Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande

Band: 30 (1892)

Heft: 48

Artikel: Causerie : comment les Français jugent nos vins. - Le vignoble d'Yvorne. - La dégustation

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-193261

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: 14.07.2025

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

Trentième année. N° 48. Samedi 26 novembre 1892.

CONTEUR VAUDOIS

JOURNAL DE LA SUISSE ROMANDE

Paraissant tous les samedis.

PRIX DE L'ABONNEMENT :
SUISSE : un an . . 4 fr. 50
six mois . 2 fr. 50
ETRANGER : un an . 7 fr. 20

On peut **s'abonner** aux Bureaux des Postes ; — au magasin MONNET, rue Pépinet, maison Vincent, à Lausanne ; — ou en s'adressant par écrit à la *Rédaction du Conteur vaudois.* — Toute lettre et tout envoi doivent être affranchis.

LES ABONNEMENTS datent du *1er janvier*, du *1er avril*, du *1er juillet* ou du *1er octobre.*

Les nouveaux abonnés pour l'année 1893 recevront le CONTEUR VAUDOIS gratuitement d'ici à la fin de l'année courante.

Causerie.

Comment les Français jugent nos vins. — Le vignoble d'Yvorne. — La dégustation.

Nous venons de jeter un coup d'œil dans un livre assez volumineux, très complet et très intéressant, qui nous est tombé sous la main, et qui a pour titre : *Traité pratique des vins*, par Paul Le Sourd.

Le premier chapitre n'est pour ainsi dire qu'une introduction à la partie essentielle de l'ouvrage. Il passe en revue les vins des divers pays, leurs qualités et les contrées qui les produisent, en s'arrêtant longuement, comme on le pense, sur les vins français : c'est tout naturel.

Quelques lignes seulement sont consacrées à nos vins suisses, à ces vins dont nous sommes si fiers et que nous estimons parfois à un prix tel que les acheteurs sont forcés de battre en retraite, ainsi que nous l'avons vu cette année.

Voici ce que M. Le Sourd dit de nos vins :

En dépit de l'invasion phylloxérique, la Suisse possède encore un vignoble assez important. Nos voisins en tirent bon parti, grâce à une culture soignée et à la sélection des boutures.

Les vins du canton de Vaud ont une saveur droite, un agréable parfum, de la légèreté. Ils n'ont toutefois ni grand corps, ni charpente, ni ampleur.

Les vins rouges de la région de Schaffouse sont bons, droits et parfois assez fins. Même note pour ceux de Bâle, de Soleure, de Berne, d'Argovie. La Valteline donne des vins rouges foncés ayant du mérite, quoique manquant de distinction et de charme.

Les vins rouges de Neuchâtel ont de la couleur, de l'éclat, une saveur agréable, un peu de bouquet, parfois de la finesse. Les blancs sont moins bons que les rouges.

La Suisse donne en moyenne un million d'hectolitres.

Mais avez-vous bien entendu ce qu'on dit de nos vins vaudois ?...

... Ils n'ont, toutefois, ni grand corps, ni charpente, ni ampleur.

Allez donc dire cela à nos vignerons de Riez, de Cully, d'Epesses, à ceux du Dézaley d'Oron, des Abbayis ou du Burignon ; allez le dire aux propriétaires de vignes de Villeneuve et d'Yvorne, et vous serez bien reçus !

* * *

Lorsqu'on parle du beau vignoble d'Yvorne que nous venons de citer, et surtout lorsqu'on déguste ses excellents vins, dont la réputation s'est étendue bien au-delà des frontières de notre pays — n'en déplaise à M. Le Sourd — on ne songe guère que ce sol si productif a été formé à la suite d'une épouvantable catastrophe, d'une scène de désolation, et que ses ceps enfoncent leurs racines dans une vaste tombeau.

Voici, d'après MM. Martignier et de Crousaz, ce que racontent les chroniques :

En 1584, le 1er mars, on ressentit sur tous les bords du Léman les secousses d'un grand tremblement de terre, pendant 10 à 12 minutes. Les secousses se prolongèrent durant trois jours. A Lavaux, les murs des vignes descendirent au lac ; à Montreux, le lac remonta de 20 pieds au-dessus du rivage ; à Villeneuve, des tonneaux pleins de vin se trouvèrent dressés sur leur fond.

