**Zeitschrift:** Revue historique vaudoise
**Herausgeber:** Société vaudoise d'histoire et d'archéologie
**Band:** 126 (2018)

**Artikel:** Tâcheron puis propriétaire, ou la passion d'un vigneron de Lavaux
**Autor:** Chollet, Henri / Carruzzo-Frey, Sabine / Raboud-Schüle, Isabelle
**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-954814

**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:** 13.07.2025

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

INTERVIEWS, TÉMOIGNAGES

# TÂCHERON PUIS PROPRIÉTAIRE, OU LA PASSION D'UN VIGNERON DE LAVAUX

ENTRETIEN AVEC HENRI CHOLLET, VIGNERON, DANS SON DOMAINE MERMETUS, ARAN (BOURG-EN-LAVAUX), LE 13 SEPTEMBRE 2017. EXTRAITS RÉDIGÉS PAR SABINE CARRUZZO-FREY ET ISABELLE RABOUD-SCHÜLE

## UNE TRANSMISSION FAMILIALE

Mermetus est le prénom de notre ancêtre né en 1390 à Oron-la-Ville. Auguste, mon grand-père, possédait ce domaine. Il l'a vendu à mon père qui y a été propriétaire vigneron toute sa vie active. L'étape suivante a été la remise de son vignoble à mon frère aîné Edmond. Un jour il m'a dit qu'il n'y avait pas de succession de son côté. Nous avions Vincent, notre fils, en formation en viticulture et œnologie. L'idée d'Edmond était de conserver ce vignoble dans la famille. Il voulait réussir la transmission du vignoble, il y tenait absolument. Et cela s'est très bien passé.

Dans notre cas, le fait d'être d'une lignée terrienne est extrêmement important. Nous dégustions régulièrement des vins autour de la table avant de commencer les repas, avant les mises en bouteille ou pendant l'année. Nous étions imprégnés dans ce milieu de recherche, d'authenticité, de qualité des produits. L'idée n'était pas de vouloir faire mieux que les autres mais d'exprimer ce que le terroir nous permet d'exprimer, surtout au niveau du Chasselas.

Le domaine viticole tel qu'il existait du temps de mon père ne permettait pas à deux personnes de vivre. Donc, c'est vrai qu'il était destiné à l'aîné qui a travaillé sur le vignoble depuis tout jeune. C'est lui qui l'a repris et cela ne posait aucun problème entre nous. Nous avons tous signé. Cette bonne entente, une façon logique et normale de passer le bâton à la génération suivante… c'est un petit peu comme une course de relai.

Pour que les banques soient d'accord d'entrer en matière, il fallait proposer un « vécu » administratif et professionnel. Nous avions des chiffres assez intéressants car nous étions locataires de vignes et avions acheté à droite et à gauche dans la région.

Nous disposions d'un chiffre d'affaires qui a permis aux banquiers de se dire : « Tiens, peut-être que là, nous avons des chances de ne pas tout perdre. »

Quand j'étais beaucoup plus jeune, la vigne ne m'intéressait pas particulièrement. J'ai une formation de dessinateur en bâtiment. Je voulais aussi être indépendant, pouvoir décider dans la mesure du possible de mon propre sort et de mon revenu. Je me suis marié à 27 ans avec Claire. Sans elle, sans sa confiance et son opiniâtreté aussi, cela n'aurait pas été possible.

## UN DÉPART MODESTE ET COURAGEUX

Au départ, nous n'avions pas de vigne. Nous nous sommes lancés dans la bataille courageusement et avons pu louer deux petits domaines familiaux sur la Commune de Villette. Ils appartenaient à des amis et amies de mon âge qui avaient décidé d'abandonner le métier tout en conservant leur patrimoine. Je suis donc devenu locataire de vigne, en bonne partie, puis tâcheron pour une petite partie.

Un locataire paie sa location au propriétaire, au mètre carré généralement, mais il est propriétaire de la récolte. Ce qui est intéressant avec ce statut, c'est la possibilité de la vinifier et de la commercialiser à notre nom. Pour le contrat, il y a des durées minimales : douze, quinze ou vingt ans… ça peut être plus long. Il est garanti par la durée.

