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

Herausgeber: Schweizerische Verkehrszentrale

Band: 33 (1960)

Heft: 3

Artikel: A l'armorial de nos vins blancs suisses

Autor: Staub, Roland

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-776685

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: 15.07.2025

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

Die strenge Architektur der Rebberge von Lavaux in der Wende vom Winter zum Frühling. Photo Raußer

Rigoureuse architecture du vignoble de Lavaux entre deux saisons.

La severa architettura dei vigneti di Lavaux tra inverno e primavera.

The terraced vineyards of Lavaux caught between winter and spring.

A L'ARMORIAL DE NOS VINS BLANCS SUISSES

La diversité de ses vins est une des plus agréables surprises que la Suisse puisse offrir aux touristes. Il suffit souvent de franchir quelques kilomètres, de passer d'un village à l'autre, pour découvrir, à chaque escale, de nouveaux trésors. – Nos vignobles sont très anciens. Bien avant l'arrivée des Romains, la vigne grecque poussait déjà sur les douces collines genevoises et de la Bonne Côte. Un peu partout l'antiquité, de Coire à Bâle (Augusta des Rauraques), de Genève à Yverdon, a laissé des traces du travail des vignerons. On a découvert à Aubonne une serpette romaine et une plaque en terre cuite pour amphore mentionnant un nom et un millésime, l'ancêtre de nos étiquettes. L'origine de nos cépages est assez mystérieuse. A travers les siècles, il y eut tant d'échanges viticoles qu'il est presque impossible de remonter dans le temps. Souvenons-nous que l'Allemand Pierre Simon vint à Malaga avec des plants du Rhin. Henri le Navigateur fit venir de Chypre les plants qui donnèrent le Madère et Charles Quint envoya de Mayence ceux qui meublèrent le vignoble des Canaries. Le roi de Hongrie Etienne acheta ces plants en Sicile et ce fut le Tokay, notre Malvoisie

Ce coquin de chasselas

Le cépage blanc dominant dans les cultures romandes est le chasselas qui s'est adapté, au cours des siècles, à la contexture des terres si diverses de notre pays. Il est venu avec les moines, on ne sait de quelle région française. Peut-être de Champagne, avec Robert, abbé de Molesme, qui reçut en don, vers 1098, le prieuré de St-Sulpice, peut-être de Bourgogne avec Gui de Marlini, évêque de Lausanne, qui chargea les Cisterciens de défricher, de Chardonne, la Corniche du Dézalay pour y planter la vigne?
Sous la puissance des évêques de Lausanne, qui fermaient paternellement les yeux, la population, aux fêtes carillonnées, vidait, avant de les brûler en place publique, les tonneaux qui n'étaient plus que des corps sans âme. Plus tard, les Excellences bernoises firent des liesses de vins de la Côte, à tel point qu'elle envisagèrent la construction du canal d'Entre-roches, pour apporter plus rapidement à la cité des ours les foudres du clairet. En Valais, saint Théodule n'abandonna pas son tonneau au diable, mais le lui fit porter.
Bref, le chasselas, qui se nomme «fendant» en Valais où il fut importé par les Vaudois du Chablais, a fait souche un peu partout en pays romand. Il s'est même répandu en terre alémanique (lac de Bienne et île St-Pierre!). On pourrait le comparer à une famille qui s'est dispersée, qui a envoyé ses enfants à gauche et à droite, pour fonder des établissements.

C'est un «monsieur»...

