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

Artikel: Le vocabulaire de la vigne : l'enquête de Wilhelm Egloff à Épesses
Autor: Chevalley, Hervé
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-954828

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

TÉMOIGNAGES ET DOCUMENTS

LE VOCABULAIRE DE LA VIGNE : L'ENQUÊTE DE WILHELM EGLOFF À ÉPESSES

INTRODUCTION ET BIBLIOGRAPHIE PAR HERVÉ CHEVALLEY[1]

C'est en 1943 que le *Glossaire des patois de la Suisse romande* (établi à Neuchâtel depuis 1899, à l'initiative de Louis Gauchat) a confié à Wilhelm Egloff la mission de mener une enquête dialectologique et ethnographique en Suisse romande. Il s'agissait en fait de compléter l'enquête par correspondance de 1901-1910 qui est à la base du grand dictionnaire romand. W. Egloff (1909-1983), dialectologue a enquêté de 1943 à 1947 dans onze localités[2]; il était accompagné du dessinateur Paul Boesch chargé de faire des esquisses des outils évoqués par les témoins interrogés. Il dessina plus de 2000 objets de la vie paysanne et des anciens métiers[3].

L'intérêt de cette enquête est double : elle nous renseigne sur les pratiques et les usages agricoles à la fin de la première moitié du XXe siècle, mais aussi sur les mots employés pour les désigner. Sa formation de dialectologue a en effet permis à Egloff de glaner de nombreux mots du patois en train de disparaître et, dans certains cas, au moment de leur francisation ou de leur remplacement par des mots relevant du français régional de Suisse romande. À ce titre, les apports lexicaux d'Egloff constituent un document linguistique très précieux. En effet, pour le vocabulaire de la vigne, c'est Épesses en Lavaux qui a été choisi par le chercheur comme point de référence de son enquête. Celle-ci a eu lieu le 23 juillet 1943, avec comme témoin Benjamin Fonjallaz, ancien président du Tribunal de Lausanne.

Les mots patois sont donnés en italiques, les mots relevant du français régional sont en italiques entre guillemets. Les titres intercalaires ne figurent pas dans le texte d'origine.

1 Bibliographie en fin d'article, p. 342.

2 Wilhelm Egloff, « Enquêtes d'un dialectologue sur la vie romande », dans *Vox Romanica,* 11, 1951, pp. 1-63.

3 Enquête sur les métiers et leur terminologie / Textes et photographies : Wilhelm Egloff ; illustrations Paul Boesch. – Fonds GPSR, 1943-1947. – 3 classeurs, 1977 esquisses, 644 photographies, Université de Neuchâtel.

TRANSCRIPTION DU DOCUMENT

Dans la forte pente de la Corniche, tous les vignobles sont disposés en terrasse, *in charmœ,* « en *charmu* »*;* au bas, cette terrasse est soutenue par un mur ou une muraille qu'on escalade par un escalier en pierre. Les ceps sur le mur sont souvent penchés vers l'extérieur pour laisser un passage au bas du vignoble ; ce rang s'appelle *lo sèron,* « le *séron* ». Le vigneron construit en général une petite maisonnette, « le *cabinet de vigne* », dans lequel il range ses outils qu'il ne rentre pas tous les soirs. À côté de cette maisonnette, il y a un bassin qui recueille l'eau du toit de sorte que le vigneron trouve l'eau nécessaire pour les sulfatages (fig. 1).

La vigne d'aujourd'hui a quatre cornes ; on a soin de les arranger toutes à la même hauteur. Autrefois, on n'avait que trois cornes parce que la vigne se plantait plus serrée. À chaque corne on laisse pousser en général deux sarments. Le premier bouton qui se forme en sarment est le plus souvent en bas ; on l'appelle « le *borgne* ». Le bois de l'année précédente est très court ; si on laissait un long bout, la corne s'allongerait trop vite. On appelle « les *loups* » les sarments poussant au pied du cep et qu'on enlève soigneusement. Les sarments gourmands qui dépassent l'échalas, appelés « les *planes* », ne portent jamais de fruits, et il faut les enlever également. Souvent, il y a dans une grappe des grains très petits qui sont tout de même mûrs et très doux ; on les appelle *lé məlyèrin,* « les *raisins de dames* ». Après les vendanges, on trouve toujours quelques fruits très petits, souvent aigres. Ce sont des raisins de seconde floraison, *léz agré.* Le vigneron aime bien voir beaucoup de « ces *agrets* » dans son vignoble, parce qu'il dit que ça annonce une bonne année.

