

Les vendanges dans l'Hérault

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande**

Band (Jahr): **31 (1893)**

Heft 39

PDF erstellt am: **12.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-193826>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

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
ÉTRANGER : 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 1^{er} janvier, du 1^{er} avril, du 1^{er} juillet ou du 1^{er} octobre.

Julia Alpinula.

On sait que deux grandes représentations du drame historique de M. Adolphe Ribaux seront données à Avenches, le 30 septembre et le 1^{er} octobre. L'emplacement choisi est le vieil amphithéâtre où se pressaient, il y a 18 siècles, les foules avides de sanglants spectacles.

Un des épisodes les plus touchants de l'histoire de l'Helvétie romaine a fourni le sujet de cette grande pièce : c'est la mort de *Julia Alpinula*, la jeune prêtresse d'Aventia, victime de son amour filial.

Les décors, les costumes, les armements, tout a été peint d'après les documents historiques du I^{er} siècle de l'ère chrétienne.

L'un des décors, représentant la place du Capitole à Aventicum, mesure plus de 20 mètres de long.

Les figurants sont au nombre de 150.

Quelques détails historiques sur le sujet de la pièce ne peuvent manquer d'intéresser ceux de nos lecteurs qui ne les ont plus dans la mémoire. Les voici :

Remontons à l'an 58 avant J.-C. L'Helvétie avait perdu son indépendance et venait d'être incorporée aux provinces des Gaules soumises à l'empire romain. On y vit bientôt se fonder plusieurs villes florissantes, telles que : Avenches, Nyon, Orbe, Vindonissa, Augusta, Coire, etc. Aventicum occupait le premier rang parmi les cités romaines de l'Helvétie et ne tarda pas à devenir célèbre par sa vaste enceinte, ses palais, ses temples, ses bains magnifiques, ses théâtres dont nous admirons aujourd'hui les ruines.

Les dieux de Rome, Isis, Mercure, Jupiter, Diane, eurent bientôt des temples et de nombreux autels. Une nouvelle divinité, *Aventia*, adorée surtout à Avenches, paraît n'avoir été connue qu'en Helvétie.

Cependant les gouverneurs romains pouvaient craindre qu'un peuple dont la valeur leur était connue, ne cherchât à recouvrer son indépendance. Il fallait donc lui imposer, par un grand déploiement de forces, et réprimer sévèrement toute agitation qui aurait pu conduire à la révolte. Les commandants des garnisons avaient toujours sous leur main des troupes considérables, qui, au moindre signe de leurs chefs, traitaient les habitants avec la plus grande cruauté. Il y eut pourtant quelques empereurs qui comprirent que la douceur et la bonté ont plus d'empire sur les cœurs que la tyrannie. Vespasien, Titus,

Adrien, empereurs de Rome, surent se concilier l'affection par leurs bienfaits. Mais, au fond, tout dépendait des chefs militaires, comme cela a lieu dans tout pays conquis, occupé par des troupes. L'empire romain, continuellement déchiré par des guerres civiles, devenait souvent la proie du plus habile intriguant. Les provinces éloignées du centre étaient toujours victimes du despotisme militaire, ou des révolutions qui ensanglantèrent les marches du trône. Je vais vous en citer un exemple.

C'était vers l'an 70 après Jésus-Christ. Les Helvétiens avaient relevé leurs villes et goûtaient quelque repos, lorsque l'empereur Galba fut tué à Rome par ses propres soldats. Un officier, nommé Vitellius, aspirant à l'empire, entraîna dans son parti plusieurs légions, entre autres celle qui occupait Vindonissa, placée sous les ordres de Cécina. Les Helvétiens, peu au courant de ce qui se passait à Rome, ignoraient la mort de Galba. Ils ne veulent pas reconnaître l'autorité de Vitellius ; fatigués de ces continuelles révolutions et soupirant après leur antique liberté, ils recourent aux armes. Mais Cécina, vendu au parti du nouvel empereur, accourt à Aventicum, en mettant tout à feu et à sang sur son passage. Tout tremble devant lui. Arrivé dans cette ville, il s'informe qui a soulevé le peuple. Quelques misérables prononcent le nom d'un respectable magistrat, Julius Alpinus, homme considéré et ami de la paix, qui est aussitôt arrêté et jeté en prison.

