

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 50 (1912)
Heft: 42

Artikel: La mise en bouteilles
Autor: V.F.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-208999>

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: 18.10.2024

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

CONTEUR VAUDOIS

PARAISSANT TOUS LES SAMEDIS

Fondé en 1861, par L. Monnet et H. Renou.



Rédaction, rue d'Etraz, 23 (1^{er} étage).

Administration (abonnements, changements d'adresse),
E. Monnet, rue de la Louve, 1.

Pour les annonces s'adresser exclusivement
à l'Agence de Publicité Haasenstain & Vogler,
GRAND-CHÊNE, 11, LAUSANNE,
et dans ses agences.

ABONNEMENT : Suisse, un an, Fr. 4 50 ;
six mois, Fr. 2 50. — Etranger, un an, Fr. 7 20.

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

Les annonces sont reçues jusqu'au jeudi à midi.

TROIS MOIS GRATUITS

Les nouveaux abonnés au **Conteur**, à partir du 1^{er} janvier 1913, recevront **gratuitement** ce journal durant le **quatrième trimestre 1912** (octobre à fin décembre).

LA MISE EN BOUTEILLES

Mon mari est à la cave, il vous attend, me dit l'aimable Mme Martin.

La cave de mon vieil ami Martin ne ressemble guère aux superbes celliers de nos vigneron. C'est un de ces caveaux comme on en trouve encore dans les vieilles maisons du quartier de la Cité, si étroits et si profonds, qu'ils ressemblent à des fosses. On y descend par un escalier tortueux, aux marches de molasse. Quatre personnes y ont tout juste place, à condition de n'être pas trop corpulentes et d'y rester debout. Les deux ou trois tonnelets qui occupent un des côtés contiennent-ils ensemble un demi-millier de litres? je ne saurais le dire. Sur les trois autres parois ouvrent les portes à lattis d'une série de cases formant ce qu'on appelle la « bibliothèque ». Quelques-unes de ces cases sont vides; elles portent sur de petits carrés de laiton les chiffres de 1811, 1834, 1865. Dans les autres s'alignent les ouvrages du capricieux auteur qu'est Madame La Vigne, fort clairsemés à la date de 1870, un peu moins rares à celles de 1895, 1900, 1904, 1906.

A la lueur d'une bougie, le maître de céans, en tablier de tonnelier, est assis entre un panier plein de bouchons et un cuveau où des bouteilles vides, le cul en l'air, s'élèvent en une sorte de pyramide.

Mon ami me passe un tablier pareil au sien et, après une savante gymnastique, voulue par le manque de place, me fait choir sur une esca belle fichée en face de lui.

— Bon, dit-il, nous voilà en position; mais, avant de commencer la manœuvre, éclaircissons-nous les idées.

Le petit verre passe à trois reprises du robinet à nos lèvres. Le vin qui y pétillait, à la fois doux et piquant, a ce fruité, ce fumet que donnent seules les grandes années. C'est du « rebaille m'ein mè » par excellence.

— Tu sais d'où il vient? me demande son heureux possesseur.

— Parbleu! d'Epesses ou de St-Saphorin.

— Non, ignare, c'est du Boverattes, du pauvre petit Boverattes, aujourd'hui encore un tantinet duret, mais qui au bout de quatre ans de bouteille pourra figurer honorablement à la suite des grands Lavaux, parce que c'est du onze, du « vin de millésime ». Prends le Reverolle, le Gollion, le Crissier, tous nos crus de cette année bénie sont dignes d'être embouteillés, classés et cotés. Je tire mon chapeau à

l'Yvorne, au Villeneuve, au Dézaley de la Ville; mais, n'ayant pas le moyen de frayer avec ces grands seigneurs, je m'en tiens aux autres et m'efforce de leur rendre le rang auquel ils ont droit, de les réhabiliter en quelque sorte.

— C'est du patriotisme.

— Du patriotisme si tu veux, et de l'équité aussi, bien que cette équité et ce patriotisme soient relatifs, puisque je ne les pratique que dans les toutes bonnes années... Maintenant, à l'œuvre! Il s'agit de remplir ces deux cents bouteilles. Je tirerai au tonneau et, sans te commander, tu opéreras le bouchage. Il pourrait te sembler plus aisé, à toi qui es novice en cette matière, de faire manœuvrer le robinet. C'est au contraire une opération qui demande quelque habitude et un certain tour de main, afin que la mousse ne déborde pas et qu'il y ait entre le vin et le bouchon juste l'espace qu'il faut; si cet espace est trop grand, le vin se conserve moins bien; s'il est trop petit, la bouteille risque de sauter au moment où on y enfonce le bouchon.

