

**Zeitschrift:** Cahiers d'archéologie romande  
**Herausgeber:** Bibliothèque Historique Vaudoise  
**Band:** 71 (1997)

**Artikel:** Prangins : de la forteresse au château de plaisance : 1985-1995: 10 ans de recherches, 3000 ans d'histoire  
**Autor:** Christe, François / Grand, Colette / Grote, Michèle  
**Kapitel:** Les installations vinicoles  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-836140>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 14.03.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

## LES INSTALLATIONS VINICOLES

**P**ROFONDÉMENT remaniés dès l'installation des Frères moraves en 1873, les locaux de service n'ont guère livré de traces de leur organisation première. Il n'en va paradoxalement pas de même en ce qui concerne les édifices antérieurs, puisque ce sont bien les vestiges d'un pressoir qui ont pu être dégagés dans la cave nord de l'aile nord. Après démolition de la dalle de béton armé et dépose du pavage en boulets sous-jacent, plusieurs fosses d'inégales dimensions y ont été détectées; celle de l'angle nord-ouest (VIII<sup>3</sup>), dans laquelle apparaissaient des pièces de bois, a été fouillée. Creusée dans les sables et graviers en place, elle mesure 2,80 par 3 m avec une profondeur de 1,70 m jusqu'à 408,70. Elle était bordée à l'ouest par une murette haute de 1 m et large de 60 cm, partiellement démolie.

La fouille a révélé la présence de deux pièces de bois verticales de 40 par 50 cm de section conservées sur 1 m, ancrées dans le sol par des couples de poutres horizontales de 20 à 30 cm de section, deux dans le sens nord-sud avec une longueur de 2,30 m, et trois dans le sens est-ouest longues de 1,30 à 1,60 m (fig. 56-58); celles-ci sont superposées, alors que la plus basse des premières est presque complètement engagée dans les pièces verticales par des mortaises, et que la plus haute déborde largement.

Malgré la mauvaise conservation des pièces, il s'agit là à l'évidence des vestiges de l'ancrage d'un pressoir à levier, d'un type plus élaboré que celui mis au jour au Prieuré de Pully en 1978<sup>58</sup> et daté de la fin du XIV<sup>e</sup> siècle. Le mode de construction correspond bien ici à celui décrit aux XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles<sup>59</sup> pour les grands pressoirs, qui pouvaient atteindre 10 m de longueur<sup>60</sup>: les jumelles verticales bloquent le bras du pressoir et les poutres horizontales s'évasent pour mieux résister à l'arrachement (fig. 60). Une autre fosse plus à l'est (VIII<sup>4</sup>), qui a également livré les pièces de bois d'un assemblage complètement démantelé, a pu recueillir l'ancrage de la vis.

L'une de ces poutres, en chêne à l'exception d'une pièce de sapin blanc, était en partie recouverte par la fondation du mur de refend de l'aile nord qui est donc postérieur, de fort peu de temps comme l'indique l'analyse dendrochronologique<sup>61</sup> avec une date d'abattage pas antérieure à 1695. L'acte de vente de 1723 mentionne d'ailleurs des pressoirs dans l'ancien château<sup>62</sup>.

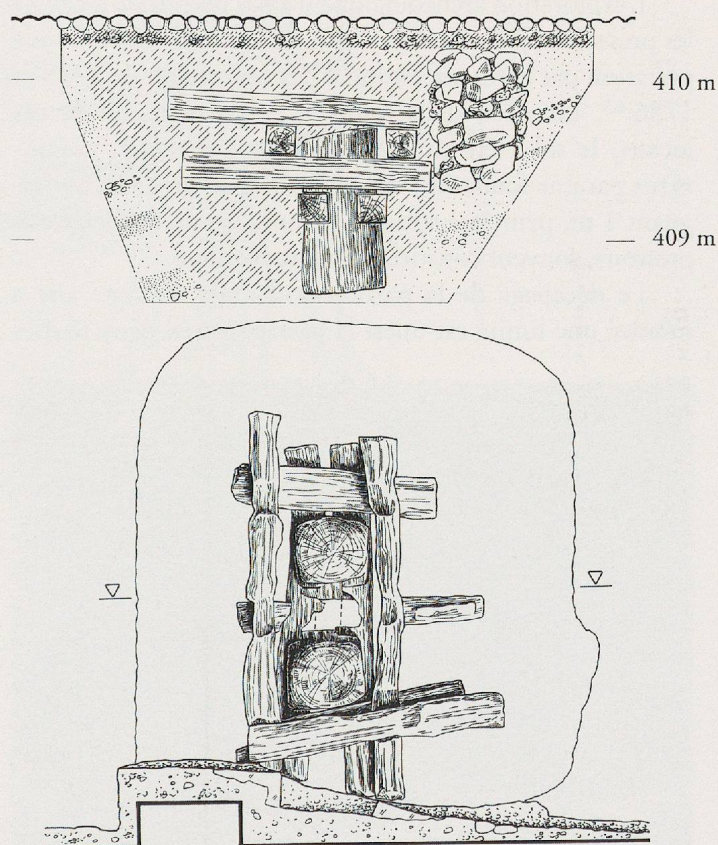


Fig. 56. Plan et coupe de l'ancrage des jumelles de l'ancien pressoir de l'aile nord (éch. 1:50; légende en fig. 16).



