

Zeitschrift: Bulletin de la Société Vaudoise des Sciences Naturelles
Band: 11 (1871-1873)
Heft: 68

Artikel: Grappes de vigne fasciées
Autor: La Harpe, J. de
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-257313>

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: 15.10.2024

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

GRAPPES DE VIGNE FASCIÉES

par J. DE LA HARPE, doct.-méd.

Chacun connaît ces tiges de chicorée, de dent-de-lion, de laitron, de choux-fleurs, etc., ces queues de renard (Amaranthes), ces *Celosia* cultivées dans nos jardins, dont les tiges et les panicules se soudent en façon de rubans, de pattes, de panaches, de griffes, de thyrses, de crêtes de coq, de têtes ou de pommes ramifiées, où les botanistes voyent des tiges fasciées et soudées.

Ces sortes de difformités ou de monstruosités s'expliquent sans difficulté, par la gêne née, au centre d'un bourgeon fructifère, d'une culture surexcitante et d'une végétation luxuriante.

Pourquoi la vigne, et spécialement sa grappe, soumises, chez nous, à ces mêmes causes, ne présentent-elle pas fréquemment des tiges ou des grappes fasciées? Si les lois qui président au développement des organismes avaient des effets matériels constants et fixes, et si dans la nature vivante des causes identiques étaient nécessairement suivies d'effets pareils, ainsi que l'affirment certaines théories, les grappes fasciées devraient être aussi communes dans nos vignes, que les têtes de choux-fleurs dans nos jardins.

J'ai constamment vécu au milieu des vignes et cependant ce n'est qu'en 1871, à l'époque de la floraison de la vigne, que j'ai rencontré les premières grappes fasciées. Dans une vigne d'Aigle connue pour sa fertilité, j'observai, l'une à côté de l'autre, deux souches identiquement pareilles, dont toutes les grappes étaient plus ou moins fasciées et représentaient des panaches et des thyrses soudés par la base élargie et aplatie de leurs gros péduncules et chargées d'une énorme quantité de fleurs.

Ces deux souches ne comptaient pas au-delà de 6 à 8 années d'existence, et provenaient sans nul doute d'une bouture unique, que la marcotte (provignure ou recouchemens) avait multipliée, et qui l'eût été bien davantage si l'attention du vigneron se fut arrêtée sur elle et si les sarments porteurs de ces monstres eussent jamais été assez forts *en bois* pour autoriser l'opération.

Toutes les grappes des deux ceps étaient fasciées. Leurs sarments étaient proportionnellement rabougris et courts, ainsi que cela devait être, puisque les forces fructifiantes concentrées sur la fleur et le fruit, se montrent partout en lutte avec celles qui régissent la végétation foliacée et ligneuse.

Les grappes, longues de 4 à 6 pouces, étaient surchargées de bouquets de fleurs, séparés, distribués le long de l'axe central de la grappe. Celui-ci occupait toute la longueur de la grappe, à l'exception de deux faisceaux terminaux, étalés en plumet. Sur toute cette longueur, le pivot central était dilaté, aplati et donnait naissance, assez brusquement par ses côtés, à des péduncules ténus, bien fournis de fleurs et groupés en bouquets.

L'échantillon que je pris pour l'étude portait 700 fleurs environ.

Les deux ceps appartenaient à cette variété du chasselas vaudois, désignée par nos vigneron par le nom de « blanchette, » réputée pour sa fertilité, et par quelques-uns pour la qualité de ses produits.

Jusques à quel point notre genre de culture put-il, dans le cas cité, favoriser la fasciation? Faut-il conclure de son excessive rareté, en dépit de nos cultures, au peu d'influence exercée par ces dernières? La vigne serait-elle par nature peu disposée à fascier ses grappes? Je laisse ces questions sans réponse; elles m'entraîneraient trop loin. — On peut toutefois affirmer péremptoirement que, pour obéir à nos vœux ordinaires en viticulture, nos procédés sont excessivement favorables au développement de la fasciation.

Adoptant ce point de vue, nous devons d'abord demander comment il serait possible de produire à volonté la fasciation des grappes; puis ensuite, si, celle-ci obtenue, nous devrions la conserver en viticulture.

Il serait probablement malaisé d'obtenir, dès les premiers essais, des soudures un peu étendues; mais une fois provoquées, elles se répéteraient à coup sûr et se consolideraient chaque année, si l'on y mettait la persévérance nécessaire.

Nos voisins du Valais obtiennent des grappes monstrueuses, par leurs profonds et incessants recouchements (provignures), sous d'épaisses couches de terre bien remuée et travaillée. Ce procédé serait peut-être le meilleur pour obtenir la fasciation. En tout cas il conviendrait surtout à l'élève du raisin de table, autre spécialité qui chez nous aurait bien son prix.

La monstruosité obtenue, il ne serait point difficile, en continuant les procédés qui l'ont amenée, de la fixer définitivement et

d'en constituer une variété permanente, en d'autres termes un *cépage* (1).

La création d'un vrai cépage à grappes fasciées, sur notre chasselas (2) une fois obtenue, l'expérience devrait confirmer ses avantages et révéler ses inconvénients.

En attendant qu'elle le fasse, il est possible cependant d'en prévoir quelques-uns.

Et d'abord, en supposant que tout concoure à la réussite, quelle pourrait être l'augmentation approximative des récoltes par cette culture ?