Il y avait déjà quelques mois que les habitants d'Yvorne et de Corbeyrier avaient été avertis par leurs voisins valaisans que l'on apercevait, au-dessus de leurs villages, une rupture inaccoutumée. L'avis avait été négligé. Le troisième jour du tremblement, les habitants de Corbeyrier se croyaient être à la fin des terribles scènes qui les avaient épouvantés. Ils étaient à leurs champs, dans la plaine ou sur le penchant des monts, lorsque, le 4 mars, entre neuf et dix heures du matin, la gorge où se trouve leur village fut envahie par un torrent de terres et de blocs de rochers. C'était une partie de l'énorme massif dominé par la tour d'Aï qui venait de s'ébouler. Le hameau de Corbeyrier en fut recouvert, sauf une seule maison, dont le maître dit à sa femme que c'était sans doute la fin du monde et qu'il fallait prier Dieu.

Le même jour, le village d'Yvorne fut aussi renversé et enseveli par la chute de cette même montagne. Voici comment un notaire d'Aigle raconte la catastrophe :

En ce temps Yvorne était bien accomodé de toutes choses ; la situation estait sur une pente doucement estendue en lieu fertile. Il n'y avait point de mendiants ni de pauvres parmi les habitants, mais tous s'entretenoyent honnestement de leur bien et travail ; estant gens simples, laborieux, eslongnés de mauvaises pratiques.

On dit que la ruine fut si soudaine qu'il n'y a coup de canon qui se détache plus tôt que cela fut fait.

C'est avec cette vitesse prodigieuse que le torrent de terre et de pierres se précipita sur Yvorne, situé au pied de la montagne :

Il ensevelit tout vifs, continue le bon notaire, environ 100 personnes (aucuns ont dit davantage), 240 vaches à lait, force bœufs et chevaux. Il couvrit 69 maisons, 106 granges, 4 caves, etc.

Il paraît que les victimes de ce désastre furent surtout des femmes et des enfants. Les hommes étaient occupés aux travaux des champs :

Parmi cette désolation, Dieu usa d'une telle miséricorde, ajoute le narrateur, qu'il n'y eut maison dont il ne restât en vie quelque homme ou enfant.

Notre notaire estime la longueur de l'avalanche, de son origine à Yvorne, à 90 minutes, la largeur à 12 arpents.

La hauteur était inégale, dit-il, mais la moindre fut de dix pieds. C'est merveille, au reste, que ceste estendue de douze arpents où estaient les édifices fut rendue si unie qu'il semblait que ce fust un guéret tout fraischement labouré ou hersé, sans qu'il y eust apparence de ruines, non plus que si jamais il n'y eut eust édifice quelconque.

Le terrain recouvert par l'éboulis est appelé l'*ovaille ;* c'est là que sont plantées les meilleures vignes d'Yvorne, celles qui donnent ce vin si estimé des gourmets.

Dans une maison particulière d'Yvorne on lit une inscription destinée à conserver la mémoire de ce funeste évènement, et d'après laquelle ce ne serait qu'en 1607 ou 1608 que commencèrent les travaux pour la reconstruction de ce village.

* * *

Cette digression sur le vignoble d'Yvorne nous fait penser à la dégustation des vins du Burignon et du Dézaley, qui a eu lieu avant-hier, jeudi, veille de la mise. Nous n'avons jamais assisté à cette intéressante cérémonie, mais nous nous sommes toujours diverti en voyant certaines gens se rendre au Dézaley ce

jour-là. Qu'on y rencontre les marchands de vin et les cafetiers, c'est tout naturel : ils veulent se rendre compte de la qualité et entendre discuter les prix.

Mais il est d'autres personnes qui n'ont nullement l'intention d'acheter, qui n'ont pas la moindre notion du commerce des vins, et qui vont déguster. Ce n'est pas cher et ça fait une promenade. Et par les beaux jours de novembre dont nous jouissons, la chose n'est point à dédaigner.

« Il faut les voir là-bas, nous disait un ami, lors d'une précédente dégustation, c'est vraiment comique : Cherchant à justifier leur présence au Dézaley, ils paraissent déguster avec un sérieux magnifique ; ils roulent le petit blanc sous le palais, et répètent, sans en avoir l'air, les appréciations des connaisseurs qu'ils entendent autour d'eux.

