



Disparu(e)

## Paul JAULMES



### INFORMATIONS ACADÉMIQUES

<b>Section :</b>	Sciences
<b>Siège :</b>	XVII
<b>Élu(e) à l'Académie en :</b>	1955
<b>Départ :</b>	1989
<b>Qualité :</b>	Professeur à la Faculté de Pharmacie

### BIOGRAPHIE

Paul Jaulmes (1904-1993), a succédé au professeur Fonzes-Diacon. Il fit des recherches sur l'acidité volatile des vins, sur la mesure pycnométrique de la masse volumique, de la densité, et de l'alcool. Il établit, avec une partie de son équipe, les tables alcoométriques assurant la précision de la mesure du degré alcool. Ces tables de correction de la densité volumique en fonction de la température au moment de l'analyse ont été utilisées internationalement. Ses travaux se sont étendus à la présence de divers éléments naturels contenu dans le vin et à leur dosage. Il est le concepteur d'un appareil permettant des dosages en série des acidités et donc un gain de temps. Il est l'auteur de *L'analyse des vins* en 1942. La 2<sup>e</sup> édition paraîtra en 1951. Il établira des règles œnologiques et fera à adopter la méthode officielle des dosages des acidité. Il s'intéressera aux insectes ampélophages, à la perte des métaux par la vinification, et aussi à l'enrichissement en métaux toxiques dans le vin par le matériel de vinification comme le plomb, présent dans les soudures, dans le surbouchage des bouteilles ou encore le fluor qui se trouve dans le revêtement des cuves, etc. Il sera nommé directeur scientifique du laboratoire d'œnologie du service des subsistances de l'intendance militaire de Montpellier. En tant que président de la commission technique permanente d'œnologie, il sera un des instigateurs du Codex œnologique qui sera proposé comme projet en 1962 est adopté 8 ans plus tard. En 1965, ce projet sera présenté au cours d'une conférence du Congrès international des pharmaciens à Montpellier. Les officinaux se sentaient alors concerné par ce sujet, puisqu'ils pouvaient effectuer dans leur officine les premières analyses sur le vin comme l'acidité totale, l'acidité volatile, la mesure du degré alcool. Sans oublier pour autant la pharmacie, Paul Jaulmes fera paraître un ouvrage *Précis de chimie analytique* de 365 pages à l'usage des étudiants en pharmacie. Il est le rédacteur de plusieurs monographies pharmaceutiques : la densité, l'alcoométrie, vins et vinaigres officinaux, acide salicylique, salicylate de soude, salicylate de méthyle. Il appliqua aux produits utilisés en œnologie la même rigueur la même précision qu'aux analyses des matières premières des médicaments ou de leurs produits finis. Ce qui donnera naissance au Codex œnologique, avec l'approbation du service central de la répression des fraudes, le 29 octobre 1970. En tant que président de la sous-commission internationale d'unification des méthodes d'analyse du vin à l'office international de la vigne et du vin (OIV), avec l'accord du professeur d'œnologie de l'École nationale de l'agronomie de Montpellier, le professeur Nègre, il proposa au ministère de l'Agriculture et au ministère de l'Enseignement, la création en 1955 d'un nouveau diplôme, celui d'œnologie. Le domaine de l'œnologue comprend non seulement l'ampélographie mais aussi et surtout la production avec les biotechnologies incluant le contrôle par la qualité et l'analyse du vin et la réglementation. C'est pour cette raison que le diplôme, qui s'effectue en 3 ans, dont un à la Faculté des Sciences de Montpellier et les deux autres années en pharmacie au cours d'un enseignement

spécifique, est délivré à la faculté de pharmacie de Montpellier depuis cette date. Quatre autres villes en France furent à l'époque amenées à le délivrer : Bordeaux, Dijon, Reims et Toulouse. Voilà pourquoi on peut affirmer que la pharmacie est l'une des sources émergentes d'une science nouvelle l'œnologie. Mais, depuis l'ouverture de laboratoires de biologie, les pharmaciens d'officine se sont affranchis de l'analyse du nectar des dieux.

*Colette Charlot, extrait pour partie d'un texte publié par Persée*