

Vendanges en suisse romande

Autor(en): **Blanc, Géo-H.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Schweiz = Suisse = Svizzera = Switzerland : offizielle Reisezeitschrift der Schweiz. Verkehrszentrale, der Schweizerischen Bundesbahnen, Privatbahnen ... [et al.]**

Band (Jahr): - **(1947)**

Heft 9

PDF erstellt am: **13.09.2024**

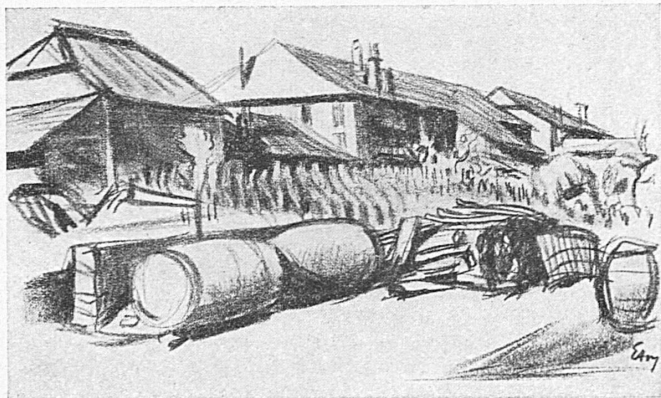
Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-777439>

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.



VENDANGES EN SUISSE ROMANDE

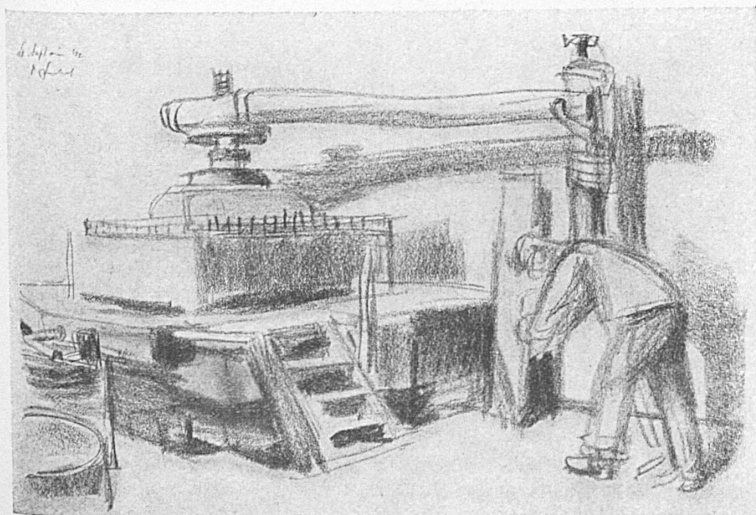
Que ce soit à Martigny, au pied de cette tour désolée de la Bâtiarz, ou à Sion, sur les pentes de Tourbillon, ou en plein cœur de Lavaux, non loin de ce donjon de Marsens d'où le regard, comme un épervier, plonge dans le lac; que ce soit à Grandson, ou dans le Mandement, ou à Cortaillod, ou dans le Vully, les signes avant-coureurs restent les mêmes.

Il y a cette couleur du ciel de septembre, plus violet parce qu'il s'appuie et répond à la teinte déjà ocrée du vignoble; il y a cette tiédeur de l'atmosphère qui semble presque palpable, transparente certes, mais comme chargée d'une mystérieuse substance.

Et puis il y a l'haleine humide des pressoirs que l'on a ouverts, que l'on a lavés, devant lesquels gogent les brantes, les seilles, les cuves, les gerles, les bossettes, tous les instruments de la vendange, tandis que l'échoppe du tonnelier semble déborder sur la route de tout son contenu et que les cages à pressoir bien réparées s'entassent devant l'atelier du serrurier.

Cependant le soleil met à la grappe sa troisième couche de vernis — les deux premières ayant été dispensées en juillet et en août —, et les rosées matinales font gonfler le grain à souhait. On prévoit tout... sans hâte, sans impatience. Car, si le temps est beau, chaque jour qui s'ajoute au jour précédent infuse au raisin plus de sucre encore et le conduit à sa maturité complète, réussie, parachevée.

Alors, un beau matin, les bans levés, la troupe s'ébranle et la récolte commence, selon les règles d'une stratégie ancienne et bien établie. Sans doute, il y a ces nouveaux pressoirs méca-



niques ressemblant presque à des usines; ce qui d'ailleurs n'enlève rien à la véritable poésie. Car la poésie est dans le fruit. Elle est restée intacte et semblable.

* * *

Si le pressoir se trouve près de la vigne, on y porte directement la vendange. S'il est trop éloigné, il faut verser la brante dans la cuve ou dans la tonne qui se nomment fine, gerle ou bossette selon les endroits. Et hue la Grise! à moins qu'un tracteur remorque le char. Peu à peu les perfectionnements mécaniques ont surgi dans le vignoble. Si vous cherchez bien, vous trouverez encore de ces antiques pressoirs en bois que quatre gaillards actionnent en s'arcbutant sur les palanches; j'en connais quelques-uns en Valais. Il y a un autre à Cully; son propriétaire le conserve et l'utilise par une sorte de coquetterie grandiose. Mais la manivelle et les roues dentées ont remplacé depuis longtemps l'effort titanesque des pousseurs de palanches, et voici vingt ans que la presse hydraulique détrône tous les autres systèmes. On donne quelques coups de pompe, de temps à autre. Cela épargne bien des sueurs.

Peu importe le moyen, n'est-ce pas, pourvu que le moût coule! Il y a cette odeur, le soir, qui se répand dans les ruelles du village; mélancolique, un peu, comme tous les parfums, surtout les parfums d'automne,



mais contenant déjà quelque chose de mystérieux, de captivant, de futur: le vin nouveau.

Pour l'instant, il n'est que promesse, sirop, jus de fruit qu'on offre aux vendangeuses, aux citadines un peu curieuses venues un moment au pressoir.

* * *

Un gars joue de la musique à bouche; ou bien l'accordéon s'étire. Parfois même un cornet à piston fait résonner les voûtes de pierre et l'on danse sur le pavé... beaucoup moins toutefois qu'il n'est raconté dans les poésies. Les vendanges sont une fête, mais une fête bien fatigante. Lorsque, vers les onze heures, on a recoupé, c'est-à-dire desserré la pressée au moyen de fourches et de fossiers, lorsqu'on a remis les plots, lorsqu'on a pressé de nouveau, lorsqu'on a derrière soi sa journée et la moitié de la nuit, il est temps d'aller retrouver ses draps. On se rattrapera au bal, le dernier dimanche.

Dans quelques mois, le vin sera fait, résultat de toute une épopée, celle de la vigne, à partir de la poussée sous le ciel bourru de mars jusqu'à la glorieuse saison des vendanges. Et cela, cette succession de jours, de soleils et de tant d'autres choses, vous le retrouverez dans votre verre. Sans grand effort d'imagination, vous saurez reconnaître dans le vin les éléments qui le composent et lui donnent son incontestable noblesse. Bienheureux, le pays où l'on vendange! Géo-H. Blanc.

Dessins de H. Bischoff, P. Gauchat.