

Zeitschrift: Folklore suisse : bulletin de la Société suisse des traditions populaires = Folclore svizzero : bollettino della Società svizzera per le tradizioni popolari

Herausgeber: Société suisse des traditions populaires

Band: 41 (1951)

Artikel: Le "vin du glacier" et les vieux fromages d'Anniviers

Autor: Mariétan, I.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1005713>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 18.03.2025

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

dans sa langue maternelle, ce chant, lors de la fête fédérale de chant à Berne, en 1948, sous la direction du cher chanoine déjà souffrant, mais qui retrouva pour un instant toute l'ardeur et toute la fougue de sa jeunesse.

Et l'on comprend enfin que le Musée gruérien à Bulle constitue une chambre de l'abbé Bovet où seront rassemblés et conservés les souvenirs qui le feront revivre par l'image et le chant, en mettant sous les yeux des visiteurs son piano, ses compositions, tout ce que l'on pourra retrouver de lui. Mais c'est dans le cœur du peuple suisse surtout que l'abbé Bovet demeurera à jamais vivant, comme demeurera vivante son oeuvre de barde national. Ce sera son plus beau monument, quel que soit celui que pourra lui élever la gratitude émue de ses concitoyens.

François-Xavier Brodard.

Le «vin du glacier» et les vieux fromages d'Anniviers

par *I. Mariétan*, Sion

La culture de la vigne a toujours beaucoup intéressé les Valaisans, non seulement les habitants de la plaine et des coteaux inférieurs, mais même ceux de la montagne. Les murs de vigne de la partie supérieure du vignoble de Clavoz, par leurs dimensions gigantesques, en sont une preuve très spectaculaire. De telles constructions pour obtenir une surface de vigne bien modeste témoignent d'un enthousiasme parfois irréfléchi pour cette culture.

Les montagnards de Bagnes et d'Entremont ont acquis des vignes à Fully, ceux d'Isérables à Leytron, ceux de Nendaz à Vétroz, ceux d'Hérens dans les environs de Sion, ceux d'Anniviers à Sierre.

L'esprit d'économie des montagnards, leur désir de constituer des réserves alimentaires pour les mauvais jours, comme le fromage, le beurre, la viande séchée, a trouvé une réalisation originale dans la conservation du vin. On reste fidèle à cette coutume dans la vallée d'Anniviers; la reconstitution du vignoble de Sierre, atteint par le phylloxera, va la faire disparaître, il est temps de la décrire.

On cultive encore dans la région de Sierre un vieux plant «la rève», donnant un vin dont l'acidité est forte, mais qui se conserve bien, et qui s'améliore en vieillissant, surtout si on le transporte en montagne. On lui donne alors le nom de «vin du glacier», ce qui ne veut pas dire qu'il est véhiculé jusqu'aux glaciers, mais seulement jusqu'aux villages les plus élevés, comme à Grimentz 1572 m., à Ayer 1465 m., à Zinal 1678 m., à St Luc 1652 m., à Chandolin 1922 m. Cette coutume est très ancienne; à Grimentz on prétend que c'est dans ce village qu'elle aurait pris naissance.

Voici quelques détails sur la préparation du «vin du glacier». On n'utilise que les raisins des «bonnes années» c'est-à-dire des étés chauds afin que la richesse en sucre et par conséquent en alcool soit forte; après la cueillette ils sont placés dans des «tines» pendant une quinzaine de jours pour la fermentation. On veille à ne pas écraser les grains, donc on ne «schamotte» pas, ainsi ceux qui sont bien mûrs éclatent d'eux-mêmes, tandis que ceux qui le sont moins restent tels quels et ne participent pas à la formation de ce vin. On soutire la partie claire du liquide et on le conserve en tonneau jusqu'au printemps; en mai on le transporte en montagne.

A la cave il faut avoir une collection de 4 à 5 tonneaux. Supposons qu'ils contiennent tous du vin du glacier: le No 1 du vin d'une année, le No 2 du vin de deux ans, le No 3 du vin de trois ans, le No 4 du vin de quatre ans, le No 5 du vin de cinq ans. Le No 5 est vide en partie, car on a utilisé le vin qu'il contenait au cours de l'année précédente. On transvase alors le vin du No 4 dans le No 5, celui du No 3 dans le No 4, celui du No 2 dans le No 3 et celui du No 1 dans le No 2. Ainsi le No 1 devient libre, en totalité ou en partie. C'est dans ce tonneau qu'on mettra le vin nouveau avec les lies qui rejoindront les anciennes qu'on a eu soin de conserver. La même opération se répétera chaque année où une bonne récolte permettra de «faire du glacier».

