

Zeitschrift: Les intérêts du Jura : bulletin de l'Association pour la défense des intérêts du Jura
Band: 2 (1931)
Heft: 2

Artikel: Le vignoble de la Neuveville
Autor: Grosjean, A.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-823784>

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: 19.10.2024

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

Les Intérêts Économiques du Jura

BULLETIN DE L' A. D. I. E. J.

PARAISANT TOUS LES DEUX MOIS

Présidence de l'A.D.I.E.J.: M. F. REUSSER Moutier — Tél. 7.	Secrétariat de l'A.D.I.E.J.: M. G. MÖCKLI Delémont - Tél. 2.11	Administration du Bulletin: Secrét. de l'A.D.I.E.J. Delémont.
--	---	---

Compte de chèques postaux : IVa 2086, Delémont. — **Abonnement annuel**: fr. 3.— ; le numéro : fr. 0.50. — **Annonces** : S'adresser à l'Imprimerie du « Démocrate », Delémont.

SOMMAIRE :

LE VIGNOBLE DE LA NEUVEVILLE, *par A. GROSJEAN.* — LA FABRICATION DES TUYAUX A CHOINDEZ, *par F. B.* — LE JURA A LA FOIRE DE BALE. — COMMUNICATIONS OFFICIELLES (réponse de la Direction générale des postes).

Le vignoble de la Neuveville

La bière n'existait pas. Le schnaps ne tenait point son rang de poison populaire. Les cocktails n'offraient pas aux raffinés leur coup de fouet pernicieux et pervers. On avait le *vin*. Le vin qui se faisait vieux dans la fraîcheur des caves, le vin qui n'était ni gris, ni raide, ni mousseux, ni entêtant ; le vin couleur d'or, le vin sociable, fraternel, gai, chanteur, turlupineur et bon enfant. On le buvait au pot, qui faisait trois demi-litres, et n'ayant ni trains à manquer, ni klaksons rageurs, ni téléphone, ni radio, on s'endormait dans la paix du Seigneur, ayant fait dévote oraison et tiré sur l'oreille son bonnet de coton. On a changé tout cela, pour y gagner quoi ?

Puisque le vin était si bon, les moines s'en accordaient une hémine, avec la livre de pain — *panis libra una propensa* —, et laudes et complies n'en allaient que mieux. Dans les châteaux, hanaps et coupes se remplissaient au retour de la chasse, et le bourgeois était fier de ses flacons comme de ses angelots. La vigne était sacrée, et il n'y avait homme de bien qui n'en voulût. Chez nous autant qu'ailleurs. Le roi de Bourgogne, le dernier, Rodolphe, possédait une vigne à Nugerolle. Tout ainsi l'Abbaye de Saint-

Maurice en Valais, dont la chapelle est mère de l'église paroissiale du Landeron. Donnons-nous de garde d'oublier l'Abbaye de Saint Jean de Cerlier et sa vigne du Mornet. Et nous parlons là des années 900 à 1200. L'Abbaye de Bellelay, d'insigne renommée, asile illustre de la piété et des bonnes lettres, posséda, dès sa fondation en 1156, des vignes qu'elle conserva jusqu'à l'occupation française en 1797. Je te montrerai, à ta prochaine visite, sa cave, devenue celle de Messieurs de Berne, et le foudre aux traverses sculptées, et l'inscription taillée en plein bois : *Ora et labora — Anno 1715 — Tient 95 barrauls* — (le barral = 75 litres). Et au dessous : *Manges et beuves avec sobriété — Louanges en tous temps à Dieu rendes.*