L'ANNÉE VIGNERONNE

Le vigneron commence son année au mois de novembre. Il arrache les échalas et les met en tas. Ensuite, il commence à porter en haut la terre qui, par l'effet de la pluie et des labours, est descendue vers le bas du vignoble pendant l'année. Hottée par hottée, il faut la charger, la porter au dos. Mais bientôt le froid empêche tout travail à l'extérieur. On se retire à la maison, où l'on prépare les échalas pour le printemps. Souvent déjà au mois de février, on commence à tailler la vigne, mais en général c'est un travail de mars. À Épesses, on dit même qu'il faut avoir taillé sa vigne à la Saint-Grégoire (12 mars), car « à la Saint-Grégoire taille ta vigne si tu veux boire ».

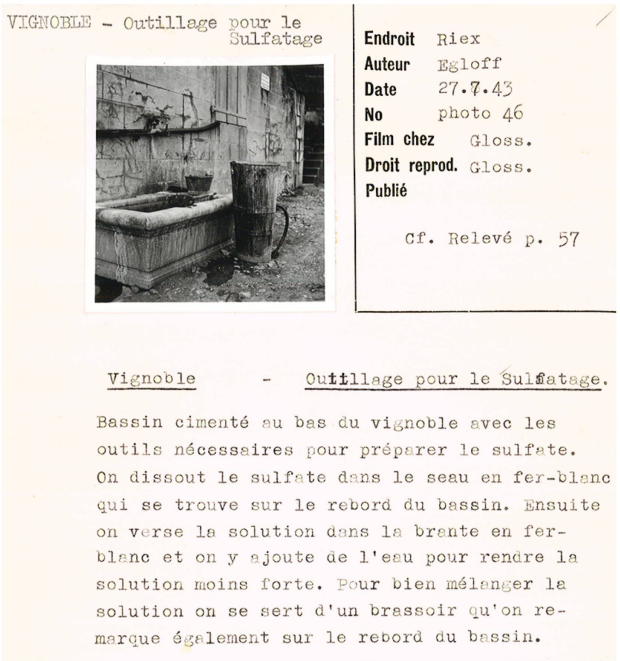
On taille partout au sécateur ; mais on connaît encore l'ancienne serpette, qu'on appelle *kouté a pouå,* le couteau à tailler. On taille en général « sur le *borgne* », c'est-à-dire qu'on laissera « le *borgne* » qui se trouve sous le sarment et en plus un autre œil qui se trouve en haut et d'où poussera un sarment à fruits. Il ne faut pas laisser plus d'un œil outre « le *borgne* », parce que la corne s'allongerait trop dans une seule année et qu'on surchargerait le cep, ce qui l'épuiserait trop vite.

Au mois d'avril, on commence le fossoyage. C'est le gros travail du printemps, le labour. On fossoie au moyen du fossoir, *lo fochå* à trois *bèrlə* (fig. 2), soit trois dents aujourd'hui, anciennement à deux dents seulement. Ce travail occupe le vigneron jusqu'au milieu du mois de mai. Au mois d'avril, on porte aussi le fumier au vignoble. C'est encore à la hotte qu'il faut le porter dans le vignoble. Une hottée suffit pour seize pieds. Puis on éparpille ce fumier et on le « *cache* » près des ceps. Après le fossoyage, il faut bientôt « *reterser* », travail qui se faisait autrefois avec un fossoir plus léger, « le *croc* » ; aujourd'hui, ce travail se fait en général au moyen de la raclette, *lo rabyè.* Mais les travaux de la terre ne finissent pas là ; il faut continuer à racler la terre jusqu'au mois de septembre, car la mauvaise herbe pousse vite.

On prépare aussi la paille pour attacher la vigne. Quand on n'a pas encore réservé les poignées, on prend une gerbe et on couche une herse dessus ; alors on tire les gros épis et on coupe la paille à la longueur voulue. Ce travail s'appelle « *tirer la paille* ».

