

Notre petit blanc

Autor(en): **Chuard, E. / Seiler, F.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **42 (1904)**

Heft 39

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-201507>

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

PARAISANT TOUS LES SAMEDIS

Pour les annonces, s'adresser exclusivement à
L'AGENCE DE PUBLICITÉ HAASENSTEIN & VOGLER
Grand-Gêne, 11, Lausanne.

Montreux, Gerzère, Neuchâtel, Chaux-de-Fonds, Fribourg,
St-Imier, Delémont, Bière, Bâle, Berne, Zurich, St-Gall,
Lucerne, Lugano, Coire, etc.

Rédaction et abonnements.

BUREAU DU « CONTEUR VAUDOIS, » LAUSANNE

SUISSE: Un an, fr. 4,50; six mois, fr. 2,50.

ÉTRANGER: Un an, fr. 7,20.

Les abonnements débutent des 1^{er} janvier, 1^{er} avril, 1^{er} juillet et 1^{er} octobre.
S'adresser au Bureau du journal ou aux Bureaux des Postes.

PRIX DES ANNONCES

Canton: 15 cent. — Suisse: 20 cent.
Étranger: 25 cent. — Réclames: 50 cent.
la ligne ou son espace.

Les annonces sont reçues jusqu'au jeudi à midi.

Notre petit blanc¹.

Nos vins et nos vignes des bords du Léman ont une histoire qui mériterait d'être écrite. Sans abonder précisément, les documents pour le faire ne manquent pas. On sait, en particulier, que c'est sur les bords du Léman, et même dans leur région la plus escarpée, les côtes du Dézaley, que la vigne fut plantée pour la première fois en Suisse².

Cet important événement remonterait, d'après les sources les plus autorisées, à la première moitié du 12^{me} siècle. En 1134, des religieux venus pour la plupart de Chertlieu, en Bourgogne, vinrent se fixer dans notre pays et fondèrent l'abbaye de Hautcrêt, longtemps florissante, mais aujourd'hui disparue, jusqu'à ses ruines dont on retrouve difficilement des vestiges. C'est à peine si l'on s'accorde à en fixer exactement l'emplacement aux environs de Palézieux.

En 1154, l'évêque de Lausanne, Guy de Marlanie, qui avait déjà donné le terrain sur lequel s'était élevé le monastère, fait encore cadeau aux moines bourguignons des terres alors incultes et désertes du Dézaley, à l'effet d'y planter la vigne et à la condition d'en cultiver la moitié à *demi-fruit*, l'autre moitié restant propriété absolue des *moines blancs* de Hautcrêt, comme on les appelait.

Il est probable, mais non établi par des actes authentiques, croyons-nous, qu'à cette époque les vignobles de Cully et Saint-Saphorin existaient déjà.

Dès cette époque et jusqu'à la fin du 12^{me} siècle, on retrouve la trace de nombreux dons, chartes, etc., accordés à l'abbaye de Hautcrêt, en reconnaissance, sans doute, de ses succès agricoles et viticoles.

Placée, en outre, sur la route qui, d'Allemagne, conduisait en Italie par le Grand Saint-Bernard, l'abbaye se développa et prospéra rapidement; il est permis de supposer qu'il en fut de même du vignoble qu'elle avait créé. On ne trouve du reste pas à ce sujet de dates importantes à mentionner, sauf celle de 1288, où un hiver rigoureux gela un grand nombre de vignes et força à les renouveler avec des plants qu'on alla de nouveau chercher en Bourgogne.

Le vignoble vaudois est donc sorti du vignoble de Bourgogne, et encore maintenant le plant rouge le plus apprécié est le pineau noir, le même qui fournit les grands vins de nos voisins de la Côte d'Or.

M. Levade a publié en 1815, dans les « Feuilles d'agriculture du canton de Vaud », un opuscule intitulé: *De la culture de la vigne au 13^{me} siècle*, qui ne contient malheureusement aucun document sur notre vignoble. L'auteur se borne à faire dans une série d'articles, restés d'ailleurs inachevés, des extraits d'un livre rare: le *Livre des Prouffils champêtres et ru-*

¹ Nous extrayons ces lignes de l'intéressant opuscule publié en 1893 par MM. E. Chuard et F. Seiler, sous le titre de *Contribution à la connaissance des vins vaudois*.

² Selon d'autres, le vignoble valaisan serait encore plus ancien, et on y retrouverait des plants dont l'origine romaine est probable. (Note des auteurs.)

raux, par maître Pierre de Crescens, bourgeois de Boulogne la grasse. Ce livre est la traduction d'un ouvrage latin datant de la fin du 13^{me} siècle, et dédié à Charles II, roi de Sicile, mort en 1308.

Il faut venir jusqu'au siècle dernier pour trouver des indications précises concernant les soins qu'on donnait chez nous à la vigne et aux vins. Nous les trouvons dans les Mémoires de la Société économique de Berne, année 1766. La Société bernoise, qui naturellement avait de nombreuses racines en pays vaudois et d'importants intérêts dans nos vignobles, avait mis au concours en 1765 la question suivante:

De la manière de perfectionner la qualité des vins, soit par la culture et façon de la vigne, soit par la vendange et les soins aux vins en cave.