Les comtes de Laupen et de Neuchâtel, les barons de Rumligen, Kien, Bremgarten, Signau, Grüneberg avaient leurs ceps dans la bonne glèbe de nos coteaux. Les couvents de Beromunster Trub, Frienisberg, Rueggisberg, Saint-Imier, Sumiswald, Frauenkappelen envoyaient frère Jacques, frère Athanase, frère Trasilbule faire vendanges en leurs possessions du lac de Biemme. Le domaine de Grenetel (des barons de Geristein) appartient au chapitre de Berne jusqu'au dix-neuvième siècle. A l'époque moderne, plusieurs familles ont de très grandes étendues de vignes. Elles ont à leur service des vigneron. L'ancienne culture à la moiteresse, qui partageait la récolte entre le propriétaire et l'ouvrier, est remplacée par le travail à la tâche. Peu à peu, pour divers motifs, les grands propriétaires se défont de leurs vignes, acquises par les vigneron, en sorte que domine, à cette heure, la petite propriété (10, 20, 30, 40, 50 ouvriers, l'ouvrier bernois étant de 4 ½ ares, le neuchâtelois de 5 ½ ares). Deux doigts de la main suffisent pour compter les grands domaines existant encore sur le territoire de La Neuveville : celui de la ville de Berne (il faut entendre la commune et non la bourgeoisie) compte 20 ouvriers sur le territoire du Landeron, et 500 sur La Neuveville. Celui de l'Hôpital bourgeois de Soleure, dont 70 ouvriers sur 250 au total sont en terre neuvevilloise, les autres possessions se trouvant sur Landeron, Cressier, Auvernier, Colombier. La commune de La Neuveville-Chavannes contient une surface cultivée en vignes de 94 ha. 86 a. 80 ca., répartis entre 554 propriétaires. Quant au rendement, voilà qui est bien malaisé à établir, car la quantité est infiniment variable, et tout autant le prix de la vendange.

* * *

Les travaux de la vigne occupent les jours ouvrables de toute l'année, pour autant que la pluie ou le trop grand froid ne te retienne derrière l'huis, auquel cas tu bricoles et fourgonnes de la cave au galetas, et sans doute y trouves-tu toujours quelque

besogne. Les anciens tressaient des corbeilles, des paniers à l'oiseau pour le portage de la terre et du fumier ; ils écartelaient à coups de masse et de cognée le bois des échaldas, et c'était tout un siècle de soleil et de résine qui s'exhalait du sapin refendu. Dans la saison morte, on prépare le sol pour les nouvelles plantations. Après le Nouvel-An, par la lune croissante et le sec, tu pratiques la taille. Si tu frissonnes aux bises de mars et quelquefois d'avril, prends le fossoir à trois dents, et laboure, à 30 cm. N'abîme point le cep, et ne piétine le sol ; et tu sauras que les mottes, on les pulvérise, si l'on n'est pas fainéant. La machine ? Ah ! Tu es de ceux-là ! Bien, tu n'as pas tort. Cela viendra, dans les nouvelles plantations, où l'espace entre les ceps est généreux, 90, 100, 110 cm. Tu pourras y pousser ton âne, ton cheval ou ton bœuf, et bon voyage à toute la ménagerie. Ou tu pueras la benzine, avec un bon petit moteur, qui tracera gaiement tes sillons, et rampera sur son ventre mécanique, ou que, selon le terrain, tu fixeras au muret, et qui tirera ta charrue, au bout d'un câble. Saint-Martin soit loué, inutile de s'éreinter.

Mais tu retrouveras tes bras pour échalasser, et mettre à chaque cep le beau bâton de sapin tout droit, goudronné à sa base, ou passé au vitriol, ou kyanisé, afin qu'il ne pourrisse, et qui finira par une belle flambée sous ta marmite. Voire, on t'offre aujourd'hui des échaldas de métal. Puis tu feras, toi ou ta machine, un deuxième labour, en surface, manière de chicaner la mauvaise herbe qui s'apprête à te faire la nique. Cependant la feuille a poussé, tant qu'il en faut rabattre, et pour les effeuilles feront merveille les doigts alertes des femmes. Puis des brins de paille ou de jonc te serviront à l'attache, qui fixera à l'échaldas les sarments venus tout d'un jet. Cependant, la mauvaise herbe a poussé aussi, et on s'en débarrasse, pour un moment, quitte à y revenir, par un nettoyage au moyen du « rablet ». Entre temps, tu as rattaché, c'est-à-dire lié à l'échaldas ce qui a poussé depuis la première attache. Tu peux dès lors songer à la vendange, si...

