Propos du vignoble

Autor(en): Mat.

Objekttyp: Article

Zeitschrift: Le nouveau conteur vaudois et romand

Band (Jahr): 94 (1966)

Heft 11-12

PDF erstellt am: 11.07.2024

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-234558

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek* ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch



Propos du Vignoble

Feu vert pour le rouge! C'était le titre d'un récent article de journal. Depuis quelques années, en effet, l'on remarque une augmentation sensible des surfaces plantées en cépages rouges. En 1966, 300 ha de vignobles ont fourni 3,5 millions de litres de rouge. L'augmentation de la quantité a été pareille à celle de la qualité.

Il est curieux de constater que l'appellation « Dôle », réservée au Valais, est née sur sol vaudois et provient des mêmes cépages que les rouges de ce canton.

Pour s'appeler « Salvagnin », le rouge vaudois doit remplir des conditions très sévères et subir de nombreux contrôles : un vin de qualité qui fera encore parler de lui...

Lors de la Fête du petit vin blanc à Nogent-sur-Marne, on a désigné la reine du Petit vin blanc. Nous verrons peut-être un jour chez nous... la reine du Salvagnin! Et si elle épouse le roi de la Malvoisie, ça fera un beau mariage (à moins que cela ne soit qu'un coupage, comme disait un défunt vigneron).

Effeuilles 1967. Pièce en 2 tableaux.

1^{cr} tableau : Une vigne. Des effeuilleuses transies, emmaillotées de lainages et d'imperméables. « Quelle froidure! Quelle cramine! Jamais on n'a eu un temps si détestable! » De la pluie, de la bise, ainsi de suite pendant des jours.

La pluie, qui par endroits tombait comme si on la versait avec des seilles, a raviné les terrains en pente et l'on remonte entre les ceps en boitillant d'une bosse à un creux. La terre qui a disparu est descendue jusqu'au lac... Pauvre lac, déjà si pollué!

La bise, qui soufflait comme une furie, a abattu ou cassé quantité de pousses chargées de promesses. Il a fallu se hâter d'attacher les jeunes vignes dans les endroits exposés. Sale bise!

2° tableau : Une vigne. Les effeuilleuses se sont mises à l'aise et ont enlevé tous les vêtements inutiles. La sueur coule sur les visages.

« Ouf! Quelle cuite! Quelle chaleur! On n'y tient plus! Dire que d'un jour à l'autre on passe de 8 à 30 degrés et cela brusquement, sans crier gare! »

C'est ainsi que les effeuilles commencées par la pluie et le froid se terminent sous une chaleur torride. La transition a été trop rapide.

Les raisins fleurissent. Souhaitons que « la passée » soit bonne!

Mat.

