

# Vendanges... vaudoises

Autor(en): **Beauverd, Pierre**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le nouveau conteur vaudois et romand**

Band (Jahr): **77 (1950)**

Heft 2

PDF erstellt am: **11.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-227180>

## **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.

Photos Cony, Lausanne



## Vendanges ...vaudoises

Santé !

par Pierre Beauverd

Remollons-nous !

« Le vigneron monte à sa vigne »... Vous connaissez la chanson ! Bien jolie, ma foi, à entendre et à chanter ! Mais la vivre, c'est une autre histoire ! Combien de fois on l'a monté en une vie de vigneron, ce chemin de vigne, en une année seulement ? En faire le compte vous troublerait la raison. D'ailleurs, on est vigneron, donc on est fait pour ça. Ou bien alors, qu'on s'en aille en ville, coller son derrière à un tabouret dans un quelconque bureau, ou bien somnoler dans une administration, si l'on n'a pas le cœur qu'il faut à l'ouvrage pour rester au coteau !

Car, depuis février, il a trimé, l'homme de la vigne. Il a taillé, comme il se doit, au mois de mars, « taille tôt, taille tard, rien ne vaut la taille de mars ! » disaient déjà les vieux, et ils savaient ce qu'il fallait faire bien avant nous. Et puis il a pioché, remonté la terre, effeuillé, attaché, rebiollé, sulfaté, et resulfaté, à tel point qu'il doit être bien malin pour se rappeler ce qu'il vient de faire et ce qu'il convient d'entreprendre.

Il a vaincu le gel, le mildiou, l'oïdium, souffré contre la vermine, combattu la

pourriture... Chaque calamité a bien prélevé sa dîme. Mais la plante s'est tellement prodiguée au printemps que toute la vermine associée, toutes les maladies cumulées n'en viendront pas à bout. Le cep avait compté avec ses ennemis : il a fabriqué tant et tant de petits grains verts par milliers de milliers, que ceux qui s'en vont en cours de route semblent ne pas laisser de vide. Et maintenant, en automne, la vigne offre à ses fidèles le fruit de leurs soins : ici, la récolte est riche, là un peu moins, ailleurs moindre peut-être ; mais ça finit toujours par faire une bonne moyenne. Alors, vigneron, apprête tes futailles ! Cercle tes cuves, goge tes brantes. Un beau matin, ce sera la levée des bans, et tu iras toucher le prix de ton labeur. Cette sueur que toute l'année tu as versée, le sol, qui n'est point ingrat te la rendra, multipliée, sucrée, onctueuse, et ce sera à cause de ce vin nouveau que tu recommenceras, sitôt après, à soigner ta vigne, inlassablement, et cela jusqu'à ton dernier jour.

Peu de récoltes revêtent un faste aussi près du religieux que les vendanges. Cer-

tes, on y rit, on s'y amuse, mais on a conscience du prix de ce que l'on récolte : le moindre grain tombé à terre, on le recherche, on le ramasse ; une goutte, deux peut-être, de plus dans le tonneau ! Mais ça finit par faire des litres, des hectolitres, qui partiront chez les grossistes...

Dans le petit matin, sous les brouillards paresseux, l'équipe des vendangeurs aborde la vigne. Chaque cueilleuse prend ses deux lignes, les gosses et les vieux une. Avec une faucille ou un sécateur, la main tranche la grappe, et des gouttes de rosée roulent des feuilles comme des poignées de perles. Autrefois, on cassait au nœud la grappe, et on la détachait facilement ; aujourd'hui, avec ces plants américains coriaces, vigoureux, on y laisserait la peau des doigts ! Les seilles se remplissent plus ou moins vite suivant l'année ; il en est où une seule souche donne une seille pleine.

Alors passe celui qui « ramasse ». Quelqu'un a crié : « Raisins ! » et un homme est venu, un vaste ustensile appuyé sur l'abdomen. Chacun y vide sa cueillette. L'homme s'en va près de la brante, debout entre deux lignes, et qu'un échelas retient. Dessus, on a posé le cylindre, machine à double rouleau de bois canelé qui écrase le raisin. Un gas tourne la manivelle, et les belles grappes ressortent en dessous, méconnaissables, bouillie sucrée, poisseuse, qui attire les guêpes.

La brante pleine, le brantard, aidé d'un homme, se la hisse sur le dos et s'en va la vider dans la « bossette » qui attend sur le chemin... Une promenade pas toujours agréable, avec ce poids liquide, mouvant, à transporter par des chemins gluants, des murs et des escaliers en rocailles !

Les vendangeuses forment une troupe joyeuse. Du reste, au début, le travail paraît facile : on a du plaisir à cueillir le raisin, l'échine est souple, comme une charnière bien huilée. Et puis on mange du raisin, on s'en régale, et c'est une des meilleures choses du monde : il faut avoir une fois vendangé, dans l'existence, pour

connaître le véritable goût du raisin ! Mais, après quelques heures de cueillette, après huit jours, le dos a son compte !... L'estomac a le sien aussi, d'ailleurs ; on réalise alors la peine que réclame la vigne à celui qui, toute l'année, se penche sur elle !

Pour maintenir le moral, on use de quelques distractions vieilles comme la vigne elle-même : la fille qui laisse, ne serait-ce qu'un seul grain à un cep, on a le droit de l'embrasser... Je ne sais rien de parfumé et de savoureux comme ces baisers pris sur une belle joue poisseuse de grains de raisin écrasés...

