Zeitschrift: Revue économique franco-suisse
Herausgeber: Chambre de commerce suisse en France
Band: 30 (1950)
Heft: 12

Artikel: Vins du Rhône
Autor: Muret, Albert
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-888293

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

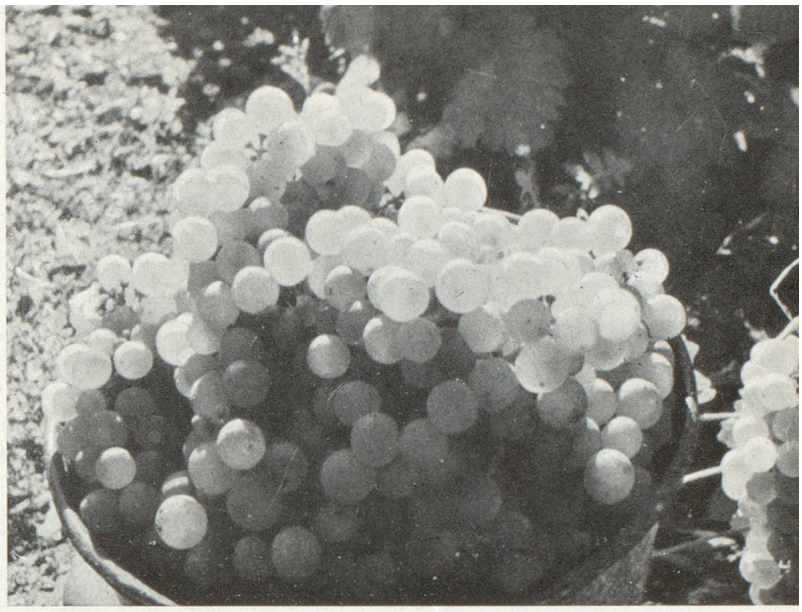
Download PDF: 13.07.2025

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

VINS DU RHÔNE

par

Albert Muret



Un chant plein de lumière et de fraternité.
BAUDELAIRE.

Il fut un temps, nous disent les géologues, qui comptent par centaines de siècles, où les régions que nous habitons étaient ensevelies sous d'immenses glaciers. Toute vie en était exclue. Ces masses énormes n'étaient cependant pas immobiles, mais mues par leur propre poids, elles s'écoulaient lentement comme des fleuves, étant d'ailleurs réellement des fleuves congelés jusque dans leur profondeur et creusant le sol et polissant la roche et façonnant patiemment la surface de notre terre.

Puis vint un autre temps où, l'air ayant tiédi, la formation de glaces nouvelles ne compensa plus celles qui fondaient ; alors les glaciers commencèrent de se retirer, petit à petit et de siècle en siècle ils en vinrent à ne plus occuper que les hautes montagnes, où nous les voyons aujourd'hui.

Dès lors la géographie de notre pays était tracée telle que nous la connaissons. Déjà il y avait ce fleuve que nous appelons Rhône *et qui, alors, n'avait pas de nom, parce qu'il n'y avait pas d'homme pour le nommer. Mais lui il était là, jaillissant de cette grotte translucide ouverte au bas du glacier et troublant seul le silence de son frais bruit d'eau parmi les pierres. Un simple torrent montagnard, comme il en est tant d'autres, mais ayant devant lui le plus beau des voyages et un glorieux avenir.*

L'enfant-fleuve, avec la turbulence de son âge, se mit aussitôt à jouer, à se perdre, à se retrouver, à faire s'entrechoquer avec un bruit sourd les grosses pierres au fond de l'eau, à tracer mille méandres parmi les moraines et les sables. Il avait, pour faire ses débuts dans la vie, une vallée qu'on peut dire parfaite tant elle revêt l'image accomplie d'une vallée, avec, de chaque côté, les hauts remparts de montagnes, d'où descendent, par les vallées latérales, d'autres torrents tout aussi fougueux ; si bien qu'il est déjà fleuve fait lorsqu'il atteint le vaste bassin du lac, où il pourra se détendre, se reposer, décanter et clarifier ses eaux limoneuses.

Quand il en ressortira, grossi encore, sûr de sa force, mais apaisé, il reprendra sa course en direction de l'Ouest d'abord, puis du Sud, attirant à lui de toutes parts des eaux nouvelles, poussant inlassablement ses flots majestueux jusqu'au but assigné par le destin, la vaste mer que le monde antique appela mare nostrum, *notre mer.*

Ayant ainsi tracé sa route durant la préhistoire, il l'ouvre maintenant à l'histoire et à notre civilisation. Le fleuve sans nom est devenu le Rhône — notre-père-le-Rhône.

