant qu'un idéal: servir les intérêts généraux de la viticulture par la plus grande loyauté et la plus grande qualité des vins de France.

Car il y a deux sortes de techniciens puisqu'il existe deux façons d'envisager l'œnotechnie: une mauvaise génératrice de troubles, une bonne éminemment féconde mais plus difficile à suivre aux résultats moins immédiats et moins rémunérateurs.

La mauvaise est celle qui ne considère l'œnotechnie qu'en soit, l'œnotechnie commence une "fin" sans s'occuper de certaines contingences de tous ordres, c'est l'œnotechnie forcenée, à outrance, celle qui considère avoir atteint son but quand elle a trouvé tous les moyens susceptibles de retaper tous les vins défectueux qu'on peut imaginer; aujourd'hui on demandera le ferrocyanure, demain les sels de baryum, le permanganate, les sels de baryum, l'hexaméthylène tétraminé, le benzoate etc.....

La bonne est celle qui considère l'œnotechnie comme un "moyen" le moyen d'améliorer constamment la qualité des vins de France en développant au maximum les qualités intrinsèques et qui n'a qu'un but: prévenir pour ne pas être obligé de guérir les qualités du produit devant toujours se ressentir - d'une façon ou d'une autre - des procédés de guérison employés.

C'est parce que nos collègues du bureau du S.N.O.F. ont nettement voulu montrer la tendance utilitaire que doit avoir le S.N.I.F. qu'ils m'ont pressenti pour la Présidence, en tant qu'œno-technicien, et c'est dans ce but que j'ai accepté de poser ma candidature, alors que en se plaçant au point de vue des travaux scientifiques d'œnologie pure d'autres eussent été beaucoup mieux qualifiés que moi, pour ce poste!

Et c'est dans cet esprit qu'a été conçu la circulaire ci-jointe dont les résultats ont dépassé nos espérances. Vous, mon cher Président, qui vous êtes un peu "frotté" ces temps derniers à l'esprit de notre Région, vous seriez étonné de lire les lettres que nous avons reçues des grands groupements viticoles, chambres d'agriculture, Présidents de Syndicats etc..... nous demandant de leur fournir les éléments techniques qui puissent leur permettre de prendre position en toute connaissance de cause dans certains grands problèmes pratiques tels que la concentration, l'emploi du ferrocyanure de K et vous pourrez voir dans l'union girondine que je vous envoie que mon rapport sur la concentration en Gironde a fait la base de discussion de l'Assemblée générale de l'Union Girondine groupant 16.000 viticulteurs girondins et que la thèse qu'il défend a été admise lundi dernier par la dite Assemblée générale.

*Doc 11, 12 et 13 Courrier du président au directeur de l'Institut d'œnologie d'Alger*