Il faut aussi s'occuper de la vigne elle-même. Il faut d'abord enlever, *épyéné,* les branches gourmandes, *lé planə,* un travail fait par les hommes au mois de juin. Bientôt, les Savoyardes viendront effeuiller, c'est-à-dire qu'elles enlèvent les feuilles excédentaires, qui ne font que fatiguer la vigne. En même temps, elles « *lèvent* la vigne », c'est-à-dire qu'elles attachent les sarments à l'échalas deux ou trois fois selon la hauteur, avec de la paille de blé ou de seigle. Ensuite, il faudra « *rebioler* » car aux aisselles de la plante ont poussé des sarments gourmands, *dé rəbyó.* Mais la plante n'a pas fini de pousser; de nouvelles branches se lèvent et dépassent même l'échalas. Il faudra les couper au mois de juillet ; on dit qu'« on *bioche* ».

À côté de ces travaux, il y a encore les traitements. On appelle ainsi toutes les opérations d'application de produits chimiques destinés à combattre les maladies de la vigne. Au début de juin, on commence à sulfater. On dissout le sulfate dans de l'eau. Cela se fait près du bassin au vignoble. On se sert d'une brante, souvent en métal, et on brasse bien avec un « *brassoir* », *lo brasə.* Ensuite, au moyen d'une puisette, *la kasə,* on remplit « la *boille* » qu'on charge ensuite sur son dos. En activant le levier de la pompe, on presse le liquide dans le pulvérisateur. Ce travail se répète tous les dix ou quinze jours pendant deux mois. Par ce traitement, on protège la vigne contre le mildiou. Par temps chaud et humide, il faudra soufrer deux ou trois fois, car l'oïdium attaque la vigne. Mais il faut aussi « *nicotiner* » la vigne deux fois vers la fin du mois de juillet pour combattre le cochylis. Ces dernières années, on s'est vu contraint de mettre de l'arsenic contre la pyrale. Il y a bien de vieux vignerons qui n'aiment pas trop ce dernier produit chimique. Il y aurait encore à signaler le pyrèthre, produit qui tue les vers qui attaquent le raisin. Au mois d'août, au plus tard au début de septembre, on n'entrera plus dans les vignobles, de peur d'endommager les plantes.


VIGNOBLE - Outillage pour le Sulfatage

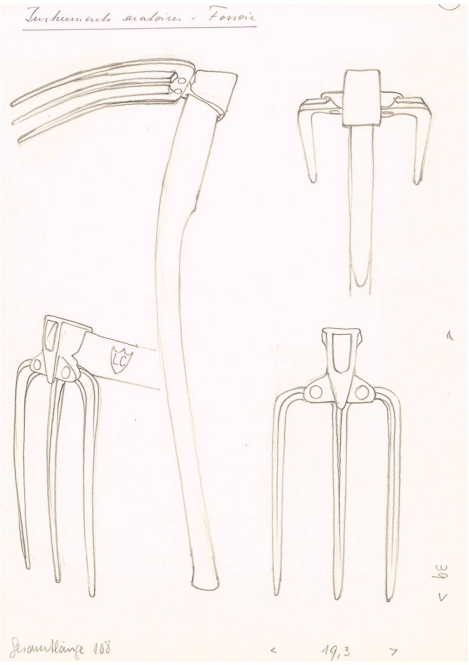
Endroit Riex
Auteur Egloff
Date 27.7.43
No photo 46
Film chez Gloss.
Droit reprod. Gloss.
Publié

Cf. Relevé p. 57

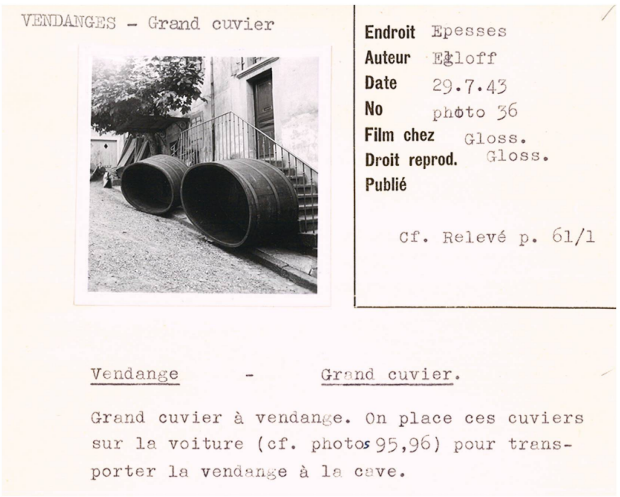
Vignoble - Outillage pour le Sulfatage.