Avec mon épouse, nous avons acheté en 1976 une petite maison à Cully avec 4000 $m^2$ de vignes. Le propriétaire nous a proposé cette maison à moins de la moitié de la valeur vénale. Si bien que nous, qui n'avions pas un sou devant nous, avons obtenu la totalité du prêt. J'ai apposé ma signature au bas du document et nous sommes devenus propriétaires. Le 1er janvier c'était à nous, enfin à notre nom puisqu'en fait tout était à la banque. Mais jamais plus nous ne pourrions refaire une aventure comme ça maintenant. Nous avons vécu de 1976 à 1986 dans cette maison et pris des risques financiers. Nous avons pu acheter quelques vignes, ce qui était assez gonflé parce que nous n'avions pas de garanties. Grâce encore une fois à la politique bancaire de l'époque, nous avons pu les acquérir.

## TÂCHERON À MONTAGNY (VILLETTE), POUR LA COMMUNE DE PAYERNE

Nous avions beaucoup de dettes. Il fallait absolument pouvoir commercialiser la totalité de ce que nous produisions. Nous ne pouvions pas construire, ni à droite ni à gauche, nous avions des voisins. Il a fallu trouver une autre formule, celle de reprendre en tâche le vignoble de Montagny où il y avait tout ce qui nous manquait : de la place, une magnifique maison, avec des locaux vitivinicoles que nous avons pu louer tout en faisant les vignes en tâche.

C'était un poste au concours avec le logement, une situation hyperintéressante. Nous avons eu de la chance, nous étions aussi du coin et avons pu avoir ce poste qui, pour nous, était un cadeau. Nous avons mis en location notre maison à Cully et gardé les vignes. Après nous les avons échangées. Nous sommes toujours locataires de deux domaines et de deux « Clos » et avons racheté d'autres vignes. Parce que nous n'avons jamais arrêté. Parfois, un voisin nous disait : « J'ai 500 m² ! C'est à côté des vignes que tu loues ou qui t'appartiennent. Ça t'intéresse ? » Quand c'est de bons endroits, il faut se rappeler qu'on cherche à avoir un petit peu de sécurité. En tant que locataires, même si les contrats sont de longue durée, on sait bien qu'un jour ou l'autre on peut les perdre ! Nous cherchions simplement à pouvoir travailler dans la durée.

Comme tâcheron, on est salarié… pour l'essentiel. Le statut est un petit peu particulier, dans le sens où le salaire correspond à la surface exploitée. Mais, à Montagny, toutes les machines nécessaires pour la culture de la vigne et le personnel étaient engagés et payés par nous-mêmes. En fait, c'est un contrat d'entrepreneur. La plupart du temps, je crois que c'est comme ça, c'est joliment la règle dans le métier : on paie nos machines, nos employés. Ce qui est intéressant avec ce statut, c'est une grande liberté sans être propriétaire. Ce qui intéressait les propriétaires était d'avoir quelqu'un qui croie au métier, qui amène un œil un petit peu nouveau sur la recherche de la qualité en viticulture. Nous étions connus pour couper des grappes, pour travailler sur la concentration, sur la matière, pour des vins qui ont du goût et c'est ça qui les a intéressés ! Nous avons joué le jeu parce que nous pouvions recevoir notre clientèle sur place. La seule exigence était que lorsque Payerne (propriétaire du domaine de Montagny depuis 1584), ce qui arrivait quelquefois par année, nous envoyait des visiteurs, des Payernois ou des clients potentiels, il fallait que nous les recevions. J'ai utilisé cette demande de la commune pour obtenir un crédit pour les matériaux nécessaires à la remise en état des locaux. Je ne connaissais pas trop mal la façon d'utiliser les matériaux à l'ancienne : crépis à la chaux, taille de pierre ! Nous travaillions énormément nous-mêmes, au salaire horaire d'un vigneron-tâcheron – qui était le tiers de celui d'un ouvrier du bâtiment. Alors voilà, nous avons travaillé comme ça.

