Propos du vignoble

Autor(en): **Mat.**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **91 (1964)**

Heft 4

PDF erstellt am: **26.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-233581

Nutzungsbedingungen

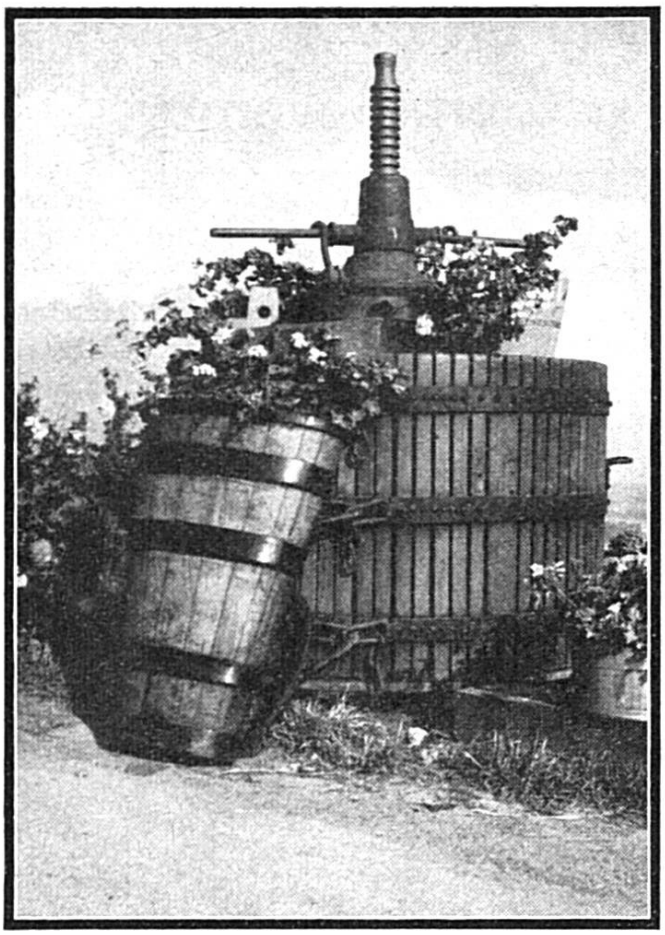
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung 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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch



Propos du Vignoble

L'année vigneronne, qui avait mal débuté et assez mal continué, s'est achevée en beauté. Après ce fâcheux été, on n'osait plus espérer le beau temps pour les vendanges et il est pourtant venu. Ce temps exceptionnel a permis de récolter le raisin dans des conditions idéales.

Quel plaisir de voir ces équipes de vendangeuses éparpillées dans les vignes, ces brantards montant et descendant, de muret en muret, par les petits escaliers, ces bossettes et ces cuviers alignés dans les chemins du vignoble ! Quel contentement de sentir, en passant devant les caves, l'odeur forte du moût commençant à fermenter !

Quel bonheur d'entendre dans les pressoirs, une fois le travail fini, les rires et les chants d'une belle jeunesse !...

Quelle joie aussi d'admirer les magnifiques teintes automnales.

Année après année, les vignerons ont toujours plus de difficulté à recruter leur personnel pour la vendange. Beaucoup de jeunes, pour la plupart des écoliers de chez nous et même de Suisse allemande, viennent prêter main forte. Ils donnent en général toute satisfaction et travaillent avec courage et bonne volonté. Cette année spécialement, il faut remercier le ciel de s'être montré si clément, car s'il avait fallu travailler dans la pluie et le froid, cette jeunesse n'aurait probablement pas tenu le coup.

Si le travail était attachant, voire pénible, le salaire n'était pas à dédaigner. Tel propriétaire ayant une grande bande à payer, nourrir et loger, ne s'en tirait pas avec 500 francs par jour. Multipliez ce montant par le nombre de jours de vendange et vous faites facilement le compte.

Une abondante récolte vient d'être encavée. Grosse récolte ne signifie pas toujours des sondages élevés. Ce n'est que dans quelques semaines, une fois la fermentation achevée, que l'on pourra se rendre compte de la qualité des « 63 ».

Attendons et l'on verra que le « nouveau » se comportera très honorablement. Il faut que le vin qui se boira lors de l'Expo 64 soit de bonne qualité et qu'il réjouisse le cœur, l'esprit et l'estomac de tous ceux qui en consommeront... *Mat.*