Bassin cimenté au bas du vignoble avec les outils nécessaires pour préparer le sulfate. On dissout le sulfate dans le seau en fer-blanc qui se trouve sur le rebord du bassin. Ensuite on verse la solution dans la brante en fer-blanc et on y ajoute de l'eau pour rendre la solution moins forte. Pour bien mélanger la solution on se sert d'un brassoir qu'on remarque également sur le rebord du bassin.

1. À l'exemple de cette fiche, 1977 esquisses et 644 photographies de Paul Boesch, avec description et commentaires, sont répertoriées et conservées par le Glossaire des Patois de la Suisse romande à Neuchâtel (photographie 46, Riex, 27.07.1943).



2. Le labour du printemps se fait au moyen du fossoir à trois dents (esq. 13, Chexbres, 27.07.1943).


VENDANGES - Grand cuvier

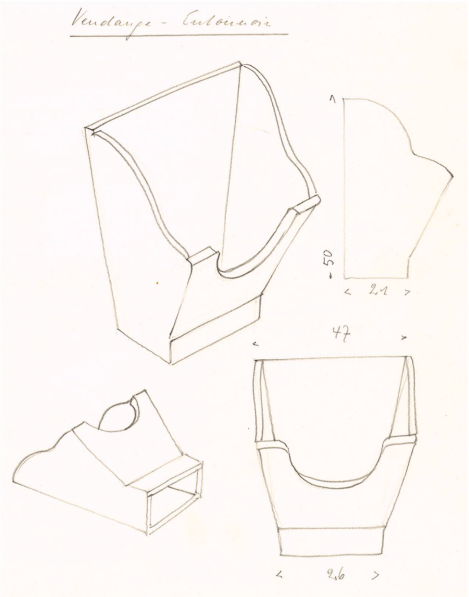
Endroit Epesses
Auteur Egloff
Date 29.7.43
No photo 36
Film chez Gloss.
Droit reprod. Gloss.
Publié

Cf. Relevé p. 61/1

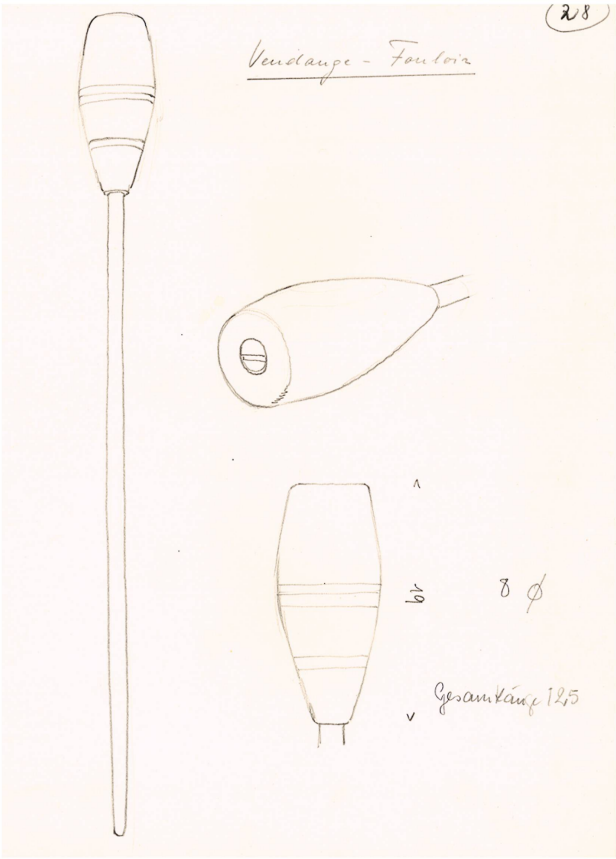
Vendange - Grand cuvier.