Le chasselas a son caractère. Il veut ses aises. Il ne montre sa bonne mine rieuse que là où il l'a bien voulu, là où il a trouvé des hommes pour le soigner, des dégustateurs avertis pour apprécier son jus vinifié avec amour.
A Genève, où les habitants sont, prétend-on, bavards, le vin de chasselas s'est fait léger, spirituel, amusant. Sur la Bonne-Côte, où flamboient le Luins, le Féchy, le Mont-sur-Rolle, il est déjà plus sérieux, tout en restant «entre deux», le juste milieu «à la vaudoise». Il aime bien qu'on le prenne pour amuser les langues qui se mettent assez vite en train.
A Lavaux, au Dézaley, fort de ses qualités viriles, il apprécie les honneurs. Il veut être entouré de respect, de sollicitude. C'est un «monsieur». Il a tôt fait d'envoyer un brutal, un sans-gêne, un avale-tout, voir ce qui se passe dans les vignes du Seigneur. Au contraire, lorsqu'on se conduit à son égard comme un courtisan plein de zèle affectueux, il répond aux politesses. On le quitte à regret, en remettant au lendemain une nouvelle visite, comme cela est d'usage entre maîtres de maison soucieux du vrai savoir-vivre.
A Villeneuve, Yvorne, Aigle, il change de comportement. Il semble, qu'avant de quitter le canton de Vaud, il ait voulu rassembler en un bouquet tout l'esprit, tous les caprices, toutes les fantaisies, toutes les vertus acquises depuis le fort de l'Ecluse.

A peine a-t-il traversé le pont de St-Maurice, que le «fendant» prend des allures napoléoniennes. C'est le même vin qui tapote l'intérieur des joues de l'ouvrier et du grand bourgeois. On le tire au tonneau et il ruisselle sur les tables. Sans sa compagnie, on ne vendrait pas un cochon, pas un liard de lard. Il préside aux naissances, aux baptêmes, aux mariages, à la mort. Il est le Vin. Fantasque comme le Rhône qui n'a pu être totalement asservi, il devient, si cela lui plaît, querelleur à la bonne franquette.

Il a beau monter à Visperterminen, jusqu'à 1300 mètres, faire la nique à son voisin du val d'Anniviers, la Rèze, qui donne l'inimitable «vin du glacier», après un assez long séjour à l'altitude, le chasselas, même s'il s'appelle Uvrier, Molignon, Mont-d'Or, Ardèvaz, Brûle-fer, Montibeux, Ravanay, Grand-Brûlé, etc..., n'est plus tout seul à commander.
C'est qu'il a des concurrents en longues bouteilles vertes, ceintes d'étiquettes qui parlent aux hommes...
Le cépage «Sylvaner», connu en France sous la désignation de «Rhin», donne naissance au Johannisberg et le «Petit-Rhin» au Riesling. Le sirah et le pinot gris, cépages méridionaux, nous offrent l'Ermitage, que l'on orthographie Hermitage, et cette Malvoisie, parente du Tokay du roi Etienne de Hongrie.

Le Valais est le seul territoire helvétique où l'on a encore les «Vieux plants», dont l'origine doit être recherchée dans l'apport fructueux des légions romaines qui passaient et repassaient le

«Buttenmännchen» aus Schinznach im Aargau, 17. Jahrhundert. – Ehrenzeichen alter Weinbauernkultur sind die «Buttenmännchen», kleine Holzfiguren, welche Gefäße auf dem Rücken tragen, wie sie die Weinbauern zum Transport der Trauben im Rebberg verwenden. Oft wurden diese Miniaturtansen mit Silber ausgeschlagen und als Trinkbecher gebraucht. Schweizerisches Landesmuseum Zürich.

«Buttenmännchen» del XVII° secolo, provenienti da Schinznach, nel canton d'Argovia. Sono piccole sculture di legno raffiguranti vignaioli con la bigoncia; attestano, una volta di più, come la coltura della vita sia di vecchia data. I «Buttenmännchen» erano spesso rivestiti d'argento e servivano da boccale. Museo nazionale svizzero di Zurigo.

Little 17th century wooden figures from Schinznach in the Canton of Aargau. These little manikins, bearing hods such as farmers use to carry grapes, originated in regions with an old wine culture. The miniature hods were often trimmed with silver and used as cups. Swiss National Museum, Zurich.