Hélas, comme il y a toujours eu dans ce bas monde des pique-assiettes, il y aura toujours des pique-verres.

Le seul moyen d'y remédier en pareilles circonstances, serait de procéder comme on le fait pour la vente aux enchères d'un des grands crûs de France, celui des Hospices de Beaune. Il y a quelques années, la dégustation de ce vin était libre pendant la mise et le jour qui la précédait. Les amateurs s'y rendaient en si nombreuse compagnie que leur nombre s'est élevé jusqu'au chiffre de quatorze à quinze cents. Il va sans dire que les neuf dixièmes ne venaient là qu'en promeneurs. D'ailleurs on n'a pas souvent l'occasion de boire des vins de cette qualité.

On y rencontrait des gens de toutes les conditions sociales : des marchands de nouveautés, des commis-voyageurs, des marchands-tailleurs, des musiciens, des photographes, et bien d'autres.

Mais on dit qu'on vient de mettre fin à ces abus par une mesure qui nous paraît à la fois des plus habiles et des plus heureuses. Nul n'est plus admis à cette dégustation, s'il n'est porteur d'une carte d'entrée qu'on peut se procurer au prix de deux francs.

Les opérations terminées, le coût de cette carte est remboursé aux miseurs seulement. Ceux qui n'ont rien misé y sont pour leurs frais.

Vraiment, ce n'est point mal imaginé !

Un mariage bulgare.

Vous plaît-il d'assister à un mariage bulgare d'après les documents ethnographiques que nous venons de recueillir soigneusement ? Dans les campagnes reculées de cette Bulgarie dont on parle tant aujourd'hui, la jeune fille attache à sa chevelure de longues tresses postiches en poils de chèvre qui descendent jusqu'aux pieds. Ces tresses originales ont une importance singulière. C'est sur elles, en effet, que se trouve éparpillée la dot des jeunes Bulgares : la plus riche possède des pièces en argent qu'elle dispose sur ses nattes comme des écailles de poisson. Est-elle fière de ses tresses celle-là ! Porte-t-elle assez haut son front resplendissant ! La Bulgare moins riche a naturellement moins de pièces sur sa chevelure, mais avec quelle habileté perfide elle fait miroiter son argent ! Enfin, la fille pauvre se contente de fleurs des champs. Elle n'en est pas moins jolie, sans doute, mais, hélas ! elle en est beaucoup moins recherchée. Est-il une rose des Balkans qui puisse remplacer une pièce d'argent ou d'or !...

Lorsqu'un jeune Bulgare veut se marier, il n'a, pour être exactement renseigné sur la dot de celle qui lui plaît, qu'à consulter ses nattes. C'est tant : vingt, trente, quarante pièces d'argent. Pas d'erreur possible. Et pourtant, je ne jurerais pas que, parmi ces pièces rutilantes et coquettes, il ne s'en trouve parfois quelques-unes de fausses.

Très pittoresque et très curieux le mariage de deux Bulgares dont le mode solennel et bizarre doit remonter, selon Bianconi, au temps barbare des Avares et des Huns, ces ancêtres probables du Bulgare moderne : Le fiancé arrive sur la place du village, sa vareuse brodée et son bonnet de fourrure tout enguirlandés de fleurs. Ce n'est plus un futur, c'est un parterre. Au milieu des parents chargés de gâteaux (chikers), se tient gravement le *Papas*, avec sa bénédiction et sa tire-lire toutes prêtes.

La jeune fille est seule au milieu de la place, dans une toilette étrange. Un grand filet de laine noire la couvre entièrement. Sur sa tête se dresse un véritable buisson de branches de buis, agrémenté de fleurs blanches et rouges. Son visage est couvert d'un second filet garni, à chaque maille, d'une pièce d'argent. Toujours la dot !

Aussitôt le fiancé s'approche, lent et dédaigneux comme « s'il trouvait la mariée trop belle. » La jeune fille alors lui prend tour à tour la main, le bras, le pied, la jambe qu'elle soulève et qu'elle laisse retomber doucement comme pour se convaincre que son futur n'est pas un vulgaire automate fabriqué à Nuremberg. Après cette expérience, la jeune Bulgare, assurée que son époux est parfaitement articulé, lui offre une tasse de lait qu'il avale d'un trait en faisant une moue comique comme s'il avalait en même temps tous les soucis du ménage. C'est fini.