Par le beau temps, les vendanges se font dans la joie. La nature, à son apothéose, produit son effet majeur. Les coteaux fourmillent d'une animation sans pareille. Vient ensuite la seconde partie de la vendange : le travail au pressoir. C'est alors l'affaire des hommes. Comme, d'ailleurs, boire le vin ! — en général, tout au moins... Car le vin, les abstinents le reconnaissent eux-mêmes, est souvent une huile de qualité dans les rouages souvent grinçants des affaires d'hommes.

Au pressoir, il ne faut pas des gringalots. C'est que tout va recommencer : on vide, en les retournant, les bossettes dans des « tines », grosses cuves de mille litres autour desquelles pullulent les gamins. Puis on puisera de nouveau cette vendange dans des brantes, qu'il faudra ensuite porter sur le pressoir pour le charger. Chaque pressée contiendra quarante-cinq, cinquante brantées, ça dépend, et il faudra de solides paires de bras pour réduire tout cela à un gâteau de marc de vingt centimètres d'épaisseur, sec comme de la sciure !

A mesure que l'on charge le pressoir, du moût s'écoule dans la cuve placée sous le goulot. On puise ce moût une fois de plus dans une brante, et on le porte, enfin, cette fois-ci, à la cave en des vases bien lavés, brantés, calés. En d'autres temps, ce moût, on le sucrat. Aujourd'hui,

on se contente du sucre que le bon Dieu y a mis, et personne ne s'en trouve mal !

Quart après quart, entendez par là quart de tour après quart de tour de la couronne mobile autour de la vis du pressoir on tourne au treuil, robuste mécanique dont le choc sonore et caractéristique des « clavettes » ou clés rythme l'effort des ouvriers. La corde du treuil craque, les bois gémissent. Encore un quart, encore quelques décis du précieux liquide !

Pour ne rien perdre, on « recoupe ». Ça vous oblige à démonter le tout, à découper le marc en mottes qu'on émiette entre les mains. On le remet, ensuite, sous pressée, et on en extraira jusqu'à la toute fine dernière goutte. C'est que chaque litre qui sort donnera un pain au vigneron...

Le soir, les belles filles viennent au pressoir. Jadis, les chants, la danse, toute une petite bamboula s'y organisait... Aujourd'hui, moins : c'est que l'usine et ses méthodes a pénétré au pressoir qui est devenu hydraulique, avec des manettes, des leviers, des compteurs. Alors, le charme n'y est plus. Et puis on est pressé : la vie moderne, là encore, a bien gâté les choses.

On s'en console au bal des vendanges, où l'accordéon, la valse et la polka ont encore tous leurs droits.

Et le « nouveau », dans ses vases où l'on a aménagé un vide important, 10 à 15 %, se met à fermenter à gros bouillons. Gare à la pression des gaz, gare aux cercles rouillés ! Le prophète ne disait-il pas déjà : « On ne met pas du vin nouveau dans de vieilles outres » ? Il faut surveiller de près cette effervescence, goûter souvent, ce qui sera prétexte à piquer un verre de « vieux », histoire de comparer... Et les soins aux moûts seront dès lors la grande préoccupation du vigneron. On s'interpelle :

- Ça « cuit », chez toi ?
- Pas trop bien...
- Faudra chauffer !

Et, effectivement, on pousse parfois les choses jusqu'à installer un petit poêle dans la cave pour tempérer les lieux ! Ce vin nouveau, on en parle, on l'estime, on suppose ses chances de plaire ou de décevoir. Avec un brin de malice, on l'a baptisé, on ne sait comment, sans comité, ni assemblée, et l'on voit son nom écrit sur toutes les bossettes qui vont par les chemins.

Mais, à présent, un peu partout, les vignerons sont « syndiqués » eux aussi ! C'est à la mode ! Ils produisent en commun, par le moyen de leurs caves coopératives, des vins uniformes et qui inspirent confiance aux marchands de Suisse allemande. Le pittoresque y perd, mais la qualité y a, paraît-il, gagné. (? *Réd.*)

— Bien sûr, ces chimistes, ces « œnologues » comme ils s'appellent, avec leurs blouses blanches, leurs lunettes et leurs appareils, ça connaît tous les microbes, les bons comme les mauvais, tous les ferments ! Ça vous fabriquerait du Dézaley avec de l'eau du lac et quelques ingrédients, m'a dit un tout vieux vigneron de La Côte venu, lui aussi, à l'association après en avoir été adversaire farouche des années durant : faut aller avec son temps !

\* \* \*

Je regarde ces coteaux, encore merveilleusement riches, qui font comme les marches dorées d'un immense escalier allant du bleu du lac à celui du ciel. Je suis sur le bateau qui a quitté Cully et qui tire vers Vevey son sillage géométrique. Du côté de Morges, j'aperçois encore, par endroits, la place blonde des blés qu'on a rentrés. Et je me dis que le pays qui a ainsi son pain et son vin, les nourritures évangéliques, sans en devoir ni une miette ni une goutte à qui que ce fût d'autre qu'à Dieu lui-même, ce pays-là est bienheureux. Presque un petit Paradis si les hommes voulaient y mettre un peu de leur ! Et je me sens bien de vivre sous son ciel un beau jour de vendanges !