

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 30 (1892)
Heft: 45

Artikel: Causerie sur la vigne
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-193229>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 29.03.2025

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

CONTEUR VAUDOIS

JOURNAL DE LA SUISSE ROMANDE

Paraissant tous les samedis.

PRIX DE L'ABONNEMENT :

SUISSE : un an . . . 4 fr. 50
 six mois . . . 2 fr. 50
 ÉTRANGER : un an . . . 7 fr. 20

On peut s'abonner aux Bureaux des Postes ; — au magasin MONNET, rue Pépinet, maison Vincent, à Lausanne ; — ou en s'adressant par écrit à la *Rédaction du Conteur vaudois*. — Toute lettre et tout envoi doivent être affranchis.

LES ABONNEMENTS

datent du 1^{er} janvier, du 1^{er} avril, du 1^{er} juillet ou du 1^{er} octobre.

Canserie sur la vigne.

La vigne dont on est si fier sur les bords du Léman, et qu'on cultive avec tant de soin et de persévérance, la vigne qui constitue une des principales ressources de notre pays dans les bonnes années, avait pour ainsi dire perdu son prestige depuis longtemps : Récoltes peu rémunératrices, presque nulles en certaines localités, ravages de l'oïdium, menaces du phylloxéra, gelées du printemps, étés pluvieux, retours de froid, etc., tout cela jetait la tristesse et le découragement dans le cœur du pauvre vigneron.

On ne parlait plus de la vigne qu'avec une certaine appréhension, d'une manière douteuse tout au moins, et comme si son beau temps, ses abondantes récoltes, nous eussent abandonnés pour jamais.

Soudain, en l'an de grâce 1892, survint un printemps rempli de promesses et répandant partout avec abondance la vie végétative. Un été bienfaisant suivit avec ses périodes chaudes arrosées par-ci par-là de pluies tempérées.

De là des vendanges réjouissantes et dépassant toutes les prévisions.

Aussi, dès le commencement de septembre jusqu'ici, la vigne a-t-elle fait les frais de toutes les conversations sur les bords du Léman ; à peine si l'épouvantable catastrophe du *Mont-Blanc* et les tristes débats judiciaires auxquels elle a donné lieu, en ont momentanément interrompu le cours.

Le moment nous paraît donc opportun pour donner à nos lecteurs quelques détails intéressants sur la vigne et son histoire, dans les diverses contrées de l'Europe et sur les bords du Léman tout particulièrement.

Un cep de vigne abandonné à la nature, placé dans un terrain et un climat qui lui conviennent, acquiert un volume énorme et parvient à une étonnante longévité. Cette plante est tellement vivace dans sa végétation qu'en tout climat elle lance des rameaux à des distances prodigieuses. En Amérique, on voit les ceps traverser les fleuves, et ailleurs la vigne couvrir d'une seule

tige des espaces considérables. Les voyageurs sont tous d'accord sur les énormes proportions que prend la vigne dans son état agreste ; on rencontre des ceps d'une grosseur telle que deux hommes peuvent à peine en embrasser la tige.

Les anciens, du reste, la classaient parmi les arbres à cause du volume auquel elle est susceptible de parvenir. On sait que les grandes portes de la cathédrale de Ravenne sont construites en bois de vigne, dont les planches ont environ 3 mètres de haut, sur 6 ou 7 centimètres d'épaisseur. On voyait autrefois au château de Versailles d'assez grandes tables formées d'une seule planche de vigne.

Il n'est pas possible de rien dire, même d'approximatif, sur l'origine de la culture de la vigne dont les légendes attribuent l'invention à Noé. Le vin est cependant fréquemment cité dans les livres juifs, et le peuple hébreu semble avoir cultivé la vigne avec un certain succès. Elle prospérait admirablement en Palestine, et lorsque Moïse nous raconte que deux hommes étaient nécessaires pour porter une grappe cueillie dans ce pays, il ne s'écarte peut-être pas autant de la vraisemblance qu'on pourrait le croire au premier abord. Strabon affirme que dans ces contrées les grappes atteignaient deux pieds de longueur. De nos jours encore, on trouve, sur le versant méridional du Liban, des ceps qui mesurent 12 à 15 mètres de hauteur, et les raisins de la Syrie atteignent souvent la grosseur d'une prune.

Ce sont les Phéniciens qui, les premiers, tirèrent la vigne des bords de la mer Noire, d'où elle se répandit ensuite en Grèce, en Italie, dans le territoire de Marseille, en Provence, sur les coteaux du Rhône et de la Saône, etc.

Avant qu'une longue expérience ait fait connaître les richesses qu'on pouvait tirer de la vigne, elle était considérée comme propre à occuper seulement les espaces délaissés, et nos meilleurs, nos plus anciens vignobles sont encore assis sur des terres dont l'agriculture ne pou-

vait tirer aucun parti. Lavaux en offre un exemple frappant.

