

Les vendanges blanches du domaine de Diolly

Autor(en): **Gavillet, Alain**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse**

Band (Jahr): **3 (1973)**

Heft 3

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-829353>

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.



La cueillette, les pieds dans la neige.

▼ Ce raisin est vendangé avec deux mois de « retard ». Le vin flétri, cette spécialité, l'exige.

Les vendanges blanches du domaine de Diolly

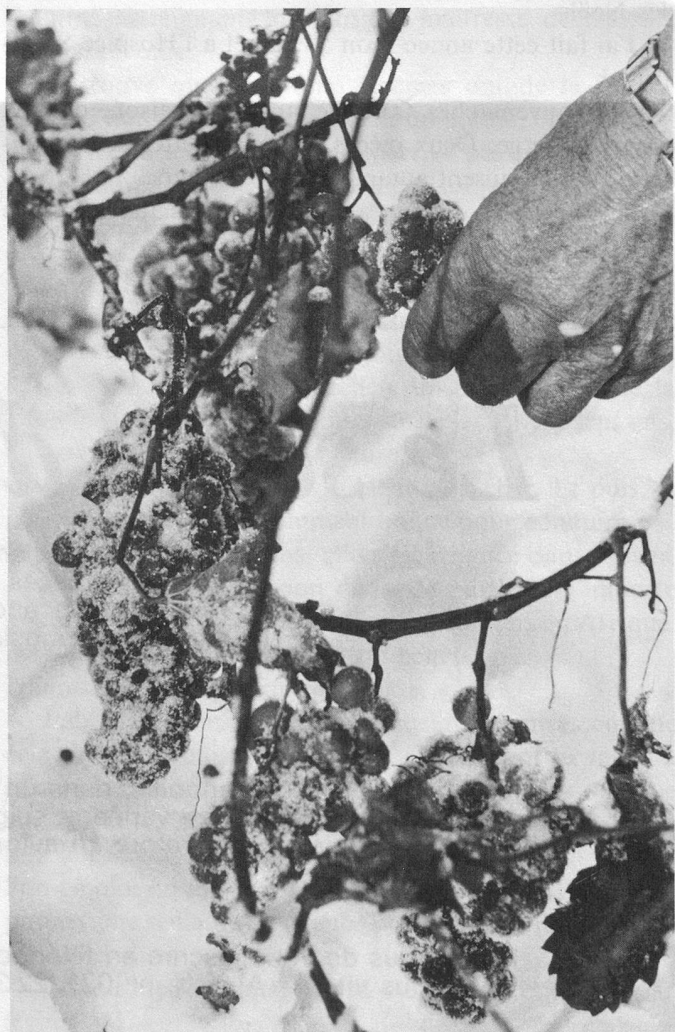
Cela n'a rien d'une galéjade, ni même d'un fait exceptionnel. Certaines vendanges valaisannes se font très tard dans l'année, à fin novembre, voire même à mi-décembre. Ces vendanges-là, très spectaculaires, très insolites quand la neige recouvre les vignes, sont à la source de la production d'une spécialité très goûtée des fins connaisseurs: le vin flétri. Cela mérite bien une explication.

Les faits se situent dans le beau domaine de Diolly, au cœur du Valais, sur la route qui relie Sion à Savièse; un domaine qui est la propriété des frères Wuilloud. L'un, André, maître de sport à Fribourg, est le père de la fameuse championne de ski Madeleine Wuilloud; l'autre, Jacques, est officier supérieur et intendant des arsenaux de Bulle. Les frères Wuilloud héritèrent du domaine de Diolly à la mort de leur oncle, le D^r Henry Wuilloud, un ingénieur-agronome que ses recherches sur la vinification rendirent célèbre dans le Valais et bien au-delà.

Le vin de Diolly est traité, soigné de façon artisanale, qualitative et non quantitative. En effet, en l'occurrence, seule la qualité compte.

Or donc, à la fin de chaque année, les vendanges de Diolly se déroulent sous la neige, une neige abondante, et par une température glaciale, bien de saison. Pour les braves vendangeurs du lieu, il n'y a à cela rien que de très normal.

Le raisin récolté dans de telles conditions, au moment où l'année se prépare tout doucement à mourir, n'a plus l'apparence de celui, composé de belles grappes dodues et dorées que l'on cueille dans la féerie dorée de l'automne. Son aspect est assez désolant; il est flétri, privé de



toute son eau. Mais si l'eau a disparu, les grains ont conservé leur sucre.