Divers auteurs y répondirent, entre autres M. Félice, à Morat, qui obtint le prix proposé, et M. Bourgeois, docteur-médecin à Yverdon, qui obtint un accessit.

Plus tard, nous retrouvons des publications ayant trait au même objet; ainsi, en 1778, les articles *vigne* et *vin* de la célèbre *Encyclopédie d'Yverdon*, ou Dictionnaire universel et raisonné des connaissances humaines, concurrence à la grande *Encyclopédie*, qui, paraît-il, enragea Voltaire.

Enfin, en 1798, parut l'ouvrage justement estimé, pendant longtemps, du *citoyen Reymondin*, sur l'*Art du vigneron*, qui emprunta largement, il est vrai, à l'*Encyclopédie*, mais y ajouta aussi de son cru, et ce n'est pas la partie la moins instructive.

A en croire ces ouvrages, on ne savait rien de précis autrefois au sujet de la fermentation alcoolique, qui transforme le moût en vin nouveau. Au lieu de chercher à obtenir une fermentation normale, dans de bonnes conditions et en logeant le vin dans de grands vases, de façon à éviter de brusques transitions du chaud au froid, on recommandait de loger le moût dans de petits tonneaux en sapin (2 à 3 muids), et ce n'est qu'au transvasage qu'on mettait le vin dans de grands vases ou *légrefasses*. On cherchait une seule chose: éviter la perte d'alcool.

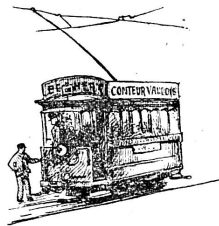
Les idées les plus bizarres régnaient à l'égard des maladies des vins et elles entraient des pratiques non moins bizarres, quand elles n'étaient pas par-dessus le marché répugnantes, pour la guérison de ces maladies: les pois chiches, le blé, la moutarde, la *pourpe de bœuf*, la chaux vive, l'alun, le sang, les coquilles d'œuf, etc., jouaient alors un rôle prépondérant.

Actuellement, on sait que la plupart de ces maladies sont dues au développement de germes d'organismes nuisibles, dont on peut se préserver par des soins attentifs. Les principes enseignés par Pasteur ont fait petit à petit leur chemin jusque dans les caves; on sait que le premier devoir de celui qui s'occupe des vins est d'être d'une propreté absolue, méticuleuse, dans tous les détails, du pressoir à la cave, dans les vases et hors des vases, et que rien

ne remplace cette condition indispensable du succès. C'est là un progrès immense, et nos vins se présentent aujourd'hui sous un aspect qui étonnerait sans doute les vigneron du siècle dernier et les remplirait d'admiration.

Enfin notons encore l'abandon absolu des anciennes pratiques consistant soi-disant à améliorer le vin en y introduisant des substances étrangères. On ne se faisait pas de scrupules autrefois, on se faisait même un devoir d'incorporer au vin des drogues diverses, destinées à en modifier la saveur ou l'arôme. Actuellement, la législation vaudoise n'a fait que constater ce qui existe chez nous, en définissant le vin: « le produit exclusif de la fermentation du jus des raisins frais, sans aucune addition étrangère ». Cela aussi est un progrès considérable et contribue pour beaucoup au bon renom de nos vins vaudois.

E. CHUARD ET F. SEILER.



La rue, à Londres. — Extrait d'une chronique:

« Au centre, la voie pour les chevaux, les voitures, les automobiles, les tramways; à droite et à gauche, des trottoirs et des maisons.

» La voie est pavée, ici, macadamisée, là; sa largeur varie suivant les endroits. Les voitures ne sont ni de la même couleur, ni de la même grandeur. Les unes ont deux roues, les autres, davantage.

» Les maisons sont peintes des nuances les plus diverses; le nombre des étages dépend de la fortune ou du caprice des propriétaires.

» Les hommes qui passent sont jeunes ou vieux, beaux ou laids, riches ou pauvres, blonds ou bruns, pressés ou non. A moins qu'ils ne soient ni jeunes, ni vieux, ni beaux, ni laids, ni riches, ni pauvres, ni blonds, ni bruns, ni pressés... ni le contraire.

» Mêmes observations pour les dames, les enfants et les militaires. »

Les chansons de nos grand'mères.

FAISONS DURER LE PLAISIR.

(Air du *Calife de Bagdad*: « Mes chers amis, dans cette vie, etc. »)

Il m'en souvient, bonne grand'mère

Voulant modérer nos désirs,

Nous disait, d'un ton peu sévère,

En nous régaland de *plaisirs*:

« C'est bien léger, c'est bien fragile!

» D'un seul, on peut en faire mille.

» Mes chers enfants, mes p'tits enfants,

» Faites durer le plaisir longtemps. »