En effet, des navigateurs venus d'Ionie fondent Marseille, porte de l'Orient. Ils tirent des flancs de leurs bateaux des trésors inconnus, parmi lesquels une plante mystérieuse, originaire du mont Nysa, en Asie, où la découvrit un jeune dieu élevé par les nymphes, que les Grecs appellent Dionysos et que les Romains nommeront Bacchus. De ses fruits en grappes on tire un breuvage miraculeux qui suscite le génie des hommes et fait fleurir les arts.

Cependant, selon le récit biblique, le patriarche Noé, échappé du déluge et ayant planté la vigne sur les pentes du mont Ararat, ne tarda pas à expérimenter son dangereux pouvoir.

Nos Marseillais donc, gens d'initiative et commerçants avisés, s'adonnèrent si activement à la viticulture que leurs produits firent à ceux d'Italie une concurrence dangereuse. L'empereur Domitien n'y alla pas par quatre chemins. Il ordonna qu'on arrachât toutes les vignes gauloises. C'était déjà le problème de la mévente. Heureusement ne fut-il pas trop bien obéi. En sorte que, deux siècles plus tard, l'empereur Probus, qui avait probablement eu l'occasion de goûter ce vin prohibé, se hâta de rapporter l'édit imbécile de son prédécesseur. La vigne en profita pour gagner la Bourgogne et la Champagne.

C'est qu'en pénétrant sur le sol gaulois, elle avait

trouvé sa terre d'élection. En nul autre pays le vin n'a pu atteindre cette finesse, cette distinction, cet épanouissement, ni arriver à cette variété infinie d'accents. Et qu'on nous entende bien ; nous nous rangeons, nous autres Helvètes rhodaniens, dans la grande famille des vins gaulois.

Aujourd'hui de nouveau les départements de l'Hérault, du Gard et des Bouches-du-Rhône sont redevenus les plus gros producteurs. Ils ont cependant quelques crus de terroir appréciés, tels que le Tavel *rosé et le* Cassis *blanc, sans lequel les Marseillais assurent qu'il n'y a pas de bonne bouillabaisse.*

Mais il faut remonter un peu plus haut qu'Avignon pour trouver les premiers grands crus classés. Ici commencent les Côtes-du-Rhône, *qui se suivent jusqu'à Condrieu, près de Lyon, passant d'une rive à l'autre sans arrêt, comme au jeu de saute-mouton. Cette noble escorte du vieux fleuve s'ouvre donc par le* Châteauneuf-du-Pape (*et son meilleur clos* la Nerthe). *Clément V en fit planter les premiers ceps. Chacun connaît ce vin magnifique, ce vin vraiment pontifical. Il en est de blanc, mais en général il est rouge et d'un rouge d'une rare richesse, qui, avec l'âge, se teinte de reflets fauves.*

Il me plaît de placer ici, pour illustrer cette première halte d'un rapide croquis, la silhouette de ce vieux vigneron vaudois, un maître en son art, avec qui je me trouvais un jour à Châteauneuf. Ces vignes l'intriguaient, il hochait la tête ; elles n'étaient pas conduites à sa façon. Aussi, avisant une brèche dans un mur, il entra tranquillement dans le clos et se mit à ébourgeonner. « Prenez garde, lui disais-je, si le garde-champêtre vous voyait ! » Mais quel mal y avait-il là? Ce brave huguenot des rivages lémaniques se sentait chez lui dans ces vignes papales et les jugeait dignes de sa sollicitude. Ah ! fraternité de la vigne, tu n'es pas un vain mot !

Continuons à remonter le fleuve qui, sous le soleil de feu, d'une seule masse, se hâte vers la mer, comme coule le temps. Comment le vin mûri à ce grandiose spectacle n'en garderait-il pas l'empreinte ? Un vin héroïque, en vérité ; c'est le caractère générique de tous les Côtes-du-Rhône. Il évoque Bacchus sur son char tiré par des tigres ; il réveille le pas des légions romaines en marche.

Le sol est de granit, et c'est de ce granit — ainsi que d'un cépage spécial, le « sirah » — que lui vient cette force et cet arome si différents de la finesse issue du calcaire. Aussi ces vins demandent-ils à vieillir, afin de se dépouiller un peu de leur excès de richesse ; dix ans au moins, disent les uns ; au moins quinze, disent les autres.

