Zeitschrift: Le nouveau conteur vaudois et romand
Band: 91 (1964)
Heft: 4

Artikel: Propos du vignoble
Autor: Mat.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-233581

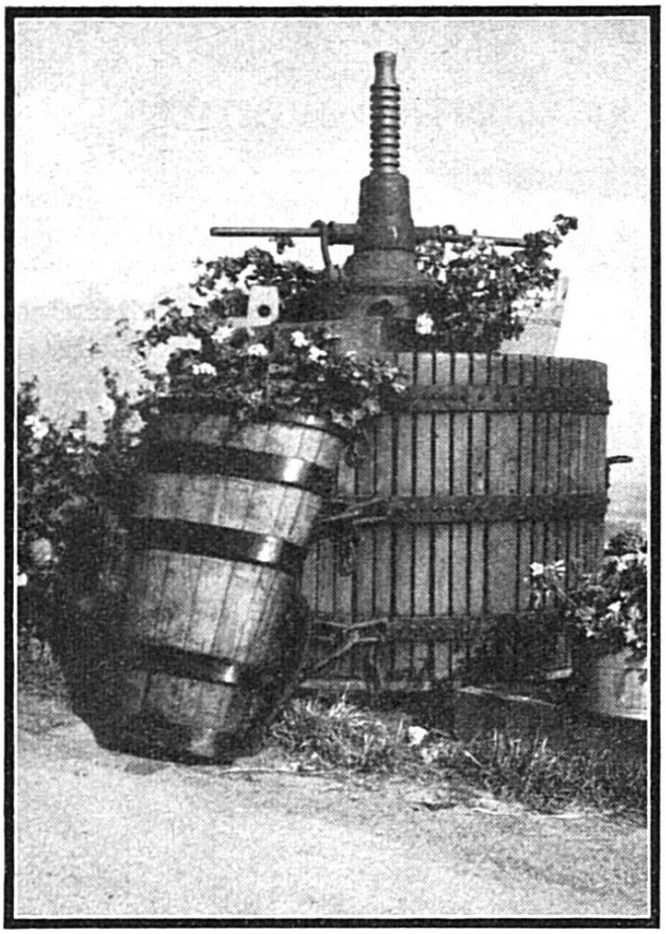
Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 01.08.2025

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



Propos du Vignoble

L'année vigneronne, qui avait mal débuté et assez mal continué, s'est achevée en beauté. Après ce fâcheux été, on n'osait plus espérer le beau temps pour les vendanges et il est pourtant venu. Ce temps exceptionnel a permis de récolter le raisin dans des conditions idéales.

Quel plaisir de voir ces équipes de vendangeuses éparpillées dans les vignes, ces brantards montant et descendant, de muret en muret, par les petits escaliers, ces bossettes et ces cuviers alignés dans les chemins du vignoble ! Quel contentement de sentir, en passant devant les caves, l'odeur forte du moût commençant à fermenter !

Quel bonheur d'entendre dans les pressoirs, une fois le travail fini, les rires et les chants d'une belle jeunesse !...

Quelle joie aussi d'admirer les magnifiques teintes automnales.

Année après année, les vignerons ont toujours plus de difficulté à recruter leur personnel pour la vendange. Beaucoup de jeunes, pour la plupart des écoliers de chez nous et même de Suisse allemande, viennent prêter main forte. Ils donnent en général toute satisfaction et travaillent avec courage et bonne volonté. Cette année spécialement, il faut remercier le ciel de s'être montré si clément, car s'il avait fallu travailler dans la pluie et le froid, cette jeunesse n'aurait probablement pas tenu le coup.

Si le travail était attachant, voire pénible, le salaire n'était pas à dédaigner. Tel propriétaire ayant une grande bande à payer, nourrir et loger, ne s'en tirait pas avec 500 francs par jour. Multipliez ce montant par le nombre de jours de vendange et vous faites facilement le compte.

Une abondante récolte vient d'être encavée. Grosse récolte ne signifie pas toujours des sondages élevés. Ce n'est que dans quelques semaines, une fois la fermentation achevée, que l'on pourra se rendre compte de la qualité des « 63 ».

Attendons et l'on verra que le « nouveau » se comportera très honorablement. Il faut que le vin qui se boira lors de l'Expo 64 soit de bonne qualité et qu'il réjouisse le cœur, l'esprit et l'estomac de tous ceux qui en consommeront... *Mat.*

CAFÉ ROMAND
LOUIS PÉCLAT LAUSANNE PL. ST FRANÇOIS 2