Ce vin est caractérisé par une couleur jaune assez prononcée, par un goût très particulier et surtout par un arôme (fumet) très fort et très original. On attribue une influence considérable aux tonneaux. Ils sont en bois de mélèze; on estime que, par sa résine, ce bois contribue à former le fumet et le goût du vin pendant une vingtaine d'années. De plus, il se produit sur les parois internes des tonneaux, des dépôts de tartre (bitartrate de calcium); on se garde bien de l'enlever car il joue un rôle très important dans la formation du vin du glacier. De génération en génération, pendant des siècles, ces tonneaux sont soigneusement conservés, les nodules de tartre peuvent atteindre 5 à 6 cm. d'épaisseur. Des tonneliers du pays les fabriquent; primitivement on leur donnait une forme cylindrique, les cercles étaient en bois; actuellement ils ont une forme ovale et les cercles sont en fer. Un bon nombre ont deux siècles, même jusqu'à trois siècles d'existence.

Au lieu de multiplier ces plants de «rèze» par bouture, on couche chaque trois ans, une partie des ceps dans la terre, où ils s'enracinent par marcottage, c'est le système des «versanes». Les ceps ainsi rajeunis par une augmentation de leurs racines, présentent une résistance plus grande au phylloxera, mais, à la longue, ils succombent également. On pourrait greffer la «rèze» sur plant américain, mais la teneur en sucre des raisins serait diminuée, dès lors il ne serait plus possible de faire du glacier. Ainsi cette coutume originale, chère aux Anniviards, est appelée à disparaître à mesure que la reconstitution du vignoble de Sierre se poursuivra. C'est

dommage, car elle illustre si bien l'esprit d'économie et de prévoyance des montagnards qui les pousse à constituer des réserves de boissons, d'aliments, d'habits pour les mauvais jours.

Dans le même ordre d'idées, on conserve des provisions de fromage pendant très longtemps, on met un point d'honneur à arriver même jusqu'à cent ans. On tient en particulier à avoir du fromage et du vin pour son enterrement. La coutume voulait que, en ce jour, on offrît un repas aux parents et amis du défunt. Certains abus ont amené la suppression partielle ou totale de cette tradition, si naturelle et si utile pourtant dans un pays de montagne, où il faut faire de longues marches pour assister à un enterrement. Et puis c'était une occasion pour les familles parentes, souvent si dispersées, de se retrouver.

Pour qu'ils puissent se conserver longtemps les fromages doivent être préparés spécialement: n'utiliser que du bon lait, sans prélever de beurre, battre le lait caillé pendant une heure et demie au moins, en le maintenant à une température de 30° à 32°. Des signes sont gravés sur le fromage ainsi obtenu: la date, un signe religieux comme le calice, l'indication de l'alpage, les initiales du fromager, qu'on vénère à cause de ses connaissances, car la bonne réussite des fromages est difficile.

Leur conservation pendant de longues années ne va pas sans difficultés. On arrive à les préserver des cirons en les lavant avec du vin.

Le fromage joue un grand rôle dans l'alimentation des montagnards; matière nutritive de grande valeur, que chaque famille peut obtenir grâce à son bétail, qui s'associe si bien avec le pain et les pommes de terre, elle est rendue plus précieuse encore par le fait qu'elle se conserve mieux que toute autre.

Une tradition qui se perd

par *Edouard Helfer*, Lausanne

Si l'on ne peut pas parler de fête dans le vrai sens du mot, le fait de «faire boucherie» ou «bouchoyer» constitue pour le citadin qui en a le moyen un événement important. Ce jour-là, toute la famille se rend au village où a été acheté le porc et où, de bon matin, il vient d'être mis à mort. C'est généralement un samedi.

Mon intention n'est pas de décrire ici la façon de débiter la bête. Le sang et la fricassée forment généralement l'essentiel du repas de «fête», à midi, auquel participe tout le monde, y compris le boucher et ses aides. Après le café on assiste à la fabrication des saucisses aux choux et au foie, de la saucisse à rôtir et des saucissons. Pour certains, les jambons passent dans