Zeitschrift: Die Schweiz = Suisse = Svizzera = Switzerland : offizielle Reisezeitschrift der Schweiz. Verkehrszentrale, der Schweizerischen Bundesbahnen, Privatbahnen ... [et al.]

Herausgeber: Schweizerische Verkehrszentrale

Band: - (1947)

Heft: 9

Artikel: Vendanges en suisse romande

Autor: Blanc, Géo-H.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-777439

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

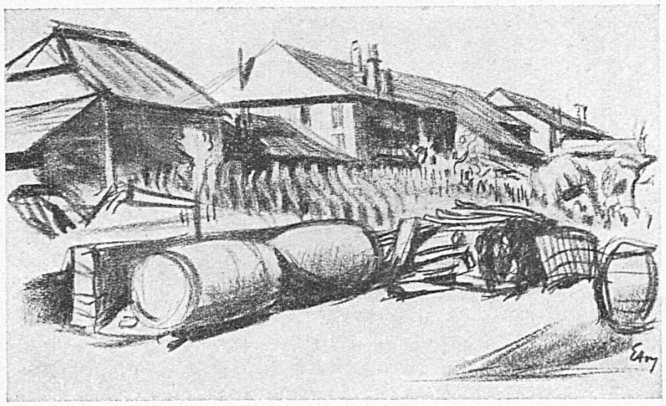
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 15.07.2025

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



VENDANGES EN SUISSE ROMANDE

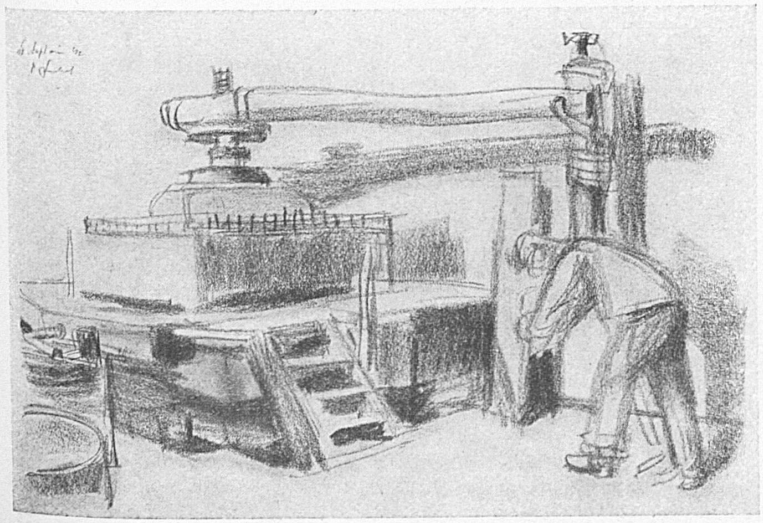
Que ce soit à Martigny, au pied de cette tour désolée de la Bâtiaz, ou à Sion, sur les pentes de Tourbillon, ou en plein cœur de Lavaux, non loin de ce donjon de Marsens d'où le regard, comme un épervier, plonge dans le lac; que ce soit à Grandson, ou dans le Mandement, ou à Cortaillod, ou dans le Vully, les signes avant-coureurs restent les mêmes.

Il y a cette couleur du ciel de septembre, plus violet parce qu'il s'appuie et répond à la teinte déjà ocrée du vignoble; il y a cette tiédeur de l'atmosphère qui semble presque palpable, transparente certes, mais comme chargée d'une mystérieuse substance.

Et puis il y a l'haleine humide des pressoirs que l'on a ouverts, que l'on a lavés, devant lesquels gogent les brantes, les seilles, les cuves, les gerles, les bossettes, tous les instruments de la vendange, tandis que l'échoppe du tonnelier semble déborder sur la route de tout son contenu et que les cages à pressoir bien réparées s'entassent devant l'atelier du serrurier.

Cependant le soleil met à la grappe sa troisième couche de vernis — les deux premières ayant été dispensées en juillet et en août —, et les rosées matinales font gonfler le grain à souhait. On prévoit tout... sans hâte, sans impatience. Car, si le temps est beau, chaque jour qui s'ajoute au jour précédent infuse au raisin plus de sucre encore et le conduit à sa maturité complète, réussie, parachevée.

Alors, un beau matin, les bans levés, la troupe s'ébranle et la récolte commence, selon les règles d'une stratégie ancienne et bien établie. Sans doute, il y a ces nouveaux pressoirs mécaniques ressemblant presque à des usines; ce qui d'ailleurs n'enlève rien à la véritable poésie. Car la poésie est dans le fruit. Elle est restée intacte et semblable.



* * *

Si le pressoir se trouve près de la vigne, on y porte directement la vendange. S'il est trop éloigné, il faut verser la brante dans la cuve ou dans la tonne qui se nomment tine, gerle ou bossette selon les endroits. Et hue la Grise! à moins qu'un tracteur remorque le char. Peu à peu les perfectionnements mécaniques ont surgi dans le vignoble. Si vous cherchez bien, vous trouverez encore de ces antiques pressoirs en bois que quatre gaillards actionnent en s'arcboutant sur les palanches; j'en connais quelques-uns en Valais. Il y a un autre à Cully; son propriétaire le conserve et l'utilise par une sorte de coquetterie grandiose. Mais la manivelle et les roues dentées ont remplacé depuis longtemps l'effort titanesque des pousseurs de palanches, et voici vingt ans que la presse hydraulique détrône tous les autres systèmes. On donne quelques coups de pompe, de temps à autre. Cela épargne bien des sueurs.

Peu importe le moyen, n'est-ce pas, pourvu que le moût coule! Il y a cette odeur, le soir, qui se répand dans les ruelles du village; mélancolique, un peu, comme tous les parfums, surtout les parfums d'automne,

mais contenant déjà quelque chose de mystérieux, de captivant, de futur: le vin nouveau.

Pour l'instant, il n'est que promesse, sirop, jus de fruit qu'on offre aux vendangeuses, aux citadines un peu curieuses venues un moment au pressoir.

* * *

Un gars joue de la musique à bouche; ou bien l'accordéon s'étire. Parfois même un cornet à piston fait résonner les voûtes de pierre et l'on danse sur le pavé... beaucoup moins toutefois qu'il n'est raconté dans les poésies. Les vendanges sont une fête, mais une fête bien fatigante. Lorsque, vers les onze heures, on a recoupé, c'est-à-dire desserré la pressée au moyen de fourches et de fossoirs, lorsqu'on a remis les plots, lorsqu'on a pressé de nouveau, lorsqu'on a derrière soi sa journée et la moitié de la nuit, il est temps d'aller retrouver ses draps. On se rattrapera au bal, le dernier dimanche.

Dans quelques mois, le vin sera fait, résultat de toute une épopée, celle de la vigne, à partir de la poussée sous le ciel bourru de mars jusqu'à la glorieuse saison des vendanges. Et cela, cette succession de jours, de soleils et de tant d'autres choses, vous le retrouverez dans votre verre. Sans grand effort d'imagination, vous saurez reconnaître dans le vin les éléments qui le composent et lui donnent son incontestable noblesse.

Bienheureux, le pays où l'on vendange! Géo-H. Blanc.

Dessins de H. Bischoff, P. Gauchat.