

Ces métiers qui traversent les siècles : Luc le vigneron

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **18 (1988)**

Heft 10

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Nutzungsbedingungen

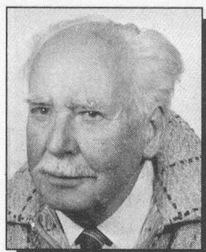
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

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.



L.-V. DEFFERRARD

CES MÉTIERS QUI TRAVERSENT LES SIÈCLES

Luc le vigneron

– Si je vous dis qu'il existe une sorte d'échange entre la vigne et le vigneron, cela doit vous paraître curieux ?

– Oui et j'avoue avoir peine à vous suivre.

– Je comprends que vous soyez étonné. A moi aussi, il a fallu du temps et bien des expériences, les unes heureuses, les autres malheureuses. Peut-être cet «échange» peut se définir de la manière suivante: la vigne **sait** qu'elle a besoin du vigneron pour produire du raisin – des ceps redevenus sauvages deviennent vite stériles, du moins abâtardis – le vigneron, lui **vit** de sa vigne et de son vin. C'est une réalité qui provoque ce que j'appelle un «échange».

Luc pose son verre sur la lourde table de la cave, prend le temps de la réflexion...

– Pourtant n'allez pas me faire dire ce que je n'ai pas dit. Ce que l'on m'a appris dans les écoles est précieux, indispensable même, seulement, voyez-vous, une théorie reste générale... Elle reste, en quelque sorte, une vérité... générale. Il faut savoir, petit à petit, non pas la contester mais l'adapter à des conditions particulières: à celles du sol, du climat, à la variété cultivée, à la récolte que l'on espère obtenir.

– Pardonnez-moi si j'insiste, mais cet échange entre la vigne et l'homme qui la travaille ?

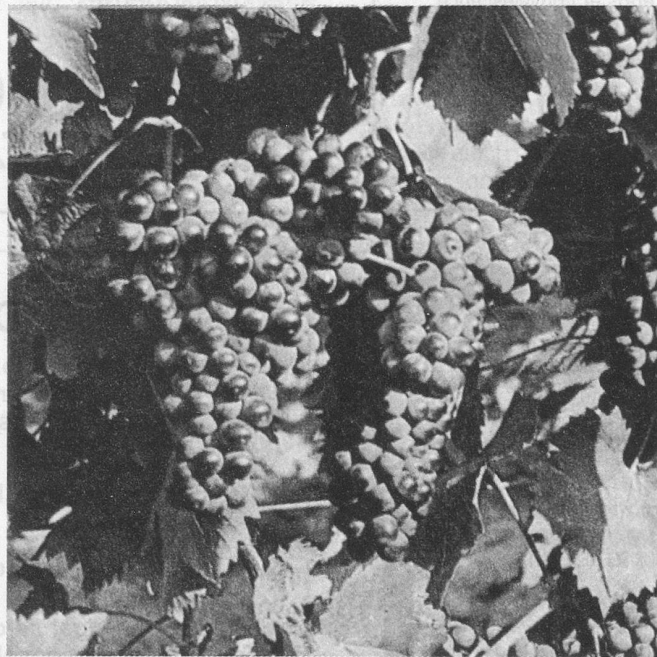
– Naît et grandit, je n'ose pas dire comme un amour, mais comme une tendresse. Oh ! il m'a fallu longtemps pour le comprendre.

«Je ne suis pas d'une famille vigneronne... J'ai boursingué, pratiqué divers métiers. J'ai connu l'amertume et parfois la colère de celui qui croit avoir de bonnes idées, mais qui ne peut pas les appliquer puisqu'il n'est pas le patron.

»Mais vous n'êtes pas là pour écouter le récit de ma

on ne fait rien sans elle – m'a souri quand un ami m'a parlé du Tessin dont les autorités entendaient reconstituer des vignobles depuis longtemps abandonnés.

»Il n'est plus possible de travailler comme le faisaient les vignerons d'autrefois. Il m'a donc fallu aménager des terrasses



vie. Mes mémoires sont pour beaucoup plus tard... du moins je l'espère».

– Alors, dites-moi pourquoi et comment vous êtes devenu vigneron !

– Avant tout: le besoin d'un retour à la terre. J'ai hésité: jardinier ? Vigneron ? Le hasard a décidé. «Impossible en Suisse romande de louer une vigne. Encore moins de l'acheter. D'ailleurs je n'avais pas d'argent. La chance –

après avoir peiné à débroussailler, couper les arbres proliférant sur le terrain. Enfin, j'ai planté mes «barbus» et j'ai suivi leur croissance avec l'attention et la crainte que ressent un père devant son nouveau-né.

»Encore trois ans d'attente, de soins continus avant la première vendange dont il a fallu vendre le raisin, ce qui vous laisse tributaire avec le senti-

ment pénible de n'avoir franchi que la moitié du chemin.

»On hésite, on tergiverse et puis on se risque. Une nouvelle aventure: **vinnifier sa propre récolte**, ouvrir sa cave, **créer son vin**.

»Oui, le vin est une création».

– Mais votre fameux dialogue dans tout cela ?

– J'y viens. Un jour j'ai compris – ce qui peut vous faire sourire – que la matière noble d'un vin reste le raisin dont on le tire. L'essentiel est donc d'améliorer continuellement la qualité d'une récolte. Aussi, laissant de côté beaucoup de théories, j'ai cherché. Je me suis creusé la tête des jours et des nuits. Surtout, j'ai observé ma vigne, ce qui m'a conduit à me demander pourquoi une année poussent tant de bourgeons et pourquoi, la suivante, prolifèrent tant de feuilles ? Je me suis dit que la vigne sait ce qui lui est nécessaire et qu'il convient de l'aider sans la brimer. Bien sûr, j'ai été traité d'idéaliste et de bien pire.

«Aujourd'hui, il me semble, tout en restant modeste et prudent, avoir eu raison. Mes grappes sont belles, lourdes, leur teneur en sucre excellente...

»Bien sûr, tout peut être remis en question d'une saison à l'autre, rien n'est jamais acquis, surtout dans le vignoble, mais ce dont je suis certain c'est d'être devenu, selon votre propre expression, un homme faisant de la «belle ouvrage. A votre santé!»

L.-V.D.