Ecoute un peu, que je te dise : La culture de la vigne n'est pas petite affaire, surtout depuis l'apparition de diverses maladies autrefois inconnues. Le terrible insecte phylloxéra attaque les ceps par la racine. On le combat par des injections de sulfure de carbone, de préférence par la reconstitution du vignoble avec des bois américains qui résistent au fléau. Les pépinières autorisées et subventionnées par l'Etat et les communes (La Neuveville contribue par 1000 fr. l'an en faveur de la Société de viticulture) fournissent les poudrettes, bois de 25 cm. sur lesquels on implante par greffe les meilleurs plants du pays. Pour reconstituer un parchet, on pratique un défonçage de 50 à 60 cm. de profondeur. La reconstitution marche grand train depuis quelques années. Avant la loi de 1922, on avait reconstitué, dans la commune de La Neu-

veville, 16 ha. 25 ares, soit le 17,10 % de la surface totale du vignoble. Voici le tableau de la reconstitution dès 1922 :

1922	2 ha. 16	soit 2,28 %
1923	5 ha. 07	5,25 %
1924	2 ha. 97	5,14 %
1925	5 ha. 45	5,60 %
1926	2 ha. 85	5,00 %
1927	2 ha. 76	2,85 %
1928	5 ha. 02	5,17 %
1929	4 ha. 46	4,50 %
1930	8 ha. 48	8,50 %

Le canton de Berne accorde 50 ct. par mètre carré pour le défonçage, et les subventions permettent aux stations de La Neuveville et de Douanne de livrer les poudrettes à un prix sensiblement inférieur à celui que paient les viticulteurs des autres cantons.

Un des pires ennemis de la vigne est le mildiou, contre lequel on pratique les sulfatages avec divers produits cupriques. Opération dont il faut choisir avec soin le moment, et qu'on renouvelle jusqu'à six fois au cours de l'été. Puis l'oïdium, combattu par des pulvérisations de soufre. La première génération de l'insecte cochylis attaque la grappe avant la floraison. La deuxième génération, le ver, s'installe dans le grain. L'arséniate de plomb tue les premiers, la nicotine les seconds, par traitement spécial sur les grappes.

A ces calamiteuses bestioles se conjuguent les fléaux tels que grêle, gel, ravines. Quelles inquiétudes lorsqu'apparaissent, en été, ces nuées blafardes capables de vous lâcher en quelques minutes une effroyable mitraille. En 1927, le 15 juillet, un quart d'heure de grêle détruisit toutes les espérances du vigneron. Car tel est le malheur d'un sol qui ne donne qu'une récolte par an, et qu'un produit. Même sans grêle, un orage violent cause des dégâts immenses. Sur la pente rapide des coteaux, l'eau arrache la terre, dénude le pied du cep, creuse des sillons, entraîne l'humus qu'il faut remonter péniblement. On peut y parer en partie par des travaux de protection, chemins, canalisations, murs, tels que le canton de Vaud en a faits à grands frais, et tels qu'on va, avec l'aide de la Confédération et du canton, en établir entre La Neuveville et son hameau de Chavannes, ainsi que dans les autres communes de la rive nord du lac de Biemme. Le premier tronçon comporte, pour La Neuveville, une longueur de 5000 m. et coûtera 400.000 fr. Le canton et la Confédération prennent à leur charge chacun le 40 %, la commune le 20 %. Outre que la route et les canalisations projetées laisseront moins de prise aux éléments, le fruitage et le défruitage de ces terrains en seront grandement facilités. On ne peut que s'en réjouir, quand on sait que tout doit

se porter à dos d'homme, terre, engrais, récolte, à des distances pénibles et par de méchants sentiers.

Enfin, si l'on a réussi à déjouer tous les traquenards, si le soleil n'est pas chiche, on voit venir avec plaisir les brouillards de septembre, qui attendrissent la gousse et gonflent le grain. Au début d'octobre presque toujours, rarement plus tôt (en 1822, le 30 août), on se met en vendanges. Une dernière fois avant le repos de l'hiver, le vignoble s'anime, et bien drôle de corps celui qui ne sentirait cette petite joie qui flotte dans l'air. Voici comment il en va: sur le cep tu te penches, et tranches par la queue la grappe dorée. Vient l'homme à la brante, dans laquelle tu déverses le contenu de ta seillette; lui gagne le chemin le plus proche, et culbute sa charge dans la gerle, qui tient cent litres. Les raisins y sont foulés. Ces gerles, on les mène au pressoir, et vlan! dans la grande cuve. Si c'est du rouge, qu'il y reste et cuise un peu dans son jus; à la huitaine pour le pressurage. Pour le blanc, tu ouvres la boîte, et le liquide s'écoule dans une fosse, d'où une pompe le chasse au sein des vastes tonnes, dans la cave. La grappe, ou plutôt ce qui en reste, tu l'entasses sur le pressoir, et serre que je serre, à lui faire pleurer toutes ses larmes. Après quoi, tu bois un coup, et tu recommences.

