Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse

Herausgeber: Aînés

Band: 18 (1988)

Heft: 10

Rubrik: Ces métiers qui traversent les siècles : Luc le vigneron

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

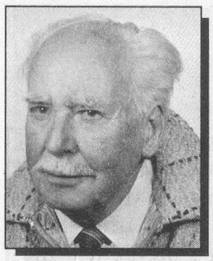
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 12.07.2025

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

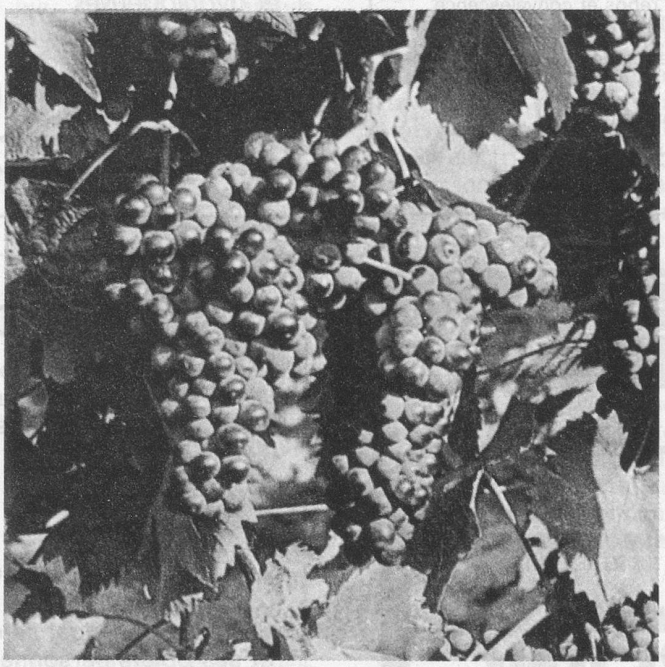


L.-V. DEFFERRARD

CES MÉTIERS QUI TRAVERSENT LES SIÈCLES

Luc le vigneron

– Si je vous dis qu'il existe une sorte d'échange entre la vigne et le vigneron, cela doit vous paraître curieux?
– Oui et j'avoue avoir peine à vous suivre.
– Je comprends que vous soyez étonné. A moi aussi, il a fallu du temps et bien des expériences, les unes heureuses, les autres malheureuses. Peut-être cet «échange» peut se définir de la manière suivante: la vigne **sait** qu'elle a besoin du vigneron pour produire du raisin – des ceps redevenus sauvages deviennent vite stériles, du moins abâtardis – le vigneron, lui **vit** de sa vigne et de son vin. C'est une réalité qui provoque ce que j'appelle un «échange».
Luc pose son verre sur la lourde table de la cave, prend le temps de la réflexion...
– Pourtant n'allez pas me faire dire ce que je n'ai pas dit. Ce que l'on m'a appris dans les écoles est précieux, indispensable même, seulement, voyez-vous, une théorie reste générale... Elle reste, en quelque sorte, une vérité... générale. Il faut savoir, petit à petit, non pas la contester mais l'adapter à des conditions particulières: à celles du sol, du climat, à la variété cultivée, à la récolte que l'on espère obtenir.
– Pardonnez-moi si j'insiste, mais cet échange entre la vigne et l'homme qui la travaille?
– Naît et grandit, je n'ose pas dire comme un amour, mais comme une tendresse. Oh! il m'a fallu longtemps pour le comprendre.
«Je ne suis pas d'une famille vigneronne... J'ai bourlingué, pratiqué divers métiers. J'ai connu l'amertume et parfois la colère de celui qui croit avoir de bonnes idées, mais qui ne peut pas les appliquer puisqu'il n'est pas le patron.
»Mais vous n'êtes pas là pour écouter le récit de ma vie. Mes mémoires sont pour beaucoup plus tard... du moins je l'espère».
– Alors, dites-mois pourquoi et comment vous êtes devenu vigneron!
– Avant tout: le besoin d'un retour à la terre. J'ai hésité: jardinier? Vigneron? Le hasard a décidé. «Impossible en Suisse romande de louer une vigne. Encore moins de l'acheter. D'ailleurs je n'avais pas d'argent. La chance – on ne fait rien sans elle – m'a souri quand un ami m'a parlé du Tessin dont les autorités entendaient reconstituer des vignobles depuis longtemps abandonnés.
»Il n'est plus possible de travailler comme le faisaient les vignerons d'autrefois. Il m'a donc fallu aménager des terrasses



après avoir peiné à débroussailler, couper les arbres proliférant sur le terrain. Enfin, j'ai planté mes «barbus» et j'ai suivi leur croissance avec l'attention et la crainte que ressent un père devant son nouveau-né.
»Encore trois ans d'attente, de soins continus avant la première vendange dont il a fallu vendre le raisin, ce qui vous laisse tributaire avec le sentiment pénible de n'avoir franchi que la moitié du chemin.
»On hésite, on tergiverse et puis on se risque. Une nouvelle aventure: **vinifier sa propre récolte,** ouvrir sa cave, **créer son vin.**
»Oui, le vin est une création».
– Mais votre fameux dialogue dans tout cela?
– J'y viens. Un jour j'ai compris – ce qui peut vous faire sourire – que la matière noble d'un vin reste le raisin dont on le tire. L'essentiel est donc d'améliorer continuellement la qualité d'une récolte. Aussi, laissant de côté beaucoup de théories, j'ai cherché. Je me suis creusé la tête des jours et des nuits. Surtout, j'ai observé ma vigne, ce qui m'a conduit à me demander pourquoi une année poussent tant de bourgeons et pourquoi, la suivante, prolifèrent tant de feuilles? Je me suis dit que la vigne sait ce qui lui est nécessaire et qu'il convient de l'aider sans la brimer. Bien sûr, j'ai été traité d'idéaliste et de bien pire.
«Aujourd'hui, il me semble, tout en restant modeste et prudent, avoir eu raison. Mes grappes sont belles, lourdes, leur teneur en sucre excellente...
»Bien sûr, tout peut être remis en question d'une saison à l'autre, rien n'est jamais acquis, surtout dans le vignoble, mais ce dont je suis certain c'est d'être devenu, selon votre propre expression, un homme faisant de la «belle ouvrage. A votre santé!»

L.-V.D.