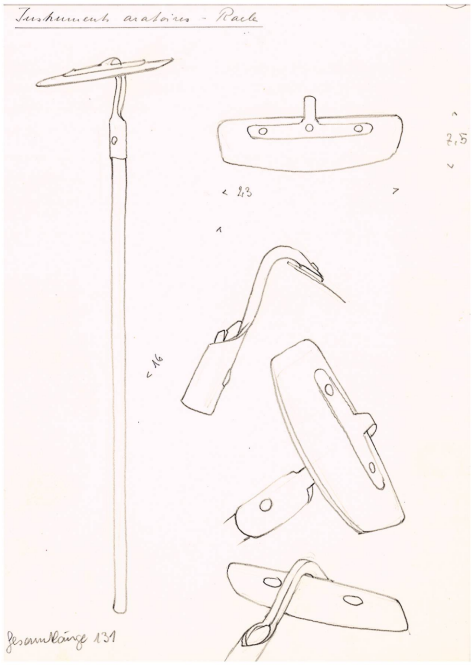
Grand cuvier à vendange. On place ces cuviers sur la voiture (cf. photos 95,96) pour transporter la vendange à la cave.

3. Les raisins de la vendange sont emportés dans les cuviers (photographie 36, Épesses, 29.07.1943).

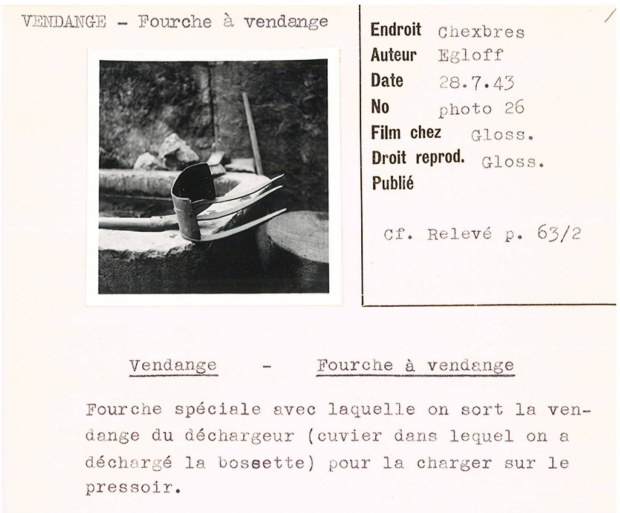


4. L'entonnoir à vendange, dans lequel le brantard verse le raisin foulé depuis le haut d'une petite échelle (esq. 76, Chexbres, 28.07.1943).

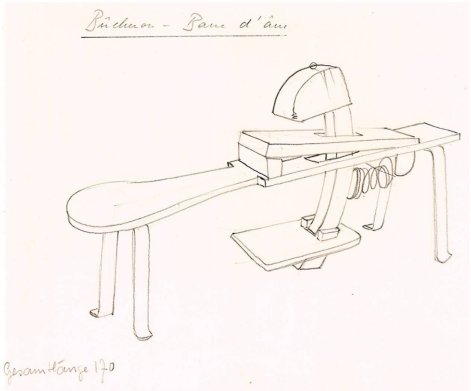




5-6. On remue le vin rouge dans la tine avec le fouloir ou un raclet (esq. 28 et 14, Chexbres, 27.07.1943).



7. Fourche spéciale servant à décharger le marc restant dans la tine, sur la table du pressoir (photographie 26, Chexbres, 28.07.1943).



8. Banc sur lequel on s'installe pour tailler les échalas avec le couteau à deux mains (esq. 78, Chexbres, 28.07.1943).

LES VENDANGES

C'est au mois d'octobre qu'on vendange. Le ban est levé par les syndics. Il n'est pas permis de vendanger avant la date fixée, pour obtenir la qualité de vin connue dans toute la Suisse. En général, ce sont les femmes et les enfants qui coupent les raisins. Aujourd'hui, on emploie des serpettes ou un sécateur assez léger, « une *vendangette* ». Mais le vigneron et tous ceux qui connaissent la vigne préfèrent vendanger sans instrument; ils coupent le raisin avec les doigts, car il se casse facilement au nœud. Le raisin coupé se met dans des seilles en bois de sapin, *lé séyə.* Quand elles sont pleines, on les verse dans « la *brante* », *la brinta,* que les hommes, *lé brintar,* descendent sur leur dos jusqu'à la voiture.

La voiture qu'on emploie pour transporter le raisin est « le *brancard* ». Sur « le *brancard* », on place un cuvier à vendange (fig. 3) ; il est fixé en avant et en arrière par deux bouts de bois cloués ou vissés sur le brancard et épousant la forme du cuvier (fig. 5 photographie 91). C'est dans ce cuvier qu'on verse le raisin vendangé. Quand il est plein, on le conduit au pressoir. Aujourd'hui, le vigneron d'Épesses est obligé de louer un charretier avec son cheval, parce qu'on n'en trouve plus sur place. Au pressoir, on vide le cuvier d'abord dans « les *brantes* » qu'on porte à la tine, *la tœna.* Sur la tine, on a fixé le cylindre. C'est une machine qui contient deux cylindres d'une surface âpre au toucher et qu'on peut tourner en sens inverse, de sorte que le raisin est pris entre les deux rouleaux et y est écrasé. On verse le raisin par un entonnoir sur ces rouleaux qu'un homme fait tourner au moyen d'une manivelle.

