

Zeitschrift: Bulletin de la Société Vaudoise des Sciences Naturelles
Herausgeber: Société Vaudoise des Sciences Naturelles
Band: 57 (1929-1932)
Heft: 225

Artikel: Le vignoble de la Côte
Autor: Tschumi, L.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-284183>

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: 17.01.2025

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

Le vignoble de La Côte

PAR

L. TSCHUMI

(Assemblée générale du 21 juin 1930.)

Le vignoble de La Côte est compris dans la région qui s'étend de Begnins à Aubonne; il est dominé par une crête boisée d'une longueur de 13 km. environ et d'une altitude variant de 430 à 800 m., dont le point culminant forme le Signal de Bougy, et comprend les vignobles réputés de Luins, Vinzel, Bursins, Gilly, Tartegnin, Mont et son Abbaye, Mallessert, Bougy, Féchy. Il est formé de terrain morainique de nature silico-calcaire présentant de très grandes variations dans sa teneur en carbonate de chaux; la communication de M. Pignet donne des renseignements détaillés sur cette question.

En 1886, ce vignoble couvrait une superficie de 1011 ha. et à l'heure actuelle il n'en compte plus guère que 850 environ; il y a donc eu, en l'espace de 45 ans, une notable diminution de cette intéressante culture. Les causes n'en sont malheureusement que trop connues: conditions climatériques défavorables, maladies diverses, mévente dans les années d'abondance à des prix qui n'atteignent pas toujours les frais de production, d'où découragement chez les viticulteurs, qui remplacent la culture de la vigne par des cultures agricoles plus rémunératrices et présentant plus de garanties.

En étudiant les statistiques de ces 45 dernières années, nous constatons que, de 1887 à 1920 (période pendant laquelle la statistique vaudoise a paru), 11 années seulement figurent comme réellement bonnes au point de vue rendement et qualité: 1890; 1892, qui fut la meilleure depuis 1886 à part les hauts de Rolle qui furent grêlés; 1893 donne un superbe rendement; 1898, où l'on signale quelques dégâts par l'oïdium et le mildiou, mais où, par contre, le vin fut de qualité parfaite et atteignit un prix insoupçonné de 0 fr. 70; 1903, vin d'excellente qualité, mais récolte influencée par une

violente attaque de mildiou le 18 juillet; 1904, récolte superbe, qualité parfaite, la meilleure depuis 1898; 1905, énorme quantité — 15 à 25 litres à la perche (9 m²); 1906, vin de choix et belle récolte; 1908, excellente année malgré les trombes sur le vignoble de Mont; les vendanges furent fortement ensoleillées et rappelèrent celles de 1864 et 1865; 1911, année d'abondance et de joie: le 10 août, le raisin « traluit » déjà et en septembre une pluie bienfaisante fait gonfler les grains; 1917, malgré le faible rendement, peut être comptée dans les bonnes années, vu le très haut prix de la vendange, ce qui faisait dire à M. le préfet de Rolle: « Ce qui eût été un désastre avec des prix ordinaires a été une belle année grâce aux prix de guerre. Il est vrai que ce vin mérite d'être payé bon prix, il est exquis à l'analyse et à la dégustation. Les 1917 sont d'une finesse remarquable et rappellent les 1911 car ils ont eu le bon goût de perdre durant l'hiver une notable quantité de leur acidité totale, environ 2 gr. par litre. La totalité de la récolte fut achetée par nos Confédérés. » Les 1919 furent d'une qualité dépassant nettement celle des années précédentes; les 1919 tinrent toutes leurs promesses; ils ont à la dégustation la saveur propre aux « La Côte » qui gagnent à n'être pas trop doux. La légère pointe d'acidité qui leur reste favorise la formation du bouquet une fois mis en bouteille. Il fut baptisé le « vin de la paix » et fit la joie des gourmets, du moins de ceux qui eurent le moyen de le payer au prix rarement atteint de 1 fr. 75 le litre.

Après les années grasses, nous voyons quelques années maigres: en 1891, la récolte fut la moindre du siècle et ce déchet fut attribué: 1^o à la rigueur de l'hiver 1890-1891, 2^o aux journées froides du mois de juin, 3^o aux pluies persistantes qui provoquèrent la coulure, 4^o aux vers qui se sont chargés de réduire le peu qui restait; en 1899, les conditions climatiques furent nettement défavorables et provoquèrent diverses maladies: en 1901, l'été fut fortement orageux, avec trombes sur Gilly, Bursins, Vinzel et Luins. Les vers et la pourriture firent avancer l'époque des vendanges, d'où qualité et quantité médiocres; en 1909, la floraison fut trop longue grâce aux mauvaises conditions climatiques; les atteintes de cochyliis se chargèrent du peu qui restait. Quant à la qualité de ce vin, qu'en dire? Non qu'il fût mauvais, disait M. le Préfet de Rolle, loin de là, mais les consommateurs eurent

à peine le temps de le déguster, il y en avait si peu! En 1910, tous les fléaux de la vigne se sont ligués et la récolte fut désastreuse. L'année 1912 fut l'année grise, le rendement atteignit 6 litres à la perche.