Fig. 57. L'ancrage de l'ancien pressoir, partiellement recouvert par la fondation du château actuel.

Au XVIII<sup>e</sup> siècle, l'exploitation vinicole occupait le rez-de-chaussée de l'aile nord et les caves du corps central; elle était séparée du reste du château, puisqu'à l'origine les deux petites caves sous les tours sud-est et sud-ouest étaient dévolues au seul service des cuisines de l'aile sud; la porte qui les met aujourd'hui en communication était en effet une niche-armoie, comme l'indiquent le ravèlement postérieur du fond et l'ancrage des gonds et du fermail.

L'exploration archéologique n'a pas permis de localiser les pressoirs, situés dans l'aile nord côté cour selon l'interprétation par le Musée national des inventaires de 1748 et 1786<sup>63</sup>. En effet, dans toute la partie orientale de ces locaux, le sol a été très profondément remanié, notamment par une fondation très irrégulière en gros blocs atteignant 1 m, peut-être suite au démontage de l'ancrage des pressoirs, souvent constitué de cette manière.

Le décapage de la partie occidentale de cette aile a montré une limite est-ouest la partageant en deux parties



Fig. 58. Les jumelles de l'ancien pressoir.

égales et de même niveau, avec au nord un pavage en boulets, au sud un sol en terre battue brunâtre dans lequel une structure de 1,5 par 1,5 m de côté a été aménagée. En forme de fer à cheval incurvé au sud (fig. 59), elle est fermée sur trois côtés par une bordure maçonnée de briques<sup>64</sup> conservée sur 15 cm de hauteur et large de 8 à 15 cm; le côté nord, non maçonné, se fermait par une pièce verticale pour laquelle un logement a été ménagé; le fond est formé de planches emboîtées à rainure et languette larges de 15 à 20 cm, engagées sous la bordure.

La minceur des bords et du fond de cette structure ne pouvait pas lui permettre de résister à la pressée; il faut sans doute, faute de mieux, la mettre en relation avec la vinification, éventuellement pour cuver les moûts rouges.

Mentionnons enfin la cheminée en dalles de molasse de la cave au sud de la tour nord-est, construite en 1793 «... pour y faire du feu dans le temps de la fermentation du vin nouveau...»<sup>65</sup>, sans doute pour faire démarrer les cuves paresseuses. A en juger d'après les rares traces de rubéfaction ou de suie, elle n'a guère servi.

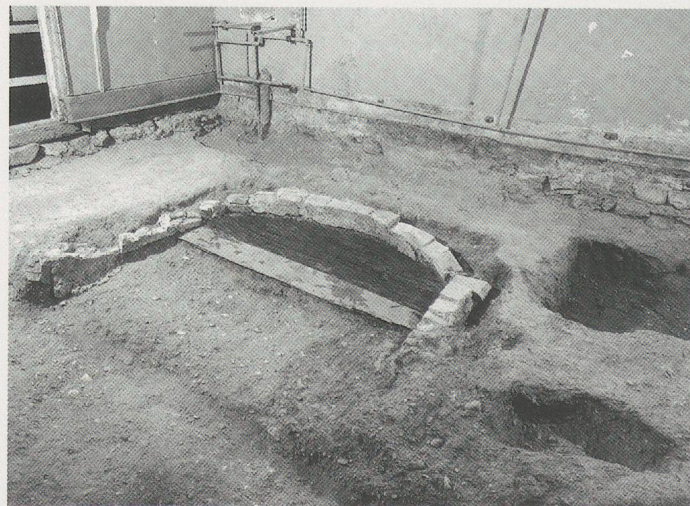


Fig. 59. La cuve en fer à cheval.

A ce chapitre, nous ne résisterons pas au plaisir d'un détour par les caves *via* les inventaires après décès. En 1748 <sup>66</sup>, elles contiennent 7500 litres de vin blanc, 1500 de Salvagnin et 7000 de *gros rouge* pour les domestiques, comme les 150 litres de vin de fruit. Les *Lägerfass* et autres tonneaux vides représentent 11 000 litres, soit une capacité totale des caves de près de 30 000 litres. L'augmentation est considérable en 1786 <sup>67</sup>, avec plus de 40 000 pots de vin blanc, soit près de 60 000 litres en comptant le pot de Nyon à 1322 cc <sup>68</sup>. Le vin rouge ne figure que pour 12 000 pots, soit 16 000 litres; encore n'y a-t-il que 1500 pots de Salvagnin, la majorité de 11 000 pots étant le *gros rouge* des domestiques.

