

# Propos du vignoble

Autor(en): **Mat.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **87 (1960)**

Heft 2

PDF erstellt am: **11.09.2024**

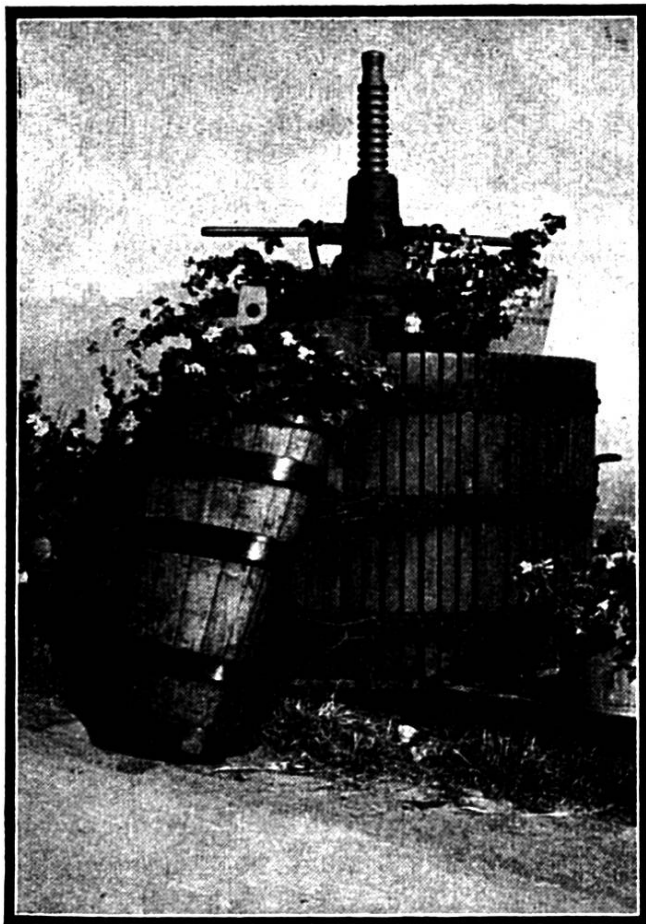
Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-231744>

## **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.



## Propos du Vignoble

Le 40<sup>e</sup> Comptoir a vécu ! Que de monde par Beaulieu ! On s'y cougnait.

La *SAFFA des hommes*, comme disait quelqu'un, a toujours plus de succès ! Il y a tellement de tentations ! Un verre par-ci, deux verres par-là, trois à un autre endroit, un demi avec les amis, au bout de la matinée, le compte y est, pour quelques-uns. C'est alors que l'on peut méditer cette sentence écrite sur un vase d'une des caves, jadis, au temps des premiers Comptoirs :

*Quand midi sonnera,  
Je serai toujours ovale,  
Et toi ?*

\* \* \*

Cette année, les vigneron s'impacientaient de voir finir le Comptoir pour commencer leurs vendanges. Pour une fois depuis longtemps, une bonne récolte !

Pour nous, gens de Lavaux, quand le vignoble va, tout va !...

Il n'empêche pas que, d'année en année, on a toujours plus de peine à recruter du personnel. Les brantards posent leurs conditions ou se renseignent avant de s'engager. L'un disait :  
« C'est 25 francs par jour, nourri et logé. »

Un autre s'inquiétait :

— Avez-vous des vignes en pente ?

— Oui, à Lavaux, ce n'est pas précisément plat.

— Alors, dans ce cas, je ne pourrai pas venir !

On a le gosier en pente, mais on aime les vignes plates ! Chacun sait que le travail des vendanges n'est pas un amusement ou une partie de vacances, comme ces deux brantards venus de la capitale en automobile. Ils buvaient ferme pendant la journée et le soir, allaient faire la tournée des grands ducs en laissant le patron et le domestique d'outre-Simplon se débrouiller par le pressoir.

Et pourtant, de nos jours, le travail est moins dur qu'autrefois où l'on n'avait pas ces pressoirs perfectionnés, où l'on remplissait les fustes et les vases, à la brante, setier après setier. Il fallait du temps au décaveur pour se pencher sur chaque brantée, faire arriver le liquide jusqu'à la petite pointe placée au milieu de l'éclampe. Quand le moût fermentait, il fallait souffler et resouffler sur l'écume pour faire la mesure. Maintenant, on encave à la pompe et le mesurage est réduit à sa plus simple expression.

Le « Paul Chaudet 59 » va donner une fine goutte. On en reparlera quand le moût aura « cuit ».

*Mat.*

**FAVORISEZ NOS ANNONCEURS et surtout, dites-leur bien que vous avez vu leur annonce dans le CONTEUR !**