

# Vendanges en Suisse

Autor(en): **Laeser, Henri**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **SBB Revue = Revue CFF = Swiss federal railways**

Band (Jahr): **2 (1928)**

Heft 9

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-780042>

## **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.

# SB Revue SF

Herausgegeben von der Generaldirektion der Schweizer Bundesbahnen / *Schriftleitung*: Generalsekretariat in Bern  
*Inseratenannahme, Druck und Expedition*: Buehler & Co., Bern

SF

Publiée par la Direction générale des chemins de fer fédéraux. *Rédaction*: Secrétariat général à Berne / *Annonces, Impression et Expedition*: Buehler & Cie, Marienstr. 8, Berne

Erscheint einmal im Monat / Paraît une fois par mois. Abonnement: 1 Jahr Fr. 10.- / 1 année fr. 10.-. 1 N° fr. 1.-. Postcheck / Chèques postaux III 5688

## VENDANGES EN SUISSE

A peine les coqs ont-ils chanté. Le village est encore noyé dans la grisaille du petit jour. Mais déjà des propos et des rires résonnent dans les ruelles: les vendangeurs partent pour la vigne. En tête, les femmes, seille et serpette à la main, le mouchoir de couleur artistement noué autour de la chevelure — la coiffure à la Ninon n'a pas conquis jusqu'ici toutes les belles filles du vignoble suisse. Derrière, les hommes, la brante au dos, mal étirés de quelques heures d'un repos trop écourté. Ils ont travaillé tard, les braves, à charger le pressoir du raisin foulé, à tirer la corde qui fait serrer la vis, puis à couper et recouper le marc afin de lui extirper la dernière goutte du jus divin. Un appel dans l'aube, un bruit précipité de pas, c'est une vendangeuse en retard qui se hâte de rejoindre ses compagnes. Puis le village retombe dans sa paix coutumière.

La petite troupe gagne les vignes. Elle prend les sentiers, contourne les murets qui retiennent la terre et font du pays un vaste amphithéâtre. Par les gradins de pierre, elle grimpe de terrasse en terrasse. La voici au parchet désigné par le maître pour la vendange d'aujourd'hui. Les femmes se penchent sur les ceps, la cueillette commence; les feuilles bruissent sous la main, une à une les grappes tombent dans la seille avec un bruit mat. Méthodiquement, les hommes viennent vider le produit des seilles dans les brantes étayées sur des échelas.

Les souches sont trempées de rosée, la terre colle aux chaussures, un brouillard dense ouate tout le pays. Mais, vers neuf heures, les nuages opaques sont travaillés par une force puissante; ils s'effilochent, une clarté passe à travers les mailles; la lourde étoffe d'il y a un instant devient une mousseline diaphane et, soudain, le grand triomphateur, le soleil, s'empare de tout le paysage. D'une palette magique sort le plus brillant

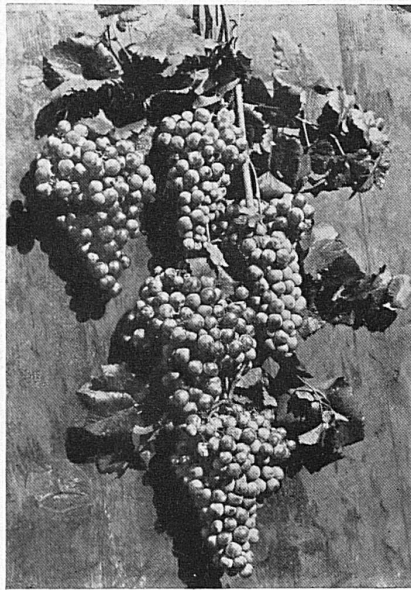
tableau, où le bleu du ciel, l'ocre des rochers, l'or et le pourpre des pampres forment les couleurs maîtresses. Les chants retentissent, les huchées se répondent de colline à colline, et les « brantards » deviennent très attentifs à déceler le grapillon laissé par la vendangeuse, surtout si celle-ci est jeune et jolie. A chaque grappe oubliée, c'est un baiser pour le brantard. Cette loi de compensation est aussi vieille que les vendanges; personne ne

saurait s'y dérober, fût-ce l'héritière la plus convoitée de la localité. Que le petit dieu malin ne glisse pas son carquois dans les sarments ou ne souffle pas des conseils de négligence dans l'oreille de quelque avenante luronne, nous n'irions pas jusqu'à mettre la main au feu . . . .