Dans les deux cas, les vins blancs représentent 80% du total encavé. Les vieux millésimes sont appréciés, avec du 1736 en 1748 et du 1753 en 1786, les 64, 79, 82 et 83 étant bien représentés. La récolte de 1785, avec 30%, et celle de l'année avec 25% ne représentent ainsi

qu'un peu plus de la moitié du total encavé. Ce paraît bien ne pas être le cas du vin rouge du cru, puisque le Salvagnin, apparemment destiné à la table du baron, ne représente que 10% du total. Le solde doit être couvert par les vins étrangers mentionnés dans un codicille de 1769 au testament de Jean-Georges Guiguer <sup>69</sup>; il s'y soucie de la baronne et de ses futurs hôtes, puisque celle-ci peut «... *user & faire consommer comme il lui plaira, mais non pas vendre*» tous les vins étrangers, les liqueurs, les vins en bouteille et tout le vin blanc de l'année 1752. Elle doit encore conserver deux chars de vin blanc de 1753, quinze chars de vin blanc des années suivantes à son choix et deux chars de vin de Salvagnin, aussi à son choix, s'il s'en trouve suffisamment en cave. Enfin, les domestiques ne sont pas oubliés, puisqu'il leur réserve tout le *gros rouge*. Pour les seules quantités connues, la baronne dispose donc de 15 000 litres de vin, dont 13 000 de blanc...

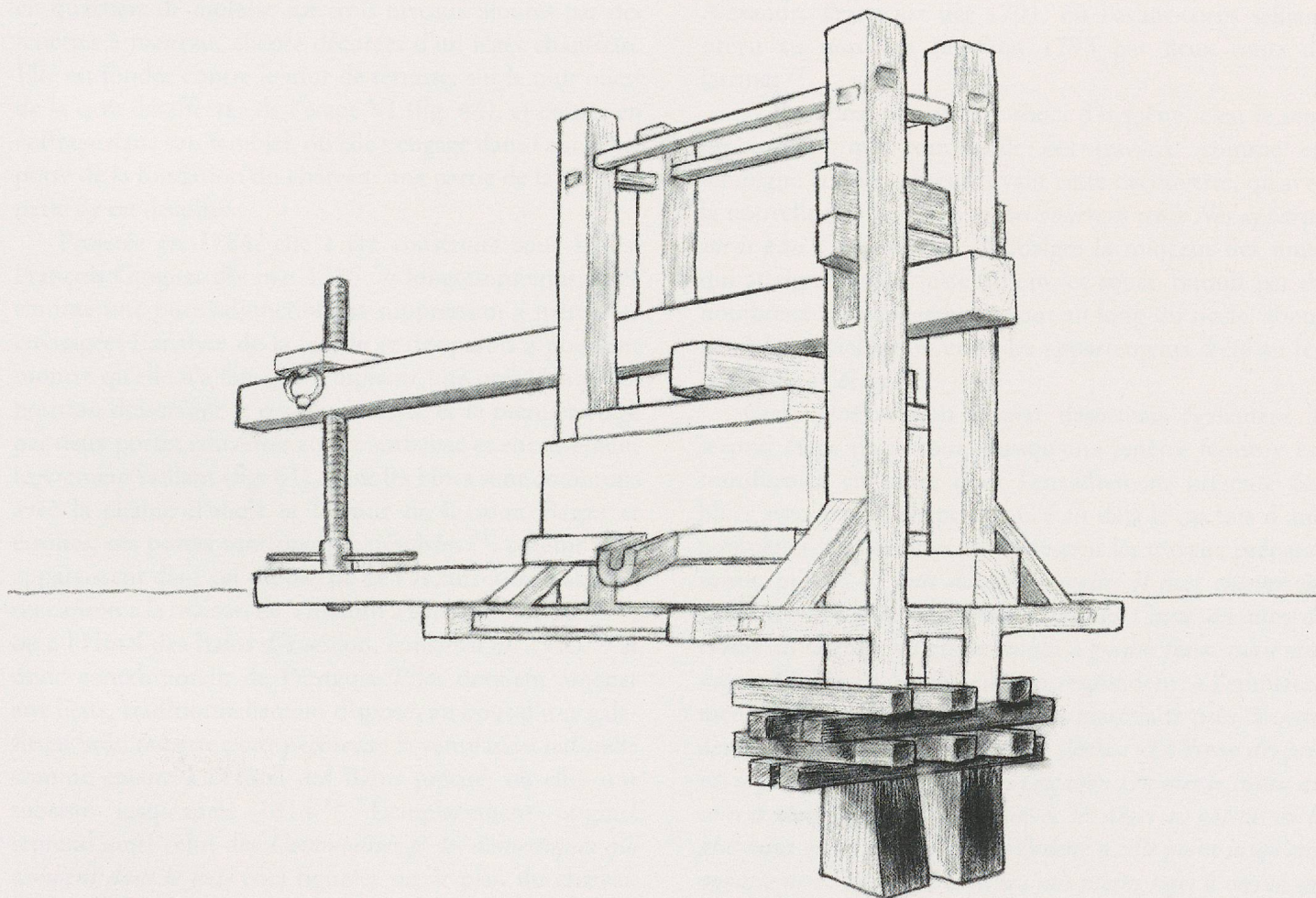


Fig. 60. Restitution de l'ancien pressoir; en foncé, les parties retrouvées en fouille.