La vendange ne vous appartient pas. Nous avions un intéressement à la récolte, un pourcentage du prix. Quand arrivent les vendanges, on presse. C'est la récolte de la Ville de Payerne et elle partait pour être vinifiée là-bas. Parfois, une partie, selon le volume de vendange, était vendue à des acheteurs de l'endroit, des marchands, des négociants en vin de Lavaux. En moût, parfois aussi par la suite en raisin. Ce qui revenait à peu près au même pour nous.

Il y avait les pressoirs et une cave un peu vétustes. Par la suite, j'ai bataillé à nouveau pour que la commune investisse. Ce qu'elle a fait ! Ils ont mis 1 500 000 francs

pour une magnifique cave de 60 000 litres. Le pressoir était au bout du rouleau. J'ai proposé à la commune d'en acheter un moi-même et je le louais au litre. Nous nous sommes acheté un beau pressoir pneumatique qui permettait de faire un travail de bien meilleure qualité. Ainsi, cela nous permettait de rembourser notre pressoir. Tout est imbriqué, notre système fonctionnait extrêmement bien au niveau économique.

En tant que tâcherons, nous avions trois visites (des experts de la Confrérie) par année. Nous faisions attention aussi à ce que les vignes soient bien tenues. J'ai été une fois cinquième ! Mais j'ai toujours été dans les dix premiers. Des fois, quand on réussit un petit peu, ce n'est pas toujours évident. Il y a eu aussi quelques soucis par rapport à notre statut : des employés communaux de Payerne, par exemple, qui eux étaient soumis à un horaire fixe, ne comprenaient pas bien notre liberté. C'est le gros problème des vignerons-tâcherons… Vous avez déjà vu un décompte de vignolage ? C'est impressionnant. C'est un formulaire A4 avec toutes les rubriques et les travaux de terre, de taille, puis il y a l'intéressement à la récolte, les chiffres, après il y a les heures, les assurances sociales, les vacances, enfin voilà. Tout est là, l'acompte d'un côté, le solde, le total. Mais, ce total implique, par exemple, un employé à plein temps sur le domaine de la ville de Payerne, donc une somme importante et les gens ne comprenaient pas !

En plus, avec les visites de la Confrérie, j'ai toujours fait attention de faire mon boulot le mieux possible de manière à ce que la commune puisse dire : « Le travail est fait : les locaux, il les remet en état ; au niveau de la viticulture, il est en haut du classement. » C'était bon, la Municipalité m'a toujours défendu mais il fallait s'impliquer et jouer le jeu. Voilà comment ça a tenu. La Confrérie nous a rendu service.

Ce n'est pas si simple que ça en fait. Si le vigneron fait son travail de manière scrupuleuse, cela permet de vivre tout simplement mais pas d'acheter des vignes, ni de capitaliser. Il ne faut pas rêver, ce n'est pas possible. Le revenu reste celui d'un salarié avec une moyenne convenable sur dix ans.

En fait, plus le prix du raisin est élevé, plus le pourcentage diminue. Il est plus faible en Dézaley vu que le prix du raisin est beaucoup plus élevé qu'à Lutry où il est de la moitié.

Ce qui ne partait pas à Payerne était acheté par des maisons du coin : Testuz, Bovy, Obrist, Massy. Des maisons d'encavage, des négociants qui vivent de la mise en valeur du produit. Ce qui n'empêche pas que la plupart de ces acheteurs sont également propriétaires de vignes. Mais ils traitent de gros volumes.

Parmi les acheteurs de la commune, il n'y avait rien en dessous de 5000 kilos. C'était intéressant parce que trois ou quatre personnes achetaient la totalité de ce qu'elle mettait sur le marché. Ces acheteurs fixes jouent aussi le jeu dans les années d'abondance.

Auguste, le grand-père et André, le père d'Henri, en 1946.

