

# Propos du vignoble : sur le mur...

Autor(en): **Mat.**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Le nouveau conteur vaudois et romand**

Band (Jahr): **83 (1956)**

Heft 1

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-229891>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

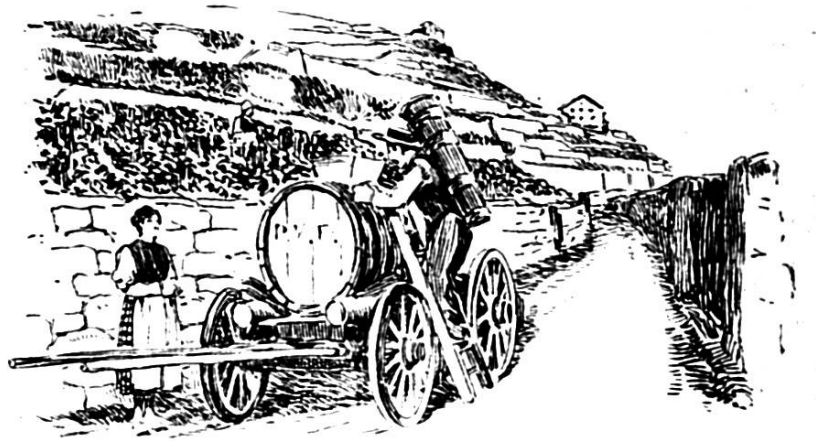
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

PROPOS DU VIGNOBLE



## Sur le mur...

J'étais en train de « dix-heurer », assis au pied du muret au haut du minage pour me mettre à l'abri de la bise, mangeant sur le pouce mon pain et mon fromage, quand mes yeux sont tombés sur le journal qui enveloppait mon casse-croûte et sur un article portant un titre aux lettres énormes : *Au cours d'une émouvante cérémonie du caquelon, de nombreuses personnes rendent hommage à la fondue en l'arrosant de beaucoup de Saint-Saph. !*

Merci pour le Saint-Saph. !

Mais on n'osera bientôt plus manger la fondue sans inviter des journalistes qui vous décrivent en termes émouvants, jusque dans les plus petits détails, les diverses opérations, non, les rites de la cérémonie. Il y en avait ainsi une page avec les noms et titres de tous les personnages qui avaient le grand honneur de prendre part à ce repas.

On ne fait pas mieux à la cour d'Angleterre quand on invite, chez nous, les Seigneurs du Caquelon, les Ducs de la Fourchette, les Princes de la Gousse-d'Ail, les Chevaliers du Tire-bouchon !

Ce serait combien plus simple de dire :

« Mangez la fondue, arrosez-la, mettez-vous en jusque-là ! Vous rendez service aux producteurs de lait et de vin ! » Ce serait trop vulgaire. C'est si bon, n'est-ce pas, de la savourer entre amis (trois ou quatre, pas plus) dans la cuisine familiale ou dans une accueillante petite pinte.

Dans le même ordre d'idées, quelques jours après, un autre journal annonçait à ses lecteurs :

*Au rendez-vous de Lucullus. Les gastronomes ont marié le blanc vaudois au rouge de Bourgogne !*

Et là encore, on parle en termes pompeux de la cérémonie, des « heureuses épousailles », du succulent repas, des envolées oratoires, de l'intronisation de nouveaux dignitaires, de la distribution de tasses (en argent, s'il vous plaît) que l'on se pendra au cou avec un ruban...

Je plains, et admire à la fois, ceux qui peuvent écrire de ces articles sensationnels. Mais voulez-vous mon opinion qui est celle de beaucoup de cultivateurs ?

Ces fondues intercantionales, ces banquets internationaux, ces menus princiers ne nous intéressent pas, ou tellement peu. Et le pays ne sera ni sauvé, ni perdu si on en parlait moins. Cela ne concerne que les bénéficiaires...