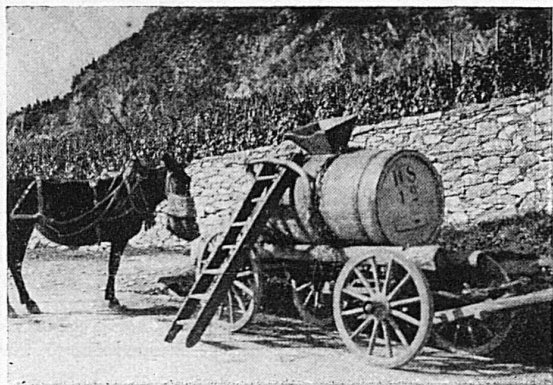
\* \* \*

Une récolte abondante fait vite oublier au vigneron le souvenir de ses soucis et de ses peines. Et pourtant aucune culture n'exige autant! A peine le vin nouveau a-t-il fini de fermenter dans les tonnes, que le vigneron, profitant de la moindre journée d'hiver où l'on peut travailler en plein air, commence le défoncement — les « minages » comme il le dit dans son parler pittoresque. Il creuse des tranchées profondes pour ramener à la surface du sol la bonne terre qui s'est reposée et reconstituée. Indifférent aux morsures de la bise, jusqu'aux genoux dans les fossés, il tourne et retourne l'humus nourricier. Ensuite, le cliquetis du sécateur retentit de tous côtés: la taille commence, les sarments roux tombent pour être formés en fagots par les femmes et les enfants.

Parlez-moi d'un de ces feux de sarments, clair et pétillant, gens des villes qui ne connaissez que les odeurs de vos calorifères inextinguibles! Un feu de sarments, c'est du soleil qui brille et chauffe une dernière fois: remède souverain aux rhumatismes des vieillards, en-



Phot. Lüscher, Nyon



Côteaux du Rhône  
Phot. Dr. H. Willoud, Sion

chantement des petits enfants qui lisent dans ses étincelles les plus beaux contes de fées, et quoi de meilleur pour réussir la gaufre dans le vieux fer forgé et ciselé aux armoiries de la famille?

La taille est une des opérations les plus compliquées, qui exige des connaissances étendues; elle doit équilibrer la vie du cep entre les sarments qui porteront les grappes. Puis viendront les labours, les fossoyages. Heureux les vigneron — ceux du Mandement genevois, de La Côte, de parchets plantés sur les cônes de déjection de la plaine du Rhône ou sur les pentes du vignoble neuchâtelois, qui peuvent accomplir ces durs travaux à la machine tirée par un cheval ou un mulet ou encore mue par un tracteur. Mais, pour l'immense majorité du vignoble suisse, le labour se fait à la main. Parfois le torse entièrement dégagé, le travailleur de la terre enfonce, avec un han! caractéristique, son outil dans la glèbe, et cela pendant des journées de douze à quinze heures. Il arrive aussi, en Valais par exemple, que les jeunes filles assument courageusement leur part de cette tâche ardue.

Mais à l'instar des occupations champêtres poétisées par Hésiode ou Virgile, ce cycle de labeurs ne manque pas de relief. Tenez: les communes de la vallée d'Anniviers possèdent des vignes aux environs de Sierre. Ces domaines sont cultivés en commun par les bourgeois qui prennent alors leurs quartiers dans la plaine. Chaque matin, les Anniviards se rendent en cortège, au rythme des fifres et des tambours, drapeau en tête, dans les parchets bourgeoisiaux. Cette poésie rustique disparaît hélas! dans les traitements contre les maladies, les sulfatages, destinés à combattre le mildiou, les soufrages, qui doivent faire disparaître l'oïdium, les nicotinages qui extermineront la cochyliis, mère des vers. Journées lamentables que celles où le vigneron, la «boille» à sulfater sur l'épaule, manie le jet pulvérisé. Il en imprègne la plante, certes, mais il s'en imprègne aussi. Les yeux brûlent, la peau s'écaille, une soif lancinante vous pèle le gosier, les vêtements deviennent roides comme si la gelée y avait passé, l'appétit disparaît..... Or, ces travaux se répètent cinq, six fois!

Entre ces besognes empoisonnées, c'est le cas de le dire, on fait la toilette des ceps, on ébourgeonne, on effeuille. C'est plutôt l'affaire des femmes. Dans le vignoble vaudois, Savoyardes et Valaisannes viennent pour les effeuilles. Tel village français fournit son contingent fidèle,

de mère en fille, à tel village du vignoble vaudois, et les Confédérées du Valais en font autant.