## ENFIN PROPRIÉTAIRE

Les conditions de tâcheron ont été intéressantes jusqu'en 1993. Cette année-là a été mise en place la politique viticole de la limitation de récolte. Forcément, le revenu du vigneron-tâcheron a diminué tout à fait sérieusement. Le vigneron indépendant, propriétaire de sa récolte, quand il y avait une très belle année et un revenu intéressant, cela lui permettait de refaire le toit, de changer la fourgonnette. Maintenant, ce n'est plus possible, il faut être extrêmement prudent avec le revenu viticole, pour un vigneron-tâcheron en tout cas, mais pour beaucoup d'indépendants aussi qui ne négocient pas eux-mêmes leurs récoltes en bouteilles. Même en bouteilles, tout se discute parce

que c'est intéressant d'avoir une plus-value importante. Par contre, il faut un temps énorme, beaucoup d'heures de présence, de compétences et il faut voyager.

Nous avons acheté ce domaine Mermetus en 2000. Vincent, mon fils, et Valérie, son épouse, diplômée en viticulture-œnologie, sont venus y habiter en 2003 et nous sommes restés à Montagny jusqu'en 2013. J'ai donné mon congé naturellement puisque j'avais 65 ans et nous n'avons pas fait d'offre pour succéder à nous-mêmes. Nous avions assez de surface et une maison à transformer.

Ça n'a pas été simple et maintenant nous envisageons d'agrandir et avons mis à l'enquête la construction de ce bâtiment de dépôts. Il sera aussi fait avec des matériaux identiques, des tuiles, des murs crépis à la chaux, des choses simples qu'on aurait utilisées à l'époque. Nous voulions faire quelque chose de complètement différent: enterrer des caves de l'autre côté, creuser en sous-sol, remettre la vigne sur les nouveaux locaux, ce qui aurait coûté infiniment moins cher. Mais, comme on est dans la zone viticole, cela n'a pas été possible. Nous avons dû agrandir derrière ce qui nous a coûté des sommes alors qu'on savait qu'on allait creuser dans la marne, où il y a de l'eau.

Le papa de Valérie, l'épouse de mon fils, était propriétaire d'un domaine viticole intéressant, d'environ 12 000 m² à Riex qu'il a, lui, travaillé quelques années avant d'arriver à la retraite. Valérie en fait a racheté ce vignoble à son papa. Et alors, maintenant nous cultivons 70 000 m², ce qui est beaucoup à Lavaux. Mais pourquoi autant? Lorsque nous nous sommes lancés dans la viticulture au début nous n'avions absolument rien, ni clientèle, ni matériel. Nous nous sommes dit qu'il fallait travailler de manière différente. J'étais bien attiré par les vignobles de Savoie, j'aimais bien ça, aller voir en haut des vallées les derniers endroits où des courageux maintenaient une petite présence viticole, qui gardaient un patrimoine par fierté, pour avoir 500-1000 m² de vignes, pour avoir leur petit tonneau à eux: on invite les copains, il vaut ce qu'il vaut mais il est à moi celui-là, c'est un petit peu ça, ce qu'on voyait beaucoup au Valais. J'ai toujours bien aimé cette façon. J'ai pas mal roulé: France, Portugal, Espagne, tout ça. J'ai ramené de ces voyages le goût de la dégustation, le goût des vins un peu sauvages, libres, pas forcément dans la norme. Nous, on ne va pas abandonner le Chasselas parce que c'est notre cépage de base, c'est notre culture, le cépage et la philosophie de l'endroit, la façon de le cultiver et surtout de le déguster. Alors, pour lui rendre service, à ce Chasselas, nous allons le planter où il est bien. C'est-à-dire pour nous dans les terres lourdes, là où il y a de l'argile, où il y a du calcaire. En étant bien conscient qu'à nos yeux, un bon vin c'est un vin qui doit pouvoir se garder. C'est-à-dire qu'il puisse croître dans un climat. J'aime bien ce terme de climat à la bourguignonne qui dit tout. Où il y a l'air, le soleil, l'exposition, il y a surtout le sol bien entendu, le drainage, la pente.