Le plant est savoyard; c'est « L'Altesse » ou encore « La Roussette », importés en Suisse il y a une quinzaine d'années. Il produit un vin plus velouté que ses concurrents, plus riche en alcool. Ce vin-là n'est pas filtré; il est vinifié dans des fûts de chêne, d'où une qualité d'une rare perfection.

L'an dernier, les vendanges furent très tardives. Elles se firent à quelques jours de Noël, mais la neige était absente. Les vendangeurs attendent en effet l'arrivée de la neige pour se mettre à l'œuvre sans plus perdre de temps, parce que les oiseaux privés de nourriture

auraient vite fait un sort aux grappes et dévasté la vigne. Au reste, procéder trop tard à la cueillette serait courir le risque supplémentaire de voir tomber à terre et pourrir les précieuses grappes devenues brunâtres, et qui sont la source de cette précieuse gourmandise qu'est le vin flétri.

Ce vin-là, nous y insistons, est très recherché par les connaisseurs. Le général Guisan savait l'apprécier, comme le prince Napoléon, comme aussi certains représentants de l'ancienne noblesse d'Allemagne. La cave de la famille Wuilloud, à Diolloy, a reçu la visite de célébrités venues de tous les azimuts.

Il s'en passe des choses, entre Sion et Savièse...

Reportage Alain Gavillet

Notre 12000^e abonnée

Le 15 janvier, la grande famille d'« Aînés » a eu la joie d'accueillir sa 12.000^e abonnée. L'événement est réjouissant, et nous sommes heureux de le porter à la connaissance de nos lecteurs, parce qu'il prouve que leur journal se porte bien! Cette abonnée est Mme Bertha Papaux-Barras, de Treyvaux, canton de Fribourg.

A l'heure où paraîtra ce numéro, le chiffre de 12.000 sera très largement dépassé. Le 13.000^e abonné est en vue! Nous avons rendu visite à cette charmante grand-maman qu'est Mme Bertha Papaux, chez sa fille, Mme Yvette Raemy, épouse de M. Gérard Raemy, directeur du dépôt de la Brasserie Beauregard à Bulle. Mme Papaux se rend souvent chez sa fille, les vingt kilomètres qui séparent Bulle de Treyvaux ne l'effrayant pas en dépit des difficultés qu'elle a à se déplacer: elle souffre de rhumatismes.

Agée de 72 ans, Mme Bertha Papaux-Barras vit avec son mari, Vital, 75 ans, qui travaille encore dans la menuiserie qu'il exploite avec son frère Denis: Denis Papaux S.A. à Treyvaux. M. Vital Papaux assume encore une lourde tâche: il dirige une centaine d'ouvriers.

Sa femme, notre 12.000^e abonnée, est née à Corpataux en 1901. Ses parents étaient agriculteurs. La petite Bertha travailla aux champs avec ses parents et ses deux frères. Elle se maria à l'âge de 25 ans et eut huit enfants, quatre garçons et quatre filles: Yvette, ménagère à Bulle; Julon, menuisier; Marcelle, ménagère et Bernard, ébéniste, tous trois à Treyvaux; Germaine, ménagère à Lausanne; Fernand, agent d'assurance à Chamonix; Emma, nurse à Zurich et Jean-Pierre, professeur à Romont.

Une belle famille que M. et Mme Papaux élevèrent avec amour. « J'ai toujours accouché à la maison », déclare Mme Papaux. « Ma grande joie est l'affection qui m'entoure. Je suis dix fois grand-maman. Le dimanche, mes enfants viennent me rendre visite. Aux fêtes de famille, il



Une vie de travail, huit enfants, une vieillesse heureuse.

nous arrive d'être tous réunis. Mon mari et moi formons un couple uni... Depuis le jour de notre mariage, Vital a toujours préparé le petit déjeuner. C'est aussi lui qui coupait les cheveux, non seulement aux enfants, mais aux gens du village. Il n'y avait rien à Treyvaux à cette époque, même pas un coiffeur... »

Il y a un demi-siècle que Mme Bertha Papaux-Barras et son mari vivent dans ce village du district de la Sarine. Ils y sont heureux et ont trouvé dans la famille des joies qui, avec le travail, ont rempli toute leur existence. Alors, à quoi bon rêver à des horizons lointains? Néanmoins, les Papaux ont fait leur voyage de noce à Paris, en 1926. Il y eut aussi un voyage en Hollande et un pèlerinage à Lourdes.

Nous présentons à notre 12.000^e abonnée nos vœux très sincères pour un avenir aussi heureux et souriant que le passé... malgré les rhumatismes!

AINÉS