Suivront des sarclages et nettoyages pour chasser les mauvaises herbes et enfin, enfin, les vendanges sont à la porte. Mais que d'angoisses: les gelées de printemps qui anéantissent les bourgeons, les grillant littéralement comme s'ils avaient passé par le feu. Tâtez un de ces bourgeons gelés: c'est une poudre noirâtre que vous triturerez au bout des doigts. Les nuits de mai, chantées par Musset, ont moins de charme pour nos vigneron, surtout si elles sont dépourvues de nuages et s'il a plu la veille. Vingt fois, le vigneron se lève pour consulter le thermomètre: c'est en général vers le matin, aux premières lueurs de l'aube, que survient le gel meurtrier. Le pis, c'est que vos vignes, ravagées par le froid, réclament les mêmes soins que si elles donnaient les plus alléchantes promesses, sinon les vendanges de l'année suivante seront compromises dorés et déjà.

Aux menaces du gel succèdent celles de la grêle. Vous en savez quelque chose, gens du vignoble vaudois, neuchâtelois et genevois. Ces dernières années furent terribles pour vous, nonobstant canons et fusées grêlifuges. Des grêlons taillés comme des diamants, aux arêtes vives, ont déchiqueté de superbes clos. Les grains, fendus d'un habile et stupéfiant coup de burin sont ensuite en proie à une étrange maladie, le «coitre», qui s'attaque au pédoncule et fait alors tomber la grappe....

\* \* \*

Pour la vigne, comme pour les autres bien-fonds, la Suisse n'est point un pays au régime de grande propriété. Heureusement, et félicitons-nous en. Nous ne connaissons pas les immenses vignolages de nos voisins de France ou d'Italie. Plusieurs maisons de commerce, à solide réputation, possèdent et exploitent des domaines viticoles: on compte aussi des propriétés de famille assez importantes, surtout à La Côte, dans le canton de Genève, dans celui de Neuchâtel et dans les Grisons (Maienfeld). Mais l'immense majorité du vignoble est entre les mains de petits propriétaires qui cultivent eux-mêmes leur fonds. Cela nous vaut une race vive, parfois un peu impulsive, mais intelligente et d'une belle indépendance.

Une des qualités du vigneron suisse, c'est aussi la cordialité et l'hospitalité. Faites-en vous-même l'expérience au cours des vendanges qui, tantôt, vont commencer. Que vous déambuliez le long des coteaux amènes du Pays de Vaud ou dans ces hameaux qui forment un chaquet presque ininterrompu au pied des monts sur la rive droite du Rhône valaisan, que vous longiez les lacs de Neuchâtel ou de Bièvre, que vous fassiez le tour du Hallau schaffhousois, que vous preniez le joli chemin de Maienfeld à Malans, si irrévérencieusement nommé le «Kistenpass» par les gens de Coire (demandez donc à un ami grison de vous commenter la traduction), que vous portiez vos pas à Meilen, Stäfa, Neftenbach ou sur les pentes de la Goldwand argovienne, ou que vous vous engagiez dans les *viccoli* bordés de festons producteurs du «Nostrano» — partout vous serez bien reçu, partout vous assisterez à des scènes pittoresques, car autant de vignobles suisses, autant de mœurs différentes.

Oui, la vigne, la «Noble plante» disent les vieilles

chroniques, a son prestige et son attrait. Voyez ces montagnards valaisans, dont l'ambition tenace est de posséder une vigne en bas, souvent à cinq, six lieues de leur chez eux! Les gens de l'Entremont ont leurs parquets à Fully, ceux du Val d'Hérens à Sion, les Anniards à Sierre. J'ai trouvé dans le village perdu d'Eischoll, qui allonge ses chalets sur une terrasse vis-à-vis du débouché du Loetschberg, des montagnards allant travailler leur vigne à Salquenen, si loin, si loin de là.

Vous aurez remarqué, dans le vignoble, les mazots de ces gens de l'Alpe, habitations toutes menues, à demi enfouies dans la verdure, qui, la plupart, appartiennent à plusieurs propriétaires. Le registre foncier, au chapitre de tel contribuable de la montagne, porte « un cinquième des deux tiers du quart d'un mazot » en plaine. Il arrive qu'un mazot soit indivis entre vingt, trente, voire quarante familles. Ces habitations comprennent invariablement une chambre, une cuisine et une cave. Dans la pièce commune, plusieurs propriétaires logeront ensemble pendant la période des travaux de la vigne.