Monsieur Detomasi[1], quand il donne un avis, il est tranché. Il dit: « Écoute, là, tu peux mettre tel ou tel cépage, tel ou tel porte-greffe parce qu'il y a tel ou tel élément. » Il bouleversait, il secouait les vignerons: « Non mais attend, là ça ne sert à rien, il faut mettre autre chose. » Il secouait un petit peu le cocotier et nous a bien rendu service.

## LE VIGNERON ENTREPRENEUR

Nous nous sommes dit en 1986 que nous allions faire du Chasselas de gastronomie. Ce que nous voulions, c'était donner beaucoup d'arômes, dans des grosses terres argilo-calcaires, beaucoup de goût, une bonne présence au nez d'abord. Pour ça, on vendangeait extrêmement tard, deux ou trois semaines après la fin des vendanges habituelles des Chasselas. Ensuite, nous ne faisions pas la deuxième fermentation, ce qui maintient l'acidité, donc la fraîcheur. Alors, nous avons toujours annoncé la couleur: vase numéro 10, Chasselas sans fermentation malolactique, de gastronomie. Nous l'avons vendu comme ça, et obtenu pas mal d'appuis de la presse de l'époque qui nous ont vraiment lancés.

Nous avons commencé à planter du Viogner. Pour faire connaître les Pinots blancs, gris et noirs, à l'époque on en parlait peu ou pas, nous présentions nos Pinots dans un carton de trois bouteilles, chaque année avec un menu et les recettes. Il devait rester à un prix abordable, surtout qu'on puisse tout trouver dans un rayon, disons… de 20 kilomètres de chez soi. Nous allions jusqu'au bout de la logique identitaire en quelque sorte. Après, nous avons fait la même chose pour les vins rouges.

Pendant plusieurs années, nous avons fait un travail énorme, avec Robert Monnier surtout, pour isoler les pieds les plus intéressants du Plant Robert, tout en gardant la spécificité de ce cépage. À partir de là, en quelques années, on a réussi à créer une sélection. Le Plant Robert était beaucoup plus intéressant parce que, simplement, c'était un cépage « qui est à nous ». L'indication la plus ancienne de culture de Plant Robert à Lavaux, c'est en 1852, chez le vigneron Abetel, à Paudex. C'était une belle aventure. On s'est mis en avant avec le Chasselas vase numéro 10, avec le Plant Robert et une gamme un petit peu originale. Nous avons commencé par planter à Cully du Plant Robert dans un type de terroir. Après, nous les avons essayés dans des terrains beaucoup plus lourds et avons constaté que le goût du raisin change. Après, parfois, nous faisions des assemblages de parcelles, des assemblages de terrains. En fait, nous avons mis pas mal d'années à tâtonner et nous sommes rendu compte qu'il était effectivement possible, par assemblage de terroirs et de climats, d'obtenir des Plants Robert séduisants, qui avaient à la fois du goût, des arômes, de la matière, de la couleur.

1 Hervé Detomasi, spécialiste de l'étude des terroirs.

Actuellement, nous travaillons 70 000 m². Nous sommes propriétaires de 40 000 mètres. J'ai beaucoup travaillé avec Vincent ce printemps à la vigne, en fait pas vraiment avec lui : j'ai gardé quelques vignes que je travaille pour lui. J'aime bien avoir aussi mon indépendance.

Vincent n'a jamais mis un vin en bouteille sans nous le faire déguster. Je suis resté assez pointu, je dis ce que je pense. Nous faisons toujours des commentaires par écrit. Je déguste tranquillement comme ça et je lui donne le résultat. C'est un épicurien, heureusement ! Si un successeur n'a pas le feeling c'est un drame et cela pose de gros problèmes. Une formation complète est indispensable et rend des services énormes, mais ce n'est pas tout. S'il n'y a pas le toucher, jamais vous ne réussirez à faire des vins séduisants. Pour le moment, nous n'avons pas de soucis et sommes indépendants du marché en vendant tout nous-mêmes.