Les vendanges se font aussi autrement. Le raisin qu'on verse dans « la *brante* » est foulé avec un pilon, *lo səmòtyò.* Alors on descend « la *brante* » à la voiture qui, elle aussi, est tout autre. C'est encore « le *brancard* », mais on y a chargé « la *bossette* », *la bòsèta.* C'est un tonneau allongé avec une ouverture carrée en haut, au milieu. Il repose sur deux coussins, deux « *fassets* » en osier, et il est fixé par des chaînes. Sur cette « *bossette* », on met l'entonnoir à vendange, *l'inbóså a vəneindzə* (fig. 4). « Le *brantard* » descend donc du vignoble, monte sur une petite échelle, *l'échəlon,* et verse le contenu de sa brante dans l'entonnoir. Lorsque la « *bossette* » est pleine, on la transporte au pressoir. Là, on la soulève en avant et en arrière en se servant d'une longue fourche en bois, *la fourgin ə,* et on pousse deux planches entre « le *brancard* » et « la *bossette* ». Puis on roule « la *bossette* » sur un cuvier ou, si c'est possible, sur la tine même pour la décharger.

On vendange au cuvier à Cully, Riex, Épesses et Grandvaux, à la « *bossette* » à Chexbres et Rivaz et plus à l'Est, jusqu'à Montreux. À Épesses, l'emploi du cuvier est justifié par deux raisons :

a) il faut fouler le raisin blanc le plus tard possible, pour qu'il ne s'évapore pas en route ;

b) il arrive qu'une voiture verse dans ces routes en pente. Le contenu d'une « *bossette* »

est perdu, tandis que le raisin non foulé du cuvier se ramasse facilement; ainsi la perte est bien moins grande.

Les vendanges se font en général en famille; on invite les parents, même éloignés. Quelquefois, il y avait des Fribourgeois qui arrivaient de la région de Romont.

PRESSOIRS

Chaque vigneron a son propre pressoir. On ne laisse pas longtemps le vin blanc dans la tine. Le plus souvent, on le soutire tout de suite. Au bas de la tine, il y a un gros robinet en laiton. « la *boîte* ». Si c'est possible, on fait couler ce premier vin, « l'écoulure », directement dans le tonneau, « le *vase* », par un système de tuyaux; sinon, le vin s'écoule dans un baquet et on le pompe alors au vase. Le vin rouge, bien plus rare dans cette région, reste dans la tine pendant six à huit jours. On le remue avec « le *fouloir* » ou « un *raclet* » (fig. 6-5), *lo rakyə ;* après, on le soutire et le presse comme le vin blanc. Le vin soutiré n'est jamais séparé du vin du pressoir; on les mélange dans les tonneaux.

Pour le vin rouge, on connaît encore un autre traitement. Autrefois, on versait les raisins sur un treillis, « la *grapoire* », et on les frottait. De cette façon, les grains tombaient dans le vase sur lequel on avait mis le treillis, tandis que les tiges restaient dans le treillis. Avec cette manière *d'*« égrapiller » le raisin, on séparait des grains de raisin les tiges qui donnaient un goût aigre au vin pendant la cuvaison.

Les pressoirs sont en général très modernes; souvent, ce sont des pressoirs hydrauliques. Il y en a encore quelques-uns en bois, mais la terminologie de ce type de pressoir ancien se perd rapidement. On appelle la table du pressoir « le *fond* » du pressoir. Là-dessus, on place la caisse, *la késə,* dans laquelle on verse le marc. On le recouvre de planches, *lo plinché,* puis on y met les poutres, *lé pló.* L'écrou s'appuie sur ces poutres et les compresse vers le bas quand on le serre. Sous l'écrou, il y a une grosse pièce de bois, *lo tralé.*

Autrefois, il y avait de chaque côté du pressoir deux montants qui portaient une grosse pièce. Cette pièce était traversée par la grande vis en bois, dont la tête s'appuyait contre les poutres. La vis dans l'ancien système, l'écrou dans le moderne sont serrés par une longue perche, *la palintsə,* qui entre dans la tête de la vis ou dans l'écrou. Pour exercer plus de force sur « la *palanche* », on attache à son bout une corde qui s'enroulait autrefois autour d'un tour vertical, « le *treuil* » qu'on tournait en s'appuyant contre deux perches qui le traversaient. De nos jours, il y a un engrenage qui évite bien des accidents, inévitables avec l'ancien système.