Julius avait une fille qui était prêtresse d'Aventia. Dès qu'elle apprend la conduite du gouverneur envers son père, elle accourt auprès de Cécina, et, tout en pleurs, elle se jette à ses pieds et le supplie de lui rendre l'auteur de ses jours. Le peuple se joint à sa prière et proclame l'innocence du prisonnier. Le gouverneur, altéré de sang, reste sourd à toutes ces requêtes : Julius est conduit sur la place des criminels et mis à mort. Sa fille ne lui survécut pas : elle mourut de douleur peu après. Une épitaphe fut gravée sur sa tombe. On y lisait : « Ici repose la fille infortunée » d'un trop malheureux père : Julia Alpinula, » prêtresse de la déesse Aventia. Mes larmes n'ont pu sauver la vie de l'auteur de » mes jours ; les destins lui avaient réservé » une mort si funeste. Je l'ai suivi dans la » tombe à 23 ans. »

Le supplice de Julius ne suffisait pas à la vengeance de Cécina ; il allait se livrer à de nouvelles atrocités, lorsqu'un brave Helvétien, dont l'histoire nous a conservé le nom, Clodius Cossius, adressa au gouverneur et à ses troupes des paroles qui amollirent leurs cœurs. Cécina exigea que l'on envoyât des

députés à Rome pour demander grâce. Les députés partent, contraints de refouler leur douleur jusqu'au fond de leurs âmes. Ils arrivent à Rome, où on les accueille avec mépris, et où on leur pardonne comme à de misérables esclaves.

(Hist. suisse par Descombar).

Les vendanges dans l'Hérault.

Tout l'Hérault vendange. C'est l'occupation unique et l'unique pensée de tout le monde. Les villes et les bourgs ont une odeur de vin. Dans chaque cour ouverte on trouve des monceaux de futaillies. Tous les attelages sont sur les routes. Les bateaux, chargés de barriques, se croisent sur le canal du Midi. Malheureusement, les cours ne sont plus ce qu'ils étaient.

Jusqu'en 1875, la prospérité fut extrême, dans le Midi, et spécialement dans l'Hérault. Le vin se vendait jusqu'à trente et trente-cinq francs l'hectolitre. Le phylloxéra n'avait pas achevé son œuvre. Le moindre paysan faisait fortune. C'était le temps où il achetait des lustres pour sa chambre, un piano pour sa fille, un tapis de haute laine pour sa cuisine ; le temps où il mettait son fils au collège, avec la recommandation expresse de lui donner des répétitions de latin, de grec, de mathématiques et généralement de toutes les sciences enseignées, afin de bien établir que le père pouvait s'offrir ce luxe en la personne de son enfant.

Hélas ! il a fallu en rabattre. Les années dures sont venues. On a dû arracher les vignes, en planter d'autres, attendre trois ans la récolte, et voir les cours baisser, après tant de dépenses. Toute vigne, même d'Amérique, est une maladie aujourd'hui, qui fait de grosses notes chez le droguiste. Tous les deux ans, pour combattre l'affreux puceron, il est bon d'user d'engrais chimiques ; tous les printemps, pour lutter contre l'oïdium, le sulfate s'impose. Et les prix de ce vin, si chèrement conquis, s'avi-lissent. Ils ne suffisent pas toujours à rembourser au propriétaire les frais de la culture. Ainsi, les vins de plaine se vendent, cette année, dix et onze francs l'hectolitre ; ceux de montagne, de quinze à dix-huit francs. Les marchands ga-

gnent peut-être, mais les producteurs ne gagnent rien, ou gagnent bien peu.