Le papas donne sa bénédiction et les tziganes, tambours en tête, font retentir les échos du village du bruit joyeux des flûtes et des cornemuses Ce jour-là les poules, les oies, les canards, les chèvres et les buffles de la maison auront leur dessert, un petit supplément de grains, de paille, de verdure ou de pain noir. Le saint lui-même, en sa cabane, aura une mèche de coton toute neuve qui brûlera, au pied de la niche traditionnelle, dans une soucoupe d'huile odorante.

Quant au marié, aussitôt après la cérémonie, il se met en devoir de palper la dot de sa femme. Ce n'est pas long. Sa jeune épouse, rougissante et émue, lui abandonne, en souriant, ses belles nattes métalliques, et le Bulgare détache avec prestesse les piécettes d'argent comme s'il cueillait des cerises...

(*La France*).

On ne baillè rein po rein.

Cé diablio d'ardzeint est portant on rudo afférè ! L'est veré que n'ia pas moïan dè s'ein passâ ; assebin l'est po corrè aprés que vit lo mondo. Mâ tot parâi on ein est pi trâo einfaratâ, kâ on farâi pe vito, po rein, onna vouârba dè tserri âo dè mécanique po on vesin què dè lâi bailli pi 50 centimes ; et quand on dussè payi oquiè, n'i a pas ! faut qu'on ein aussè po se n'ardzeint.

Vo vo rassoveni dè cé gaillâ qu'étâi z'u atsetâ on tsapé et qu'avâi onna petita téta. Adon mon lulu ein preind ion que lâi catzivè lè z'orolhiès et que lâi couvressâi lo cotson.

— Mâ, tzancro dè tadié, lâi fâ son frârè, porquiè as-tou atsetâ on asse gros tsapé ?

— Du que lo poivo avâi po lo mémo prix que n'autro, repond lo compagnon, n'aré-yo pas étâ bein fou d'ein preindrè on pe petit

Ora, vaitzé z'ein iena que n'est pas tant riziblia, se vo volliâi, mâ qu'est la pura vretâ et que montré coumeint quiet on n'âmé pas, coumeint on dit, laissi son drâi âo tsat.

On leindéman dè Tsallanda, que y'étè z'u pè Lozena po montâ su le tsemin dè fai à 5 hâorès dâo matin, po cein que dévessé allâ dein lo défrou, fasâi on teimps dè dzalin et dè frâi que y été tot regregni dein mon broustou, et lè z'abro étions garnis dè dzâivro. Y'été dein on vouagon avoué on autro citoyein que ne cognessé pas, et quand ne no sein arretâ à 'na gâra ein delé dâo tunet, on individu est montâ vers no et coumeint cognessâi l'autro qu'été dein lo vouagon, lè z'u sè chetâ vers li.

— Coumeint cein va-te ? se lâi fâ,

— Va prâo bin, grand maci, et vo ?

— Et bin mè, su mau fottu. Su vegnâi hiai, ice, iô y'avé à férè et y'é cutsi âo cabaret. Adon hiai-r-à né y'été à la tsambre à bâirè avoué dou z'amis et à onj'hâorès lo cabartier no z'à de que dévessâi cllioure et n'ein demandâ dou litres que n'ein eimportâ dein la tzambra iô cutsivo. N'ein ein bu ion ; sont partis et mè su cutsi. Stu matin, que mè su lévâ po preindrè lo trein, y'é revu on litro plien su la trablia ; mè su de ein mè mémo : l'est payi : lo faut bâirè ! Et l'é bu. Eh bin cein mè fâ mâo tieu et su mau à me n'ése ; et portant ne poivo pa férè autrameint !

Et vouaiquie on gaillâ qu'a mi amâ sè férè malâdo po ne pas que sâi de d'avâi dépeinsâ po rein on part dè centimes.

La chemise d'un homme heureux. — Un roi de je ne sais plus quel pays était depuis longtemps malade. Les médecins ne pouvant parvenir à lui donner le moindre soulagement, il envoya consulter un oracle qui répondit :