Alors, m'ayant mis entre les genoux une minuscule seille propre à recueillir le précieux jus en cas d'accident, Martin y déposa une bouteille pleine et, après avoir trempé un bouchon dans une goutte de vieux kirsch, me montra comment, au moyen du chasse-bouchon et de deux coups de maillet, on insinue sans peine le morceau de liège, malgré sa grosseur, dans le col le plus étroit. Ces bouchons, tout neufs, étaient sans une gerçure. Mme Martin les avait rincés à l'eau fraîche après les avoir mis bouillir, pour les amollir, autant que pour leur enlever toute odeur. C'est la seule aide que mon ami réclamât de sa femme. Pour les autres besognes de cave il n'y avait d'utile, selon lui, que la main d'un homme.

De fait, c'était tout plaisir de voir avec quelle habileté lui-même maniait les bouteilles empliées à ses côtés : sans les heurter jamais, il les saisissait de la main gauche, les tenait une seconde contre la lumière pour s'assurer qu'elles étaient bien nettes et sans fêlure; de la droite, il y lançait le jet clair et roide du tonneau, les emplissant avec une égalité parfaite, ne perdant pas une goutte, surveillant en même temps, sans en avoir l'air, mes doigts moins exercés que les siens et m'entretenant des vendanges lausannoises de jadis.

Ah! ces vendanges, quelle place elles tenaient dans ses souvenirs!

— La génération d'aujourd'hui, disait-il, ignore le charme que la vigne et la vie du vigneron prêtaient encore à la Lausanne d'il y a un demi-siècle. Ce charme revint-il, elle ne le comprendrait d'ailleurs pas. A l'existence semi-rustique, elle préfère les spectacles, les cinématographes, le mouvement et le ronflement des chemins de fer, des tramways, des automobiles, des aéroplanes et des hydroplanes. Chacun son goût. Mais moi, vieil enfant de la Cité, je regretterai toujours le temps où, à la place des belles avenues, des hôtels et des villas, qui ont si fort changé la physionomie de notre ville,

il y avait des vignes, des centaines de poses de belles et bonnes vignes. Jusqu'en ce temps-là, nous étions comme le trait d'union entre La Côte et Lavaux.

Tout ainsi que dans le reste du vignoble vaudois, les bons bourgeois avaient leur pressoir; celui des Secrétan, rue Cité-Devant, était le plus connu du quartier. Quelle animation et quelle joie, quand les bossettes dégorgeaient leur raisin foulé dans les tines, autour desquelles se collaient comme des guêpes les petits fumeurs que nous étions! Les belles dames elles-mêmes ne dédaignaient pas de se mêler aux pressureurs pour goûter au moût sucré comme le miel. La veille de la levée des bans, elles avaient cueilli les raisins les plus dorés, dont elles faisaient deux parts : l'une pour être conservée dans quelque chambre bien sèche, l'autre répartie en corbillons qu'elles offraient aux parents, aux amis n'ayant aucun lopin de vigne. Adieu ce gentil usage, maintenant! Adieu le raisin et les crus lausannois! Car nous avons divers crus, alors, si abondants même, qu'ils entraient dans le commerce et remplissaient en partie la cave des cafetiers. Mis en présence d'échantillons pris ci et là, les connaisseurs vous disaient : « Ceci, c'est le vin léger de Saint-Laurent; ça, c'est des Côtes de Montbenon, il a plus de corps; et ces gouttes-là, plus généreuses encore, c'est du Jurigoz ou du Paleyres. » Parmi les plus experts en ces analyses, il y avait des professeurs de l'Académie, voire même des ministres, et ils n'enseignaient ni ne prêchaient moins bien pour tout cela...

Tout en devisant du passé, nous étions arrivés au bout du remplissage. Mon ami Martin débarrassa son caveau des ustensiles devenus inutiles, essuya à son tablier le bouchon de ses bouteilles, y coula, en guise de cire, une goutte de stéarine de sa bougie, et les rangea avec des soins infinis dans la case portant la date de 1811, dont il transforma le 8 en un 9, au moyen de son canif. Il se fit ensuite une joie de crocheter deux ou trois bouteilles des plus vieilles années, me montrant combien de trésors peut receler un obscur petit caveau, pourvu qu'il n'ait pas à souffrir des trépidations des tramways et que tout y soit propre et rangé comme dans un établi d'horloger. Je garderai en particulier le souvenir d'un certain Belingard de 1870; ce n'était comparable ni au Grave, ni au Sauterne, mais il restait dans ce vin un peu passé un parfum si subtil, une si jolie pointe de feu, que je ne pouvais m'empêcher de le comparer à l'esprit des bonnes gens de chez nous, dont la finesse et la profondeur ne se montrent tout à fait que dans l'intimité. V. F.

Histoire naturelle. — A la leçon d'histoire naturelle, le maître demanda à un élève comment on appelle la femelle du serin.

L'élève garde un silence prudent.

— Allons, allons, parle Quel est le nom de la femelle du serin?

— C'est... c'est... c'est la seringue.