L'Hérault se plaint donc, malgré sa très belle récolte. Mais l'énorme quantité de celle-ci rend les vendanges fort curieuses. Les charrettes chargées de quinze à vingt *comportes* (espèce de cuveau) arrivent par un plan incliné à la hauteur du premier étage, le long des bâtiments d'exploitation. Le raisin est jeté et broyé grossièrement entre deux rouleaux, et tombe, par une ouverture du plancher, dans des cuves de pierre, qui ont six mètres de profondeur, et ne contiennent pas moins de 210,000 litres. Il y reste plus ou moins de temps, et le vin nouveau, famisé au passage, puis foulé par des pompes, coule dans les foudres de la cave voisine. Les pressoirs envoient aussi leur courant de vin à ces énormes tonnes de chêne ciré, luisant, qui sont disposées sur deux rangs, quinze d'un côté, quinze de l'autre, et peuvent, en moyenne, renfermer chacune 280 hectolitres.

On comprend qu'il faut de pareils torrents pour rémunérer un propriétaire qui aventure, chaque année, plus de 140,000 francs de frais.

Il y a plus d'un domaine semblable dans l'Hérault.

Une partie des travailleurs d'occasion recrutés pour la vendange vient des campagnes voisines, l'autre vient des montagnes, races bien différentes, mais qui s'entendent assez bien et partagent le même régime au *ramonetage*.

Le ramonetage est une institution des domaines méridionaux. Elle est dirigée par le ramonet et la ramonette.

Un ramonet représente quelque chose comme un entrepreneur de victuailles. En temps de vendange ou de moisson, il reçoit du propriétaire cinquante centimes par jour et par tête de client à nourrir, plus une quantité de blé équivalente à quarante centimes, enfin du vin à discrétion. Cela s'appelle la *grande dépense*, moyennant laquelle il doit fournir cinq repas par jour, dont deux avec de la viande, à tout le personnel du domaine. En temps de petite dépense, il touche un peu moins, ne donne que quatre repas, et ne reçoit, autour de la table de chêne massif que les domestiques loués à l'année.

Demandez aux propriétaires : ils vous diront qu'un bon ramonet est le rêve d'un viticulteur.

Les vigneron peut-être en diraient autant. Le soir, quand la journée est finie et que, dans le ramonetage, le bruit des verres et des assiettes a cessé, ils s'assemblent pour danser dans une grange. Les gens de la montagne, surtout, n'y manquent guère. Quelques couples s'assoient sur les débris de tonneaux, les baquets, les planches amoncelées le long des murs ; quelques au-

tres, au milieu de la pièce, à la lueur d'une lampe fumeuse, exécutent des bourrées graves, lentes, qui font un étrange effet dans ce Midi extrême. Ils n'ont pas de musique, sauf aux jours de fête, quand la contrebasse du bourg voisin, le flageolet et le cornet à piston veulent bien se déplacer. Mais il se trouve toujours parmi eux quelque jeune gars à la voix bien timbrée, pasteur de porcs ou de moutons, qui chante en sourdine un refrain, sans variations, pendant des heures. A peine s'il s'interrompt pour boire un coup de vin nouveau à la cruche posée près de lui, dans l'ombre. Les filles tournent, raides, sans rien dire. Les danseurs non plus ne parlent pas. Parfois l'un d'eux éclate d'un gros rire, on ne sait trop pourquoi. Mais cela fait oublier la peine.

Et demain, dès l'aube, ils seront aux vignes.

(*Journal des Débats*).