## LES RÉSEAUX

Quand tout va bien, c'est environ 55 000 bouteilles par an, ce que nous avons fait avec le millésime 2016. Maintenant, nous vendons un peu partout en Suisse. Nous faisons partie d'Arte Vitis, ce cercle de vignerons vaudois, avec treize vignerons novateurs et de Mémoire des vins suisses pour la Mondeuse Noire. Cela crée des contacts exceptionnels. C'est en Suisse alémanique qu'il faut aller et aussi par le biais de ces deux organisations que nous y parvenons. Arte Vitis, depuis quinze ans, nous y sommes avec des bons ! Il y a de l'exigence et on peut tout dire, sans risquer de vexer. Dans ces milieux ouverts les gens sont assez forts pour accepter la critique. C'est très constructif. La nouvelle génération est exigeante.

Nous avons quelques revendeurs en Suisse alémanique, de haut niveau, avec des prix suffisamment hauts pour que ce soit intéressant. Ils sont organisés, avec des véhicules climatisés ils prennent 300, 500, 600 bouteilles et les livrent rapidement. Les contrats stipulent qu'ils n'ont pas le droit de vendre nos vins en dessous de notre prix courant.

Il faut prendre un minimum de précaution et s'assurer de travailler avec des partenaires fiables, qui ont envie de faire du bon travail, dans des endroits où il y a un peu des moyens et une clientèle qui peut suivre. Ce que nous vendons sans avoir la connaissance directe des acheteurs représente 20 % à peu près. On vend énormément ici, sur place. Avec 120 cafés-restaurants entre la Suisse romande et la Suisse alémanique nous gardons plus ou moins le contact. Si on peut trouver le temps pour livrer soi-même, l'acheteur en est très honoré.

## LE TÂCHERON HIER ET DEMAIN

La grande différence c'est quand on est vigneron-tâcheron. Nous, encore une fois, avons eu des conditions privilégiées ici à Montagny, avec la ville de Payerne. Cette commune

Claire et Henri Chollet avec leurs enfants Emma et Vincent, en 1988.

avait une excellente situation financière, des domaines sans un franc d'intérêt hypothécaire depuis des siècles. Les autorités nous faisaient confiance et surtout il y avait peu de curiosité, nous ne les voyions que peu souvent, et toujours avec plaisir.

Je pense que le vigneron-tâcheron peut garder sa place dans un certain nombre de communes où il y a le financement nécessaire. Le salaire du vigneron-tâcheron est payé par la caisse et le boursier communal a les fonds disponibles. Mais l'avenir du vigneron dépend directement de la manière dont le propriétaire commercialise ses vins. On ne peut plus payer maintenant un vigneron-tâcheron avec le prix reçu pour un kilo de raisin ou un litre de vin clair. Il faut que le propriétaire commercialise lui-même sa récolte, autrement, ce n'est plus possible. À Montagny, il y a un gros domaine, à Bertholod, sur Lutry aussi, un autre à Grandvaux et nous étions quatre vignerons-tâcherons. Et maintenant, la ville de Payerne n'aura plus qu'un vigneron qui, dès cet automne, va travailler avec un statut de vigneron-tâcheron. Le vigneron-tâcheron est propriétaire de son matériel et son salaire est défini selon un contrat d'engagement. C'est en fonction de la récolte. Comme il y a un plafond (de quantité), le vigneron-tâcheron peut être en perte ! Alors, forcément, il y a quelques soucis par rapport à son statut, mais il y a aussi beaucoup d'autres soucis dans le vignoble.

Beaucoup de domaines viticoles n'ont pas de succession. Déjà maintenant, et dans quelques années aussi, parce que les enfants, pour des raisons diverses, ne veulent pas suivre. Le problème pour un vigneron qui voudrait se mettre à son compte est le prix de l'immobilier. Au moment où il y a plusieurs enfants, il peut y avoir concurrence, ce qui est malheureusement souvent le cas. Cela crée, même si un jeune reprend, des problèmes de famille insupportables, en tout cas désagréables. On voit de grandes maisons, comme Obrist, qui a racheté Badoux, et maintenant Schenk qui a racheté Testuz. On assiste à un agrandissement des vignobles, à la disparition ou en tout cas à une forte diminution du nombre de vignerons tâcherons. Espérons que les communes jouent le jeu. La diminution des tâcherons se fait au profit des ouvriers-vignerons logés dans des locatifs. Les gars descendent le matin dans la fourgonnette, arrivent, font le boulot. Cela dure quinze, vingt, trente minutes, une heure, un matin et ils s'en vont ailleurs. On est en train de perdre une structure.

