

Propos du vignoble

Autor(en): **Mat.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **94 (1966)**

Heft 7-8

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-234506>

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

Dans quelques jours, le tac-tac des séca-teurs s'arrêtera. La fumée blanche des sarments que l'on brûle sur place au milieu d'un minage ou dans les petits chemins, cette fumée, comme celle des Brandons, monte droit vers le ciel ou est violemment rabattue par un coup de bise ou de vaudaire. On brûlera les souches dans les cheminées des restaurants ou des salons de nos maisons.

C'est le moment des mises de vins. Les unes ont déjà eu lieu, d'autres suivront.

On a pu lire, dans les journaux, les prix atteints par les Dézaley, Clos des Moines et Clos des Abbayes, pour les rouges surtout. On ne pourra pas s'en offrir tous les jours une bouteille — ou même une chopine — pour les « dix-heures » !...

Le « 66 » sera un bon vin. Au cours de l'année, il faudra reconstituer les réserves. Le « 64 » a disparu et le « 65 » a assuré la relève.

De plus en plus, on est frappé de voir les particuliers posséder un petit (ou gros) stock de bouteilles à la maison. D'autre part, les personnes qui se déplacent beaucoup en auto consomment peu ou moins de vin dans les restaurants (à

cause du 0,8 probablement ?). C'est ainsi que telle société viticole de ma connaissance livre maintenant davantage de vins aux particuliers ou sociétés qu'aux cafetiers et restaurateurs.

Tout évolue. Il y a 50 ou 60 ans en arrière, certaines pintes campagnardes vendaient plus de litres de « goutte » que de litres de vin. Et si l'on boit davantage de café... dans les cafés, le patron y trouve quand même son bénéfice...

* * *

Un hebdomadaire de chez nous faisait paraître, il y a quelque temps, un tableau comparatif des récoltes dans nos vignobles romands, classées en années médiocres, bonnes, très bonnes, exceptionnelles.

En vingt ans, de 1945 à 1966, les chiffres restant des chiffres, nous aurions, pour le vignoble vaudois : pour les rouges, 4 années médiocres, 4 bonnes, 7 très bonnes et 5 exceptionnelles. Pour les blancs, 3 années médiocres, 5 bonnes, 6 très bonnes et 6 exceptionnelles. Les années exceptionnelles étant 1945, 47, 49, 53, 59 et 64. Médiocres : 46, 56, 60.

La nature se réveille. La sève monte ; bientôt éclateront les bourgeons, promesses des futures récoltes !

Mat.

Choucroute garnie à la bonne franquette

LIBERTÉ ET PATRIE

CAFÉ ROMAND

LOUIS PÉCLAT LAUSANNE PL. ST-FRANÇOIS 2