Les autres années comprises dans cette étude de la statistique agricole vaudoise peuvent donc être considérées comme des années de bonne moyenne.

Pour compléter ces données qui sont plutôt d'ordre quantitatif, nous faisons appel, pour des renseignements qualitatifs, à la statistique des vins vaudois publiée par la Station viticole cantonale vaudoise et par la Station fédérale d'essais viticoles, de 1901 à 1923. Nous y trouvons d'utiles renseignements pour tous ceux qui, comme nous-même du reste, n'ont pour rafraîchir leur mémoire que la froideur des chiffres analytiques et non, comme les heureux propriétaires, une cave bien garnie où sont soigneusement rangées et conservées par rang de noblesse, les meilleures années.

De 1901 à 1923, voici quels sont les vins qui dépassant 10 % d'alcool peuvent être qualifiés de supérieurs:

Années	Alcool %	Acidité gr. ‰	Années	Alcool %	Acidité gr. ‰
1920	11,4	6,6	1917	10,0	9,2
1906	11,1	5,2	1918	10,1	6,6
1912	10,7	5,8	1921	10,0	5,8
1904	10,6	5,5	1910	9,9	7,2
1903	10,4	6,8	1909	9,9	7,2
1922	10,3	5,4	1911	9,9	8,3

Ces données analytiques sont évidemment insuffisantes pour donner une idée exacte de la qualité de ces vins; la dégustation est en effet indispensable pour y déceler le bouquet. Encore faut-il user de prudence, en utilisant ce dernier moyen, pour éviter certaines erreurs, du reste tout à l'avantage de ces excellents crus, et de risquer de faire passer du Château de Luins de 1927 pour de l'Aigle authentique!

En collaboration avec la Station fédérale d'essais viticoles, qui s'occupe spécialement de l'étude des maladies du vin et de la vigne, l'Etablissement de chimie agricole à Lausanne, depuis longtemps déjà, a étudié la question de la fumure des vignes; le but était avant tout de rechercher s'il était possible, sans nuire au rendement et à la qualité du vin, de remplacer une certaine dose de fumier par une quantité équivalente

d'éléments fertilisants apportés sous forme d'engrais concentrés ou chimiques. Ces recherches présentent une importance toute spéciale, vu la rareté toujours plus grande du fumier et par l'économie de main-d'œuvre que ce genre de fumure permet de réaliser. En 1902, MM. Chuard et Dusserre publiaient dans la *Chronique agricole* du canton de Vaud les résultats de leurs premiers essais faits sur vignes et comme ils intéressent plus spécialement la région de La Côte, nous pensons utile d'en donner ici les résultats :

Essai de M. Baud, à Mont sur Rolle.

En 1901.

	Rendements à l'ha.
Parcelle A. Fumier	33 890 lit.
» B. $\frac{1}{2}$ fumier, superphosphate, sulfate de potasse	34 358 lit.
» C. $\frac{1}{2}$ fumier, superphosphate, sulfate de potasse et nitrate	36 215 lit.

Essai de M. Burnet, Croix de Luisant, près Aubonne.

En 1901.

	Rendements à l'ha.
Parcelle A. Fumier	23 696 lit.
» B. $\frac{1}{2}$ fumier, superphosphate, sulfate de potasse	24 896 lit.
» C. $\frac{1}{2}$ fumier, superphosphate, sulfate de potasse et nitrate	23 070 lit.

Le rendement de la parcelle C a été influencé par la pourriture du raisin qui avait sévi en 1900, surtout sur cette parcelle.

Sans vouloir étudier en détail ces résultats, nous pouvons en tirer la conclusion que d'après ces premiers essais les fumures mixtes de la vigne permettent d'obtenir une récolte égale sinon supérieure à celle que l'on obtiendrait avec la fumure habituelle, c'est-à-dire avec le fumier seul.

Ces essais démonstratifs continués d'année en année depuis cette époque, dans tout le vignoble romand, ont permis aux viticulteurs d'étudier cette nouvelle fumure qui, aujourd'hui entrée dans la pratique, se généralise de plus en plus; c'est le plus bel hommage que l'on puisse rendre aux premiers expérimentateurs.