Tous ces bâtiments (viticoles) vont être transformés. On y crée des appartements loués très cher dans des endroits comme ça. Il y aura moins de vignerons, c'est un peu triste. Ils ne peuvent pas loger sur place, ils se déplacent.

Cela implique aussi que le vigneron devient plus spécialisé. Nous étions des pluriactifs ! Les contemporains de mon père par exemple, au village, ils vivaient sur un hectare. Nous avons connu plusieurs familles en bas qui vivaient sur 20-25 fossoriers, c'est-à-dire 10'000 m² ou un petit peu plus. Mais, ils vivaient de rien, il n'y avait pas de voiture. Il y avait des lapins, il y avait des poules, il y avait des jardins, aucun pouvoir d'achat. Alors, maintenant, c'est clair qu'un jeune qui se met à son compte ne peut plus vivre comme ça. Parce qu'autant que possible on aimerait avoir une compagne, une famille et par la force des choses, on vit autrement. Il ne faut pas oublier qu'on est situé entre les deux pôles, Lausanne et Vevey-Montreux et la région a un niveau de vie complètement dingue ! C'est vraiment difficile, pour un certain nombre de personnes, de vivre très modestement par rapport au voisin d'à côté qui a racheté la maison vigneronne à une famille propriétaire depuis dix générations, qui vit comme un *Nabab*. Le 23 décembre il est loin, il est dans les mers chaudes, il revient le 7 et recommence le boulot. Et puis, celui d'à côté, est là… ça crée toutes sortes de problèmes. Il y a une là une atmosphère un peu artificielle.

Un certain nombre de vignerons s'en sont très bien sortis. Il y a une aisance financière qui est manifeste mais qui ne vient pas du revenu du travail, même s'il existe, mais simplement d'une quantité de villas construites. Les exploitations, jusque dans les années 1930-1950, des fois 1960 pour les dernières, étaient en partie agricoles, il y avait quelques vaches. On a vendu ces terrains ces dernières années à des prix complètement fous et cette mine est épuisée. Maintenant, il faut 30 000 m² pour s'en

sortir. Si le vigneron est un bosseur, s'il est dans le coup, s'il travaille seul, il peut vivre. Il engagera du monde, un peu, pour les effeuilles. Mais, s'il est organisé, il peut le faire. Même à Lavaux, il y a quand même une petite mécanisation qui peut se mettre en place. L'abandon du gobelet pour une culture plus large, permet de travailler plus rapidement, de manière plus rationnelle, c'est quand même bien ça.

## AU-DELÀ DE LA CARTE POSTALE

Il y a des vignes que j'aime, dans lesquelles je me sens vraiment complètement à l'aise, un peu comme avec certaines personnes. Dans d'autres endroits où on passe beaucoup plus vite parce qu'on est moins bien. Je crois que l'attachement qu'on peut avoir pour une parcelle, mis à part le côté visuel et olfactif, des petites choses qu'on sent et qu'on voit comme ça, c'est quand même la qualité du vin qu'on peut en sortir. Indiscutablement, il y a certaines parcelles à qui l'on dit : « Eh bien, merci bien ! Je t'ai donné ce que je pouvais mais tu me le rends. » C'est vrai que j'ai des vignes que j'aime carrément. J'y suis bien à l'aise. On ne dit rien, on observe. On s'assied sur un bout de mur, on y est « pépère ». J'aime bien bouquiner. Nous avons retapé deux petites capites dans les bas et, de temps en temps, je m'y rends. Il m'arrive de rencontrer un confrère et on fait sauter un bouchon, ce sont de bons moments. Des fois, j'y vais avec mon petit-fils. On repense à toutes ces petites choses, quand on est profondément imprégné dans l'atmosphère locale où on ressent les choses d'une manière vivante et où naturellement on est à l'aise, un petit peu comme quand on rentre à la maison. Nous avons pu nous créer un endroit où l'on est dans un milieu qui rassure. Je vois ça comme ça.