J'ai connu, il y a quelques années, l'« Ami Arthur », celui qui s'appelait le « dernier des ménétriers » (Arthur Chanson, de Moiry). Il parcourait le pays en jouant du violon. Il ne s'enrichissait pas, vous pouvez me croire, et quand il avait gagné quelques sous, il les donnait pour une bonne œuvre. Entre ses tournées, il avait élu domicile dans le village que j'habitais, dans une petite chambre attenante au four banal.

Nous l'invitions parfois. Il fallait y mettre des formes, car il ne voulait pas qu'on lui fît la charité. Vers la fin de la soirée, entre deux pipées, il nous racontait ses aventures en Suisse, en Allemagne.

« Un jour, dit-il, nous étions sur le trimard, un camarade et moi. Nous n'avions rien mangé. A l'entrée d'un village, nous ramassâmes quelques pommes mal mûres sous un arbre. En me baissant près d'un tas de ruclon, je trouvai un livre... de recettes de cuisine. Tout en mangeant nos pommes, je lisais à mon compagnon des menus magnifiques, dignes de Lucullus. J'ai cru que mon ami allait me dévorer.

La roue du temps a tourné et l'on a changé d'année, avec ou sans Réveillon. Dans la cave chaude, le « nouveau » s'éclaircit. De temps en temps, on le déguste, on le regarde à la lumière pour voir « où il en est ». Il faut le surveiller, et s'il y a quelque chose qui cloche, y porter remède sans tarder. Le jeune vin, comme le jeune enfant, a parfois des bobos. Un faux goût par-ci, un peu de casse par-là, un air louche par ailleurs, ce n'est pas grand-chose, presque rien, mais quand on voudra vendre le vin au printemps l'acheteur trouvera le petit défaut et le prix s'en ressentira... Rassurez-vous, tout va bien. Le « 55 » ne sera pas inférieur aux autres.

La surface du vignoble diminue chaque année. Dans les régions proches des villes, dans les endroits bien placés, des « poses » de vignes disparaissent pour faire place aux constructions. Les maisons poussent comme des champignons après la pluie ! Aux abords de Lausanne, c'est formidable ! Cette « maladie de la pierre » s'étend tout autour du chef-lieu.

Au levant, elle a gagné Pully, puis Paudex, des bords du lac à la crête des

collines. Elle atteint maintenant Lutry où de grands gabarits s'élèvent à l'entrée de la ville, près du Grand-Pont. Elle se montre sur les pentes de Grandvaux. Heureusement que du côté de la Corniche et du Dézaley les amateurs de terrains à bâtir ne se risquent pas. Là, la vigne est encore reine et maîtresse. Le vigneron s'y attache de toutes les fibres de son être. Il vit pour sa vigne et lui reste fidèle quoi qu'il arrive. Il trouve quand même, au cours de la saison dite morte, le temps de se récréer et se délasser.

Dans tous nos villages et bourgs vigneronns, les sociétés préparent et donnent leurs soirées annuelles. Elles ont du mérite, nos sociétés, car le recrutement n'est pas toujours facile. Les jeunes préfèrent autre chose. Ils veulent voir du nouveau. Dès que la neige a fait son apparition, ils partent à la montagne. Le lundi, les journaux sont pleins de leurs exploits.

Si l'on croit la statistique, il a été cueilli, en 1955, 1 459 569 kilos de raisin de table. Les quatre districts de La Côte ont fourni à eux seuls plus de 1 096 000 kilos. Dans les bons parchets de Lavaux, où le vin se vend bien, il n'est pas question de « faire du raisin de table ». Ce serait un sacrilège et le vigneron n'y trouverait pas son compte. Les « vieux » étaient terribles sous ce rapport. Tous les raisins allaient au pressoir. La mère de famille devait user de diplomatie — et de ruse parfois — pour mettre de côté quelques grappes. Elles reparaissaient sur la table, au dessert du Nouvel-An, avec les noix et les bricelets. Qu'ils étaient bons, ces raisins un peu flétris, mais restés doux et croquants ! Ils faisaient plaisir à tous et le père n'était pas le dernier à les apprécier !