

**Zeitschrift:** Le nouveau conteur vaudois et romand  
**Band:** 92 (1965)  
**Heft:** 11-12

**Artikel:** Propos du vignoble  
**Autor:** Mat.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-234004>

### **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:** 05.02.2025

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



## Propos du Vignoble

Pendant des jours et des semaines, tout au long de cette froide période de mai, la vigne avait « traîné », « botassé ». Les grappes, haut placées sur les sarments, risquaient de « filer en fourchettes » ...

Il a suffi de quelques journées chaudes pour que tout change. En un rien de temps, la vigne a rattrapé tout son retard et en cette fin juin, c'est le grand « boum » des effeuilles. Ces dames sont arrivées de Savoie, du Valais, et surtout de la région d'Aoste. Souvent, le vigneron est allé les chercher à domicile, pour être sûr de les avoir. C'est bien plus facile, maintenant qu'il y a un tunnel !

On espère qu'avec la culture mi-haute on pourra économiser de la main-d'œuvre. Un gage d'effeuilleuse n'est pourtant pas à dédaigner. En huit, dix, douze jours au maximum, elle arrive à gagner dans les 600 francs, voire davantage.

Nous n'ignorons pas que les journées sont longues et pénibles (à qui le dites-vous ?), que la terre est basse et le soleil brûlant, et qu'à la fin de la journée on rentre à la maison courbaturé et en traînant les pieds.

Pendant que le « 65 » se prépare, nous lisons dernièrement que l'Office de propagande des vins vaudois (OPV) avait

organisé un grand examen des vins de chez nous. Plus de cent vins, pris un peu partout dans notre canton et choisis parmi les meilleurs, ont été dégustés, examinés et jugés. A la fin de cet examen, sur le vu des résultats, l'on a pu déclarer que les « 64 » sont des vins qui ont beaucoup de qualités : les uns sont moelleux et riches, les autres racés et secs. Quant au Salvagnin, il s'affirme chaque jour sur le marché.

Toujours en lisant les journaux, à la suite de certaines enquêtes, on constate que notre vignoble est comme une peau de chagrin qui se rétrécit d'année en année. Les constructions, les routes, les aménagements divers ont absorbé des hectares de beaux et bons terrains, les mieux situés pour la plupart, et vendus souvent gros prix.

Des urbanistes, des spécialistes en la matière, sur l'ordre des pouvoirs publics, se sont déjà penchés sur le délicat problème de l'aménagement du territoire, afin de déterminer les régions où l'on ne pourra pas bâtir et celles où l'on pourra le faire en respectant certaines conditions. Si on laisse aller, ce sera le massacre de nos paysages — nous pensons plus spécialement à la région du Léman — déjà bien abîmés et bien défigurés.

*Mat.*

*Choucroute garnie à la bonne franquette*

LIBERTÉ  
PATRIE

# CAFÉ ROMAND

LOUIS PÉCLAT LAUSANNE PL. ST. FRANÇOIS 2