Je suis contre les vignes cartes postales ! Il y en a une que j'aime énormément, enfin deux, l'une sous l'autre, deux terrasses que nous cultivons pour le vase 10. Chaque année, on le prend sur la même terrasse, pour garder la traçabilité. Après, la différence, c'est le millésime lui-même qui la crée, mais le terroir il est là. C'est comme une personne, sa personnalité, et retrouver les valeurs qu'on aime chez elle. Mais, en fonction des années, de l'âge, de l'expérience, de l'humeur du moment, il y aura peut-être quelques variations. Cette trame ramène toujours à l'essentiel.

Quand j'étais vigneron de la ville de Payerne, il y avait deux vignes grandes et très faciles à travailler. Je n'ai jamais aimé ces vignes. Ce n'était pas une corvée d'y aller mais j'étais content quand c'était fini, je n'ai jamais eu de plaisir dans ces endroits qui m'énervaient car trop faciles. J'aime bien quand ça monte, qu'il y a des escaliers, même si à côté du joli escalier bien entretenu, j'ai fait une rampe pour monter avec une petite machine. J'aime quand on les mérite ces vignes. J'aime regarder les raisins, qu'ils aient bonne façon, que la vigne soit prête. Ça symbolise aussi l'effort que le vigneron peut faire, même si ce n'est pas des travaux indispensables, pour que ce soit joli. Je veux

dire : « Salut ! Tu me fais plaisir, tu as fait tout ce que tu as pu cette année ! Moi aussi ! Et j'espère que le résultat soit bon. »

## L'ATTACHEMENT AU TERROIR, UNE MANIÈRE DE VIVRE

L'exigence, pour moi, est qu'une vigne ait de la pente, qu'elle soit à Lavaux. J'aime voir les murs, absolument tous. Même dans les vignes qui sont tout en Chasselas, contre les murs, on met des cépages tardifs, de la Mondeuse Noire. J'aime cette diversité, cette promesse et aussi un petit peu cette difficulté.

Je n'ai qu'une frustration professionnelle : ne pas avoir de vigne au Dézaley, dans la seconde partie depuis le Clos des Abbayes de la Ville de Lausanne, en direction de Vevey. Il est là le grand Dézaley à mon œil, à mon goût, légèrement concave en cet endroit. Quand on est là au milieu, on ne voit pas les villas de Grandvaux, on ne voit pas Vevey-Montreux. Par contre, on voit les blocs, erratiques ou non et quelques-uns dans l'eau. Je trouve cela très beau, avec la couleur du lac. Après, on lève le nez et on arrive où ? À Meillerie. Le village est beau quand on vient depuis le lac, c'est extraordinaire. Alors, mon rêve à moi, ç'aurait été d'avoir mille mètres, d'avoir cinq ou six petites parcelles comme ça, avec des beaux, des vrais murs, avec une petite capite pour le dimanche matin. Faire ces vignes impeccables et sortir un solide Dézaley !

Enfin, en guise de conclusion, j'aimerais dire que nous sommes à l'aise dans notre environnement, où les insecticides ont disparu au profit des redoutables et voraces thyphlodromes, prédateurs qui prospèrent en toute discrétion. Les herbes tapissent les sols, vivants, et quel plaisir de ne plus remonter la terre après l'orage depuis que l'on ne la laisse plus descendre. Puis les feuilles jaunissent, le raisin a besoin de calme, à moi le dernier mot ! À ses côtés, discrètement, le vigneron peaufine quelques retouches, il coupe une grappe en retard de maturité, un sarment épris de liberté ici, et bien d'autres attentions encore, certes pas indispensables !

N'est-elle pas aristocratique cette liberté que l'on s'accorde de consacrer à la noble plante de délicates attentions pour le plaisir de l'œil et du cœur ?