C'est question d'espèce. Un jour, dans un restaurant de la région, bien connu des gourmets, comme on m'avait présenté la carte, je demandai la patronne : « Madame, je voudrais profiter de cette circonstance pour boire un Ermitage blanc qui me laisse un souvenir durable : veuillez me conseiller. » Celui qu'elle m'indiqua n'était ni le plus vieux, ni le plus cher. Il n'avait pas les dix ans réglementaires. Et comme je m'étonnais : « Monsieur, me répondit-elle, vous m'avez demandé un conseil ; je vous le donne. Maintenant, si c'est l'âge ou le prix qui vous intéressent, choisissez vous-même. » Je m'en gardai bien et j'ai pu conserver ainsi, grâce à cette femme sagace et loyale, le souvenir durable que j'espérais.

Quand on est à Valence, sur la belle terrasse qui domine le Rhône, on a devant soi, sur l'autre rive, Saint-Péray, *qui donne un délicieux blanc, couleur de topaze, assez liquoreux. Mais il faut traverser l'Isère toute proche pour trouver la fameuse colline de l'*Ermitage, *dont le sol tantôt granitique, tantôt argileux, tantôt encore composé d'alluvions, fournit trois vins assez distincts, mais dont seule la réunion donne le parfait Ermitage, soit rouge, soit blanc. Rive droite de nouveau, deux derniers grands crus, le* Côte-Rôtie *rouge et le* Château-Grillet *blanc marquent glorieusement la fin des Côtes-du-Rhône.*

Voici Lyon et le confluent de la Saône. Le Rhône change de direction. C'est une étape importante dans le curriculum vitæ *du fleuve. Et une question se pose : Faut-il intégrer au domaine rhodanien le* Beaujolais, *avec ses rouges frais et fruités, le* Mâconnais, *avec son* Pouilly *délicieusement bouqueté, le* Châlonnais *et son savoureux* Mercurey? *Il faudrait s'arrêter alors au seuil de la* Bourgogne *et de la glorieuse* Côte-d'Or? *Taire les noms de* Meursault, *de* Volnay, *de* Pommard, *de* Beaune, *de* Nuits, *joyaux des plus grands crus de France ? Et les vignobles du* Jura, *l'étrange et très précieux* Château-Châlons, *qui n'a que le défaut d'être si rare ? Et l'*Arbois, *le vin préféré du bon roi Henri IV ? Tous ils sont rhodaniens, en vérité, car s'il vous arrivait (ce qu'à Dieu ne plaise !) de renverser votre verre au* Clos-de-Vougeot, *le contenu s'en ira bel et bien, par nécessité hydrographique et selon les lois de la pesanteur, à la Saône, puis au Rhône et il passera à Lyon, qui peut s'enorgueillir de tenir les clés du cellier.*

Cette noble cité, qui fut déjà dans l'antiquité le grand entrepôt des vins gaulois, qui donna le jour à l'Empereur Caracalla, à Madame Récamier et au Président Herriot, s'honore de cultiver les lettres et la gastronomie. Elle a ses soyeux et ses banquiers, mais aussi son université et son archevêché. Elle se peint assez bien, semble-t-il, dans la subtile quenelle et dans la grave poularde demi-deuil, qui comptent parmi ses spécialités gourmandes. Et quels nectars le Rhône et la Saône réunis ne proposent-ils pas pour les accompagner?

Tournons cependant le dos à toutes ces tentations et repartons le nez à l'Est. Goûtons à Seyssel *le représentant le plus éminent des vins de la Savoie. Ce blanc sec s'apparente déjà à ceux de Suisse, tout en regardant encore vers les Côtes-du-Rhône. Il est parfois naturellement pétillant ; souvent on le champagnise, mais le Seyssel mérite hautement d'être apprécié pour ses qualités intrinsèques.*

La frontière suisse est proche et Genève. Mais un fleuve se rit des douaniers et franchit la frontière à leur barbe. Où est-elle sur la vaste nappe bleue du Léman cette limite mouvante? Il n'est même pas besoin de lever le pied pour la passer. Et cela fait plaisir au vieux père Rhône.

Il va maintenant cesser d'être navigable. Les galères romaines et leurs chargements de vin ne parvenaient pas jusqu'ici. Raison de plus, pour la vigne de passer.

Elle tâtait le terrain et progressait toujours. C'est ainsi que, traversant les Alpes, arriva un beau jour de Rome, un forgeron helvète nommé Helico. Au dire de Pline, ce fut ce brave homme rentrant au pays qui apporta le premier cep, ancêtre de tous les nôtres.