Le marc qui se trouvait dans la tine devait donc être déchargé sur la table du pressoir. On se sert d'un seillon à vendange en bois de chêne; à Chexbres, on employait aussi une fourche spéciale, *la fòrtsə a vəneindzə* (fig. 7). Puis le raisin est pressuré et

le vin, *lo tróyu,* s'écoule de la table du pressoir dans un cuvier. Ensuite, on desserre le pressoir, on coupe les bords du marc, *lo mark* (anciennement, à Chexbres, *lo dzènó*) avec le coupe-foin ou « coupe-*frais* » et on rejette vers le milieu ce qu'on a coupé. Puis on serre de nouveau. Cette manœuvre se répète une troisième fois.

TONNEAUX ET VASES

Le vin de la tine et celui du pressoir s'écoulaient autrefois dans un cuvier. On le puisait là-dedans avec « la *casse* » ou avec une puisette spéciale, l'écope, pour le verser dans une *« brante ».* Ensuite, on portait la « *brante* » à la cave et on versait le nouveau vin dans le tonneau, le « *vase* », sur lequel on mettait un entonnoir en bois, *l'inbósǎ*, ou en cuivre, la chantepleure, *la tsantapyòra.* Pour arriver dans les coins du cuvier et pour ne perdre aucune goutte de ce précieux liquide, on avait une puisette spéciale, *lo kónə* « le *cône* ». Cette opération de transvasement du vin a été bien simplifiée dans les endroits où la cave est plus basse que le pressoir.

Les grands tonneaux, « les *vases* » reposent sur deux fortes poutres couchées par terre, « les *assises* ». Le tonneau lui-même se compose des deux fonds et des douves qui ont une rainure, *lo jèrji,* pour y recevoir le fond. Dans le fond tourné contre le passage, il y a une petite ouverture, « la *portette* », qui se ferme au moyen de la clef, un morceau de bois qui traverse toute l'ouverture. Plus haut, presqu'au milieu du fond, il y a un petit trou bouché par un bouchon en bois ou par un petit robinet, *lo gilyon.* Tout en haut du tonneau se trouve la bonde, bouchée par le bondon.

Il faut que les « *vases* » soient toujours pleins. Puisque le vin s'évapore par les douves, il faut de temps en temps les remplir de nouveau, les « *recaper* ». Ceci se fait au moyen du broc en bois, *lo bròk,* ou en cuivre. On compte deux litres par mille litres et par mois. Pour réduire la surface du vin dans un tonneau à moitié plein, on a passé du tonneau rond au tonneau ovale. Pour vider le tonneau, on *fixe un robinet dans le trou de la* « *portette* ».

Si le vin se trouble, chose qui ne devrait pas arriver, il faut le transvaser. Sinon, on le laisse sur sa lie ; on dit qu'il « *se nourrit* ». Un vigneron invitera toujours son hôte à la cave pour « boire au *guillon* ». On tire alors du vin par le petit robinet. C'est toujours celui qui invite qui boit le premier, après on donne le verre à droite (à Riex seulement, on le donne à gauche).

Un tonneau vide doit être protégé contre la moisissure. On le nettoie bien et on le ferme alors. Ensuite, on introduit par la bonde un papier soufré, *lo bran,* qu'on allume. On le suspend à un fil de fer et on ferme le tonneau par le bondon. Le soufre qui brûle enlève tout l'oxygène qui se trouve dans le tonneau et empêche par là la moisissure. Cela s'appelle « *branter* le tonneau ». Pour transporter du vin, on se sert d'un tonneau

qui ressemble à la « *bossette* à vendange », mais il n'a pas d'ouverture carrée ; il a une bonde comme le tonneau ; c'est la *fusta.* On la charge également sur le brancard.