L'homme à la «brante», provenant de Schinznach en Argovie, XVII° siècle. Au dos de ces statuettes de bois, on voit les brantes utilisées par les vignerons pour porter le raisin. Très souvent, elles sont doublées d'argent et servent de gobelets. Musée national suisse à Zurich.

col du Grand-St-Bernard où était la route qui conduisait d'Italie les troupes et les commerçants vers Avenches, la métropole, Besançon, Augusta Rauracorum et les Champs Décumates...
L'Amigne de Vétroz, c'est l'antique «vitis aminea» des poètes latins!
L'Humagne, le Muscat, l'Arvine fournissent des vins exquis et très chauds.
Et que dire des vins flétris sur vigne, une des gloires de Diolly.

Promenade

En suivant le Jura, le chasselas romand est parvenu à Neuchâtel où son bon caractère, sa gentillesse, son pétillant, son «étoile» lui valent un tantinet de jalousie de la part d'une parenté repue.

Quittant Gléresse et son «Schafis», le chasselas, à bout de souffle et pas belliqueux pour un verre, cède le pas à ses cousins du Nord dont certains sont établis en Valais.
A Schaffhouse, nous découvrons la Malvoisie (Tokayer) dont les vins portent le nom de la vieille forteresse du Munot qui protège moralement la ville de ses tours épaisses et de son donjon où l'on montait à cheval. Le Räuschling se prélasse au bord du lac de Zurich (Meilen), l'Elbling au Fricktal, le Riesling-Sylvaner au château d'Arenenberg où vécurent la reine Hortense et le futur Napoléon III, élève du général Dufour et capitaine d'artillerie dans l'armée fédérale.
Ces cépages thénans, pleins d'esprit, apportent aux vallons et aux coteaux poétiques de la terre alémanique ce que la France va rechercher en Alsace, les grands crus à l'essence nordique, au bouquet fin et harmonieux, le régal du vrai connaisseur en vins pétillants et frais.
Mère Nature, comme l'appelaient les anciens, a voulu que nous ayons de Genève, porte du Sud, de Bâle, porte du Nord, à Zurich, à Romanshorn, Arbon, vieilles cités romaines, le vin limpide et vivant, populaire ou aristocratique, qui fait que la vie vaut la peine d'être vécue.