Nos vignobles sont donc romains. Preuve en soient les restes d'un autel à Bacchus découvert à Saint-Prex, et cette mignonne bacchante de bronze, tirée de son sommeil séculaire à Cully, par un coup de bêche, et encore ces débris de grandes amphores trouvées un peu partout, qui devaient contenir du vin récolté sur place.

Les vignes romaines n'occupaient sans doute encore qu'une place assez restreinte et durent, comme les hommes, passer par bien des vicissitudes. Les barbares vainqueurs, parfois, les rasaient, par jeu. Mais les bons moines vinrent, qui les reconstituèrent et les étendirent. Ce fut l'œuvre du moyen âge. Ainsi ce sont des Cisterciens, venus de Bourgogne, qui, au XIIe siècle, défrichèrent les côtes abruptes du Dézaley et nous léguèrent ce trésor.

La vigne occupe aujourd'hui toute la rive suisse du Léman, de l'embouchure du Rhône, à l'Est, jusqu'à sa sortie, à Genève, avec, au centre de ce vaste arc de cercle, la coupure où Lausanne ne cesse de s'accroître. Ce vin blanc vaudois, dès qu'il a vu le lac, semble garder le reflet de l'admirable paysage. Il est sec, il fait claquer la langue. C'est un vin sociable qu'on aurait honte de boire tout seul. Ici la cave est, comme on dit, le salon du vigneron. L'homme et le vin ont la même finesse aimable, le même sourire accueillant.

Il faut distinguer les La Côte *et les* Lavaux. *Les premiers, qui viennent d'entre Genève et Lausanne, où le rivage est plein de grâce et de charme, avec ses petites villes paisibles et leurs promenades ombragées, sont frais, légers et ont le goût familier de « redonne-m'en ». Au cœur de cette région, la* Bonne-Côte *donne cependant des vins plus étoffés, qui, tels le* Mont, *le* Luins, *le* Vinzel, *atteignent, dans les bonnes années, un haut degré de perfection.*

A l'orient de Lausanne, la côte se fait de plus en plus abrupte. Dès le rivage s'élèvent d'innombrables terrasses soutenues par des murs. Dans ce paysage grandiose le raisin mûrit au double soleil du ciel et du miroir du lac et donne les Lavaux *corsés et savoureux. Le fier* Dézaley, *prince des vins vaudois, y tient sa cour, où brillent parmi d'autres les noms de* Villette, *d'*Epesses, *de* Treytorrens, *de* Saint-Saphorin.

Passé Vevey, cité de la Fête des Vignerons, et quittant le lac, saluons encore le Villeneuve, *celui de tous nos vins qui sait le mieux vieillir, puis l'*Yvorne, *au goût caractéristique de pierre-à-fusil, l'*Aigle *soyeux et nous voici de nouveau au bord du Rhône, qui retrouve son beau Valais natal.*

On croirait, à le voir enfermé entre ses hautes montagnes, que le soleil ne luit que pour lui seul. Terre ardente et sèche, où il faut arroser la vigne par le moyen des « bisses », qui amènent l'eau des glaciers. L'État a un domaine viticole qui s'appelle le « Grand-Brûlé », un nom qui en dit long.

Dionysos enfant et Leucothée

Le vin valaisan de bonne vigne allie la douceur à la force ; il a la chaleur, il a la sève, il a le bouquet. Dans ce pays très attaché aux traditions, il fallut assez longtemps pour que le vigneron se mit aux procédés modernes de culture et de vinification. On y buvait surtout un muscat *qu'un œnologue moderne considérait avec dédain, mais dont le goût caractéristique et de chers souvenirs, vieux de cinquante années, font une ambroisie divine.*

Peu à peu la variété des cépages valaisans disparaît. Dôle, rouge du pays, pinot noir, pinot gris, ermitage, johannisberg, arvine, umagne, malvoisie, *les noms seuls étaient déjà une musique et quel plaisir pour l'amateur de chercher à identifier les timbres variés du merveilleux orchestre! De plus en plus ils cèdent le pas au* Fendant, *pour le blanc et à* la Dôle, *pour le rouge, devenus pour le commerce les vins valaisans typiques, les noms de lieu jouant ici un rôle moins important qu'ailleurs, à cause de l'homogénéité du sol et de l'exposition, sur la rive droite du Rhône.*

Tout là-haut, à Visperterminen, à 1.100 mètres d'altitude, record pour l'Europe, le Heidenwein *ou* Vin-des-Païens *nous lance l'adieu de la vigne.*

Ou n'est-ce pas plutôt un « bonjour » ? son salut à l'enfant-Rhône bondissant à la lumière et poursuivant inlassablement son merveilleux voyage ?

Albert Muret