Les habitants du Val d'Hérens transportent chez eux le raisin non foulé; ils le placent dans deux outres de cuir fixées sur le bât, de chaque côté du mulet. Ailleurs, le pressurage se fait à la plaine et le vin, fermenté, est transporté à la montagne, où il deviendra, conservé 30, 40 et même 50 ans le fameux vin du Glacier.

\* \* \*

Le soir, au pressoir, on danse aux sons d'un accordéon ou d'un violon tenu par un artiste du cru. Le dimanche, dans les auberges, une fanfare fait tourner les couples et joue sur les places publiques. Le moût fauve bouillonne dans les verres; les marrons chantent dans la rôtissoire — c'est ce qu'on appelle en terre romande les « châtaignes brizolées ». Des mascarades s'or-



Rentrée de la vendange  
Phot. Dr. H. Wuilloud, Sion

ganisent; elles datent de loin, une a fait une fortune étonnante, puisqu'elle est devenue la splendide Fête des Vignerons qui se célèbre à Vevey quatre ou cinq fois par siècle. Une autre a pris des proportions grandioses: c'est la Fête des vendanges de Neuchâtel.

Cette traditionnelle manifestation de la vigne et de la vendange se déroulera le dimanche 7 octobre 1928, dès 15 heures. Les soins qui sont donnés à son organisation en ont fait l'une des belles fêtes populaires de Suisse; son cachet artistique, sa belle ordonnance, captivent les spectateurs qui, chaque année se déplacent de très loin (des trains spéciaux sont organisés) pour jouir du beau spectacle qui leur est offert. Le programme de cette année est tout particulièrement choisi. Il comporte une partie historique, des groupes humoristiques et de superbes présentations florales, notamment des véhicules inédits. La fête se terminera par une bataille de confettis, c'est-à-dire dans une allégresse générale.

Henri Laeser.

## DURCH REBEN UND LAUB ZUR LESEZEIT

Eine weinfröhliche Skizze vom Zyböri

Wie auf der Beere der vollreifen Traube die schützende zarte Wachsschicht, liegt auf dem Weine der Duft lieber Poesie. Es war vor allem dem Dichter, der in der Phantasie lebt, von jeher der Wein ein teures Gut. Ohne Rebensaft keine Phantasie und keine Dichtkunst. Von Anakreon, dem daseinsfreudigen griechischen Poeten, den in seinem 85. Lebensjahr das sonderbare Schicksal traf, an einer Weinbeere zu ersticken, bis auf den unsterblichen Scheffel, der den Säckinger Stabstrompeter sein Klairon mit schwerem Kastelberger füllen liess, sind die Dichter nie müde gewesen, in unzähligen Liedern den vergornen Saft der Traube zu preisen. Wie singt Storm so schön:

Der Nebel steigt, es fällt das Laub,  
Schenkt ein den Wein, den holden!  
Wir wollen uns den grauen Tag  
vergolden, ja vergolden!

Nun ist der «Vergolder» in das Land gezogen und mit ihm die Poesie des Herbstes. Schon da und dort ächzt es in den Torkeln, ein Schuss erkracht durchs Gelände und ruft dem frohen Jauchzen des Winzers.

Nun kommt die Zeit, wo wir wieder ziehen wollen von Bütte zu Bütte, den Schoppen tauchend in den blutig-roten Schlund und schlürpfend nach dem Besten suchend.

Die Schweizerweine sind wie die Schweizer selbst, verschieden in Charakter und Aussehen, aber originell auf jeden Fall. Wenn auch in der Schweiz keine klassifizierten Hochgewächse in den von Bergen und Gletschern durchzogenen Tälern zu finden sind, so erzeugt doch ein von der Sonne begünstigter Boden Tropfen, die sich vergleichen und — trinken lassen. Die bildenden Weinbauanstalten und fleissige Winzerhände haben mit der Zeit Gutes geschaffen, und die Kellerwirtschaft steht auf einer Höhe, die ihresgleichen sucht.

Wenn der Express bei Schaffhausen über die Rheinfallbrücke donnert, sind wir schon mitten in gutem Weinland. Die «Klettgauer» und «Hallauer» sind «schöne» Weine, würde unser alter Kellermeister sagen, kernig und voll Frucht. Wenn dort der kleinbeerige Burgunder zur Süsse gelangt, mundet er zu einer «Schaffhauser-