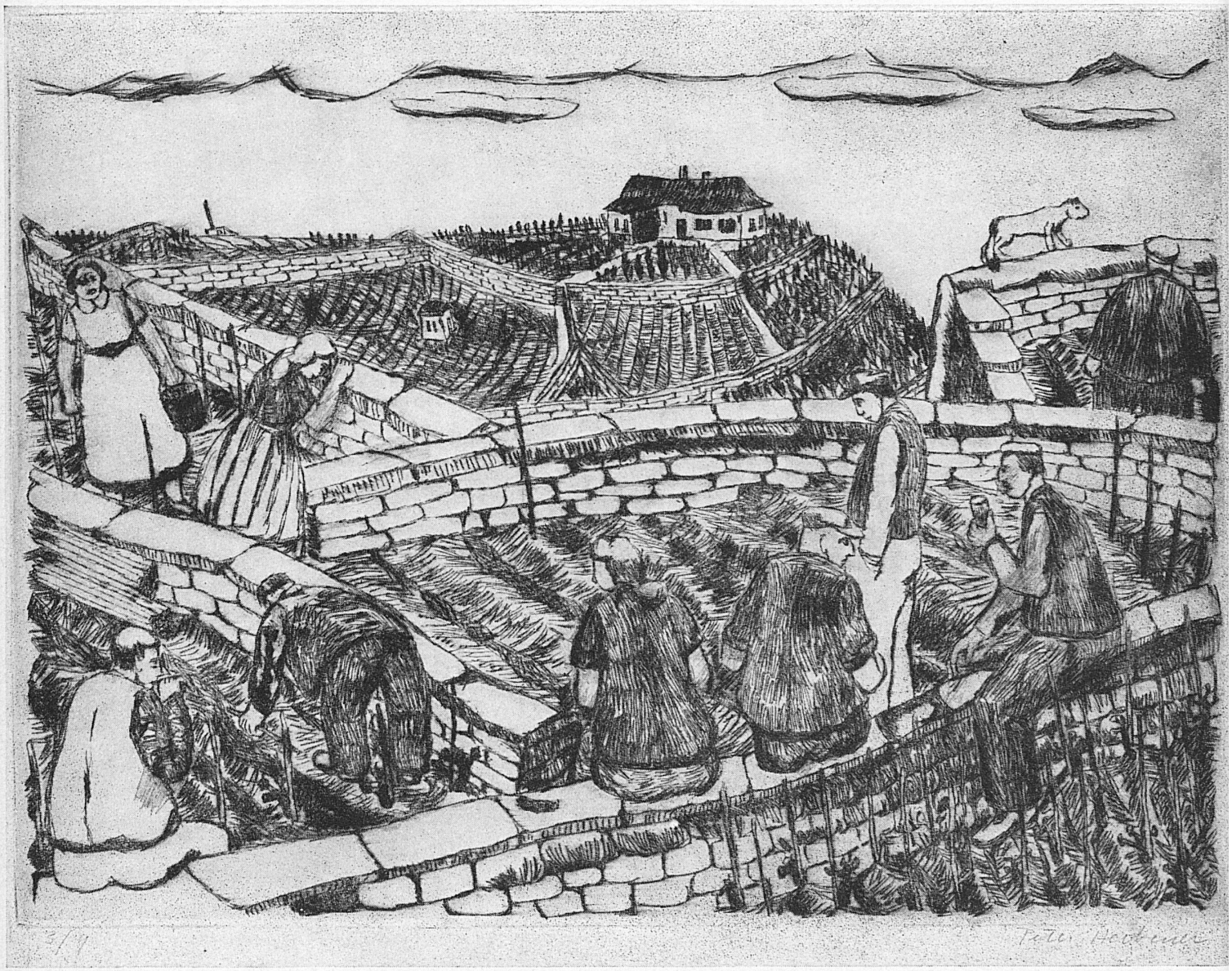
Roland Staub

Les travaux du vigneron au printemps. «Le mois de mars», œuvre de Josias Murer qui exécuta en 1605 le vitrail aux armes de la corporation zurichoise des forgerons. Musée national suisse à Zurich.

Frühlingsarbeiten im Rebberg. Monatsbild «März» aus einer 1605 datierten Wappenscheibe der zürcherischen Zunft zu Schmieden, ein Werk von Josias Murer. Schweizerisches Landesmuseum Zürich.

Lavori nella vigna durante il mese di marzo. Particolare d'una vetrata di Josias Murer (1605) per la corporazione zurigana dei fabbri. Museo nazionale svizzero di Zurigo.

Spring work in the vineyards. "March"—one of a series of heraldic stained glass pictures in the "Smith's Guildhall" in Zurich. Swiss National Museum, Zurich.



Weinbauern in den Rebbergen des Lavaux. Radierung von Peter Herbener ▲
Vignerons dans le vignoble de Lavaux. Eau-forte de Peter Herbener
Vignaiuoli fra le viti di Lavaux. Acquaforte di Peter Herbener
Wine-growers in the Lavaux vineyards. Etching by Peter Herbener

Bernische Zinnkanne mit dem Wappen Bubenberg, um 1500 ▶
Channe aux armes des Bubenberg datant de 1500. 61 cm de hauteur
Boccale bernese, di stagno, con lo stemma di Bubenberg (1500 ca.)
Bernese pewter pitcher with the coat-of-arms of Bubenberg,
a famous Swiss hero. Around 1500

Zinnkanne des 17. Jahrhunderts – Channe du XVIIe siècle ▶▶
Beide Gefäße im Schweizerischen Landesmuseum Zürich
Les deux objets se trouvent au Musée national suisse à Zurich
Boccale di stagno, del XVII° secolo – 17th century pewter pitcher