La *Revue agricole* publie, sur les raisins de Corinthe, un article qui ne nous fait certes pas venir l'eau à la bouche, témoin ces quelques détails :

« La culture du plant de Corinthe et la pratique du séchage est d'une très haute antiquité en Grèce et dans les îles Ionniennes. Vers la fin du juillet grec, c'est-à-dire vers le 10 août, — l'écart entre le calendrier grec et le nôtre est de 12 jours, — la vendange commence. Elle se fait à trois reprises, à dix jours d'intervalle. On cueille une première fois les raisins plus mûrs et on les apporte sur de grandes aires préparées *ad hoc*, en plein vignoble. On choisit dans un endroit exposé au soleil un emplacement dont on brûle les quelques herbes sèches qui le recouvrent. On arrose l'aire avec une bouillie claire de bouse de vache délayée dans l'eau ; je demande pardon pour ce détail qui a son importance. On verse et laisse sécher, ce qui ne tarde pas, et sur la surface plane ainsi obtenue on place les grappes serrées les unes contre les autres, l'extrémité de la rafle en l'air, autant que possible. Au bout de 8 à 10 jours la dessiccation est terminée : un ouvrier armé d'un balai épineux amoncelle les grappes en les travaillant de manière à égrapper le raisin, ce qui se fait très facilement. Il n'y a plus qu'à passer le tout à travers un tarare, semblable à ceux employés chez nous pour nettoyer le blé, et le raisin sec est prêt à être mis en sacs, pesé et chargé sur bord. »

Les gentilles hirondelles vont nous quitter ; plusieurs sont déjà parties pour des climats plus chauds. Ils sont curieux ces départs qui ont lieu régulièrement à la fin de septembre, six mois après l'arrivée en mars.

Pour le départ, pas plus que pour l'arrivée, l'hirondelle n'a besoin de consulter le calendrier. On voit un matin toutes les habitantes des toits du voisinage se réunir sur un grand arbre, ou sur les fils télégraphiques où elles délibèrent. On les entend jaser bruyamment, et au bout de quelques heures elles se dispersent.

Le mot d'ordre est donné et le rendez-vous habituel est au bord de la mer où l'on s'installera dans les cordages du navire qui part pour l'Orient.

Elles s'y installent, confiantes, d'une confiance qui n'est point trompée : le marin, en effet, respecte ces voyageuses qui font appel à sa générosité, à sa loyauté, et lui rappellent aussi le pays, le nid de terre au bord du toit de l'habitation de famille.

Quand elles arriveront là-bas, près de la cité grecque ou turque, les voyageuses reprendront chacune leur vie individuelle dans l'asile privé, dans le nid abandonné au printemps.

Les ânes de Sa Majesté. — Dans la ferme de Windsor, les ânes de la reine Victoria ont la préséance. Ce sont eux qui occupent le premier rang parmi les favoris de Sa Majesté. De tous ces ânes d'élite, le plus illustre et le plus aimé c'est « Jacquot », que la reine emmène dans tous ses voyages.

Jacquot ! Pour Victoria c'est un compagnon et un ami ; pour les gens de la cour, c'est un personnage. Ses naseaux blancs comme la neige, ses grands yeux noirs et vifs, entourés d'un cercle gris-clair, ses oreilles élégantes et flexibles, d'une pittoresque longueur, ses lèvres mutines et pincées, marquées de feu, montrant de temps à autre des dents plus jaunes qu'un chapelet du temps de Charlemagne, tout cela donne à la physionomie de Jacquot une expression très originale.

C'est ce baudet privilégié qui a l'honneur d'être attelé à la « Chaise de la Reine », sorte de petite voiture à quatre roues que Sa Majesté conduit toujours elle-même.

Et pourtant, il paraît que Jacquot, comme tous les serviteurs que l'on a trop gâtés, n'est pas très ardent à la besogne.

Ce n'est pas sans rébeillon, assez familière à sa race récalcitrante, qu'il se décide à prendre le trot, un petit trot rythmé et coquet qui charme la reine. Après un premier mouvement de mauvaise humeur, promptement apaisé par une caresse royale, Jacquot se résigne à faire son devoir en toute conscience,

Jenny, fine fleur de bourrique de la reine, s'acquittait avec plus d'entrain de son glorieux office. Mais ayant dépassé sa vingt-cinquième année, on l'a mise à