La lie qu'on retire du tonneau au moyen du « *rable* », *lo rakyə,* se distille pour faire de l'eau-de-vie. Le marc du pressoir aussi se garde jusqu'en hiver; ensuite, on le distille pour faire de l'eau-de-vie. À Chexbres, on le donnait autrefois aux vaches. Le tartre, qui se forme à l'intérieur du tonneau, est vendu à un marchand de Cully. C'est une matière qui se vend assez bien.

RENOUVELLEMENT DE LA VIGNE

Pour renouveler un vignoble, on arrache les anciens ceps après la vendange. Ensuite, on défonce le terrain à 50 ou 60 cm. On commence toujours au bas du vignoble. On ouvre d'abord un fossé de 50 à 60 cm et on porte cette terre vers le haut du vignoble. Pour la porter, on se sert de la hotte, *la lòta,* qu'on place sur un trépied, *lo tsəvó de lòté,* « le *cheval de hotte* », pour la charger. Ensuite, on comble ce fossé en tirant la terre vers le bas. Ce travail se fait avec le fossoir, *lo fóchå,* et la pelle.

Le vigneron de Lavaux ne greffe pas lui-même la vigne ; il y a des greffeurs qu'on fait venir et qui ont fait un apprentissage. Les plants greffés se mettent dans la sciure, souvent dans une chambre chauffée ou bien du côté de la maison qui est bien exposé au soleil. Au printemps, pas trop tôt, on les plante provisoirement dans le vignoble en rangs assez serrés. Là, les plants greffés mettent des racines. L'année suivante, les petites plantes, « les *barbues* », se placent à l'endroit définitif. On passe d'abord la soudure à la paraffine, puis on les plante en se servant du « *cordet* » et du « *plante-chapon* », *lo plantchapon.* À Épesses et à Chexbres, il y a le même nombre de plants par « *fossorier* » (Épesses) ou par « *ouvrier* » (Chexbres). D'après les indications d'Épesses, on plante les rangs de ceps à 90 cm ou à 1 mètre de distance. Dans le sens vertical de la pente, il y a 80 cm de distance entre deux ceps. À Chexbres, il faut compter 600 plants par ouvrier, mais autrefois on en comptait 800 ; les rangs étaient plus serrés. C'est la raison pour laquelle la pioche n'avait que deux dents, tandis que maintenant elle en a en général trois. La première année où l'on peut s'attendre à une petite récolte est la troisième. La quatrième année donnera une bonne récolte.

Les échalas sont en bois de sapin ; ceux qui sont en bois de mélèze sont préférés, mais ils sont bien plus chers et ils se courbent facilement au soleil. En général, on laisse les échalas le premier hiver; on les arrache ensuite en automne et on les met en tas. Au moment du piochage, on les replante en les enfonçant avec le fossoir qui sert de maillet. En replantant les échalas, on a soin de planter en terre le bout qui a été en haut l'année précédente. De cette manière, l'échalas s'use de façon égale aux deux bouts. Autrefois, et quelques fois encore aujourd'hui, les échalas se faisaient à la maison,

pendant la morte-saison. On fendait les billes avec la hache et le maillet. Ensuite, on les taillait avec « la *plane* » ou le « *couteau à deux mains* ». Ce travail se faisait sur un banc spécial, *lo bin d'åno* (fig. 8), souvent à l'étable où il faisait bien chaud.

Les deux cépages qu'on connaît surtout dans la région sont le fendant roux, dont le fruit se fend d'un côté à l'autre quand on le presse, et la « *blanchette* » ou « *giclet* », plus ancien, dont le suc gicle quand on presse le raisin.

BIBLIOGRAPHIE

Louis Gignoux, *La terminologie du vigneron dans les patois de la Suisse romande*, Zurich : Faculté de philosophie (thèse de doctorat), 1902.

Maurice Casanova, « Le langage des vignerons de Bevaix (Neuchâtel, Suisse) », *TraLiLi* 15/1, 1977, pp. 119-129.

Heinz Gassmann, « Le lexique régional des vignerons du Vully », in *Espaces romans II, Études de dialectologie et de géolinguistique*, Ellug, Université Stendhal, Grenoble 3, 1989, pp. 176-185.

Charles Kræge, Gilbert Künzi, *Vigne, vin et raisin de Suisse romande : lieux-dits, noms et expressions*, Yens-sur-Morges : Cabédita, 2010.