

Propos du vignoble

Autor(en): **Mat.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **95 (1967-1968)**

Heft 3-4

PDF erstellt am: **30.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-234692>

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

Si le temps s'est gâté en septembre, le mois d'octobre a été merveilleux ! Depuis des années l'on n'avait pas eu un temps pareil pour vendanger.

Chaque jour la maturation augmentait et les sondages s'amélioraient. Le « 67 » sera sûrement un bon, même un excellent vin. Avant de se prononcer définitivement, attendons la fermentation. Quant à la quantité, les vigneron, en général, ont été trompés en bien.

Les vendanges, aujourd'hui, se modernisent, se mécanisent. Il faut aller vite, le temps c'est de l'argent ! Dans certaines exploitations, dans les grands vignolages et chez les gros propriétaires, plus de seilles, plus de brantes, mais des caisses jaunes ou rouges que l'on porte ou traîne entre les rangées de ceps.

Les brantards ne sont plus que des porteurs de cacolet qui acheminent les caisses de couleur jusque sur le camion qui les mènera au pressoir. Ont-ils seulement encore le temps de « payer les grappillons » ?

Bien des vigneron utilisent encore les seilles, les brantes, les cuviers. Qui sait ? dans quelques années, il n'y aura peut-être

plus de vendangeuses... les hommes auront inventé une mécanique qui fera le travail. Il faut aller avec le progrès ! Tenez, cette année, on ne ramassait même plus les grains tombés à terre. C'est du temps perdu, paraît-il. Si les vieux revenaient !...

Jadis, les enfants qui étaient trop jeunes pour être « à l'orne » se promenaient derrière les vendangeuses pour recueillir les grains. J'entends encore mon grand-père nous dire, à nous les gamins d'alors : « Sacrés botzards (c'était son mot), voulez-vous ramasser les grains ? C'est avec les grains qu'on fait le vin et non avec « les manches » ! »

On ne ramasse plus les grains, comme on ne rend plus les bouteilles vides. Les remettre en état coûte plus cher que les bouteilles neuves, alors, on les met à la poubelle...

Les vendanges sont faites et bien faites. Déjà, en passant devant les caves de nos villages, vigneron, l'odeur du moût qui fermente nous picote les narines et l'on se réjouit de déguster le « nouveau ».

Mat.

EN DERNIÈRE HEURE

† Constant Pouly

L'Amicale dâi Patoisan don Dzorot, Lè Râpa, Savegni, Forî, lè bin éprouvâie sti an. Aprî noutra cher président Aloïs Chappuis, dama Emma Chapuis, è noutra dévouâie segrètèro Ida Rouge, Dieu no reprein noutra ami Constant Pouly. A tota sa famille va noutra sincère sympathie. Constant Pouly ètâi on modeste, ma assidu à noutrè tenâblya, l'avâi adî grand plyèsî à no conta on anectode. Cher ami Constant, te va bin no manquâ, ma ton rassovenî no reste.