Si le vrai vin t'agrée, et si tu abominés les infectes pistrouilles qui coulent par le monde, tu mérites que je te dise comment faisaient les anciens. Ils avaient le nouveau, celui du dernier automne, que les sages et prudents bourgeois goûtaient, mais qu'ils ne buvaient pas. Ils avaient le vieux, celui de l'an d'avant, et le plus vieux, qui comptait deux années d'âge. Et les flacons dont le vin était doré, velours au palais, rayonnant à la lumière. Dans les maisons où l'on savait ce qui se doit, lorsqu'un enfant naissait, on lui faisait provision du vin de son année. Aux grandes occasions de sa vie, à son mariage en tout cas, ce vin était à l'honneur, et il en restait même que d'autres buvaient à son enterrement. *Bonum vinum laetificat cor hominum!*

De belles et bonnes caves, il y en a encore; c'est là qu'on échange les propos de confidence; c'est là que députés et conseillers sont pesés, à la juste mesure; là que crèvent les vaniteux et les arrivistes, mis à plat par le bon sens et la fine pointe de courage qui gît au fond du verre. C'est là qu'on se dit, entre quatre-z-yeux, ce qui tarabuste sous le bonnet. C'est-il pour te choquer? Tu as tort, et notre vin n'est pas pour toi.

Mais il faut le vendre, ce vin. Partie se livre en moût; le solde au transvasage du printemps, et de plus en plus en bouteilles. Les anciens, pas plus sots que nous, défendaient importation de vin, et dans les auberges de la ville, il ne pouvait se vendre que le crû du pays. De cidre ou de traîtrises étranges, il n'en était question. Et si Pierre Ballif, en 1676, obtenait permission de

mettre en son cellier quatre bosses de vin d'Anet, c'était bien à condition de le vendre comme tel, et n'être assez osé de le vouloir faire passer pour du vin de La Neuveville. Messieurs du Conseil, en 1693, déléguaient les spectables conseillers Tutsch et Cellier aux caves des cabaretiers, pour voir ce qu'ils ont et reconnaître ce qu'on peut leur passer pour leur crû, et devront vendre le reste en gros, sous peine d'amende. Que je te dise encore la mésaventure de Barthélemy Himly, hoste des cordonniers, qui s'est licencié, en 1705, de se défaire de son vin en gros, d'aller sans permission en acheter du blanc et du rouge rière Neuchâtel, même du vin de Bourgogne et du moindre que le vin du lieu, et qui fut connu, pour ces méfaits, à 10 livres d'amende.

On se défendait comme on pouvait.

Aujourd'hui, les viticulteurs de La Neuveville-Chavannes gardent cet excellent principe de fournir à leurs clients le vin tel que le donne le terroir sur lequel, sans se lasser, se penche leur méritoire effort.

A. GROSJEAN.

Une belle industrie jurassienne

La fabrication des tuyaux à Choindez

Choindez... Qui ne connaît pas ce village, serré entre de hauts rochers gris, et si encaissé que le soleil ne peut l'éclairer que quelques heures par jour? Plusieurs cheminées y fument sans arrêt; du train, on n'aperçoit que des monticules de fer, des monticules de charbon, et un enchevêtrement d'usines, de hangars, de toits, de bureaux, de chantiers, coupés par le lit profond de la Birse. Des ouvriers, la figure noire, poussent des wagonnets, cassent des blocs de fonte, scient des planches.

Choindez, où l'on fabrique plusieurs milliers de tuyaux par mois.

Descendons. Le village n'est pas grand. Supprimez les usines: il reste quelques maisons seulement. Plus de la moitié des ouvriers habitent à dix, quinze kilomètres.

Quand vous visitez Choindez, vous voyez, à un bout du chantier, des blocs de fonte, des morceaux de fer, du minerai; à l'autre, des tuyaux proprement passés au goudron.

Voilà le travail de l'usine:

Le fer et les gueuses de fonte arrivent par le train. Une plaque aimantée, qui se déplace sur un pont roulant, en prend mille kilos d'un coup, qu'elle dépose à une trentaine de mètres. Des manœuvres entassent les blocs. Ils en font des piles de vingt-cinq