Notre grappe fasciée portait, ai-je dit, environ 700 grains ou baies de raisin, en plein travail de floraison. Admettant que 10 baies de petit calibre, arrivées à maturité complète, eussent pesé une once, nos 700 grains de raisin donnaient 4 1/4 livres de fruit. — Avec les gros cépages du midi, donnant environ deux baies pour une once, la grappe entière eût pesé 22 livres, et un cep portant six grappes semblables eut donné 132 livres de raisin. Que l'on juge par là de l'augmentation possible du rendement. Voilà pour les avantages.

La part des inconvénients est plus riche.

Tous nos cultivateurs savent que la qualité du vin est généralement en raison inverse de la quantité produite. Les années fertiles en *jus de la treille* ne furent jamais des années de bon vin. On peut sans doute citer des années et surtout des clos (parchets), où d'énormes récoltes produisirent des vins qualifiés. Seulement alors on devra s'entendre sur le sens du mot qualifié. Tel voit une qualité là où son voisin ne trouve que défauts. Que l'on compare les vins du Rhin avec nos vins nationaux, non pour la force, le goût ou le bouquet, choses trop capricieuses, mais pour leur valeur vénale. Les meilleurs crus de la Côte ou de Lavaux n'atteignent jamais à la récolte le double du prix des vins courants de la même année et des mêmes clos. Certains vins fins du Rhin sont estimés

¹ Qu'on me permette une courte digression à cette occasion ? — L'orge cultivé est sans contredit l'une de nos céréales les plus robustes et les plus durantes. Ses épis à six côtés sont le résultat de la fasciation régulière de trois épis soudés, côte à côte. Cette monstruosité, précieuse pour le cultivateur, s'évanouit dans nos cultures de montagne. Je ne puis y voir l'effet d'un climat plus froid, moins encore celui de l'aridité du sol, puisque l'orge à 6 côtés se perpétue fort bien sur les pentes chaudes et sèches de nos Alpes. J'y lis un effet du sol et de l'humidité, éminemment favorables au développement de la végétation herbacée, l'emportant ici sur celle du fruit.

² Nous possédons fort peu de cépages ou, si l'on veut, de variétés fixes de nos chasselas. Ce que nous nommons *des plants* ne sont que de simples variétés accidentelles et sans fixité, qui disparaissent comme elles surviennent.

2 fois, 4 fois, jusqu'à 10 fois plus que les ordinaires des mêmes vignes. Ces différences se voient tout aussi prononcées sur les bords de la Garonne ou sur les coteaux de la Bourgogne.

Les vigneron ne manqueront pas de faire observer que cette augmentation de produit par la fasciation ne saurait manquer d'épuiser la vigne. Pour eux la vigne est une mère de famille épuisant sa vie et sa substance à élever ses enfants. Raisonement complètement faux dans les conditions normales de la santé du cep. Pour être vrai, il faut que la souche soit atteinte antérieurement de maladie. Or c'est là précisément ce qui a lieu dans tous les cas où l'on accuse l'épuisement ; c'est d'ailleurs un moyen de mettre à couvert la responsabilité du cultivateur. — L'épuisement est presque toujours la conséquence de cultures et spécialement de tailles, malheureuses. En cherchant à faire produire à outrance, on ne s'aperçoit pas qu'on retranche et ampute avec excès, et plus souvent encore là où il eut fallu conserver. La souche, blessée au vif, est bientôt atteinte de gangrène ou de pourriture ; ses cornes dépérissent les premières, après elles meurent les racines, puis l'agonie arrive ; on l'appelle chez nous de la vieillesse, elle devrait porter le nom de destruction lente et progressive. En pays tempérés et froids, la taille devient une opération difficile si elle doit ménager la vie du cep.

Afin d'obtenir un excédant de récolte, le vigneron pousse à la fructification, aux dépens de la végétation, en d'autres termes, il travaille à faire des *nains*. Nous en possédons déjà un ancien et solide, formé sur notre chasselas et digne de s'appeler un cépage, je veux parler de la blanchette. Eh bien, cette blanchette, si vantée autrefois, a peu à peu disparu, parce que la faiblesse de son *bois* (sarmen), la rend peu propre à la multiplication par recouchemen (provignure), chose grave.

Je craindrais aussi qu'un excès de raisins, produit d'une culture surexcitante, ne diminuât la proportion du sucre dans la grappe, n'amenât la verdeur du raisin ou du moins sa pâleur, avec une surabondance de sucs muqueux ; dès là même, des vins doux, mais fades et plats.

Si nous voulons donner à nos vins une valeur plus élevée, relevons leurs qualités naturelles, au lieu de les abaisser, et donnons surtout à nos vignes une culture moins forcée et moins déprimante, une éducation moins artificielle et moins façonnée. La viticulture est aussi une école.

En contemplant nos grappes fasciées, l'idée m'est encore venue d'attribuer à cette monstruosité les prodigieux raisins d'Escol, en Palestine, dont parlent les livres hébreux, et qu'un de nos

compatriotes a retrouvés sur place ⁽¹⁾. Une si prodigieuse fertilité pourrait parfaitement s'expliquer, comme chez certains froments d'Égypte et de Sicile à épis multiples, par la fasciation. Une seule grappe, que deux hommes auraient de la peine à porter suspendue sur leurs épaules, est sans doute excessif, mais rien ne s'oppose à ce que les grappes d'un seul sarment et surtout celles d'une souche, ne donnent un poids considérable.

Lausanne, juin 1872.

⁽¹⁾ Bovet, voyage en Palestine.