La méthode romaine et grecque, qui consistait à enlacer la vigne autour d'un échalas ou d'un arbre, a été peu pratiquée en Asie, où l'on préférerait la laisser ramper à terre. Aucune culture n'a moins changé que celle de la vigne. Columelle décrivait, il y a 1800 ans, les diverses manières de traiter cette plante dans les provinces dépendantes de l'empire romain, notamment dans les Gaules, et ces modes y sont encore suivis aujourd'hui. Et comme ils sont tous très différents de ceux suivis en Italie, on peut déduire que la culture de la vigne existait dans le midi de la France avant l'occupation des Romains ; car, lorsqu'on transporte un végétal dans une autre contrée, on y transporte aussi le système de culture.

On peut donc conclure de ce qui précède que, pendant des siècles, la vigne qui existe sur nos coteaux, aujourd'hui si bien cultivés, a été laissée à l'état de nature, ici traînante et rampante, sans aucune élévation, là se soutenant d'elle-même sur sa tige, sans autre appui que son propre bois, ou les rochers et arbres voisins.

Il n'y a du reste qu'à constater ce que cette culture était en 1833. A cette époque, — nous l'avons déjà dit dans ce journal, — les deux tiers environ des vignes du Dézaley, appartenant à la commune de Lausanne, étaient un chaos entremêlé de ceps soutenus partie au moyen d'échalas, partie traînant sur les roches roulées ou contre les parois de rochers, disputant la place aux ronces et aux fraises.

Vint enfin le moment où la municipalité sentit la nécessité d'étudier un système de terrassement pour améliorer cet état de choses. Mais les travaux étaient menés si lentement que M. Félix Marcel, alors directeur des domaines de la ville, proposa de les accélérer. Cet avis fut adopté, et un entrepreneur chargé du travail, qui fut terminé au bout de trois ans et eut pour résultat de magnifiques revenus versés dans la bourse communale.

Quant à l'origine de la vigne sur les

rives de notre lac, on nous dit qu'elle remonte au commencement de l'ère chrétienne et qu'un temple avait été consacré à Bacchus par les habitants de Cully. Aux temps de la vendange, les autels de ce dieu étaient sans cesse entourés d'un peuple en délire, et les bacchantes parcouraient les campagnes en chantant : *Evohé Bacche!* (salut à Bacchus) et dansaient autour des vendangeurs qu'elles invitaient au plaisir. A la tombée de la nuit, on voyait un joyeux peuple se livrer à la danse du pressoir, dans laquelle les travailleurs venaient représenter au son des tambours les diverses scènes de la vendange.

Déjà sous César, l'Helvétie offrait un vignoble étendu, les premiers empereurs romains ayant accordé toute leur protection à cette culture. Mais Domicien, effrayé d'une disette qui affligea l'Italie vers l'an 92, fit brusquement arracher toutes les vignes de l'empire et ordonna que partout on semât du blé; mais il paraît que déjà en l'an 180 on n'apercevait plus les traces de ce désastre; de Cully à Villeneuve, la route était bordée de vignobles. Il est vrai que ceux-ci ne comprenaient qu'une étroite lisière mal cultivée au bas de la colline, et que la majeure partie de Lavaux n'était alors qu'un chaos de rochers et d'éboulis couverts de ronces et peuplés de serpents; par-ci par-là quelques ermites y avaient fixé leur demeure.

Il s'écoula donc plusieurs siècles dès ce temps-là à celui où les hauteurs de Lavaux furent livrées à la culture par les moines de Haut-Grêt (1146), dont nous avons entretenu nos lecteurs dans notre numéro du 22 octobre.

Les vignes de La Côte furent plantées beaucoup plus tard; le premier titre qui en parle date de 1273.

Le 1^{er} novembre.

On sait que dans tous les pays catholiques, la fête de la *Toussaint*, qui tombe au 1^{er} novembre, est le jour du pèlerinage annuel dans les cimetières. De tous temps, le culte des morts, qui s'est célébré de façons si variées, a toujours été fort en honneur, mais depuis quelques années, à Paris surtout, il a pris encore de plus vastes proportions.

Mais c'est particulièrement depuis la guerre de 1870 que l'habitude de se rendre dans les cimetières le jour de la Toussaint s'est développée et a pris le caractère d'une manifestation publique. Cette année, ces visites aux cimetières, quoique contrariées par le mauvais temps, n'en ont pas moins été très nombreuses. Au cimetière du Père-Lachaise, on a compté 10,435 entrées et 1005 voitures.

Voici, au sujet de cette fête religieuse, quelques détails historiques qui inté-

resseront sans doute bon nombre de lecteurs :

La Toussaint fut instituée en faveur de *tous les saints*, en 731, par le pape Grégoire III, qui consacra, dans la basilique de Saint-Pierre, une chapelle en l'honneur de tous les saints, dont la fête fut toujours célébrée à Rome depuis cette époque. La Toussaint fut introduite en France par Grégoire IV, en 835. Elle se célèbre le 1^{er} novembre. Odilon, abbé de Cluny, eut le premier l'idée, vers le commencement du XI^e siècle, d'ajouter à cette fête des prières pour les morts, et l'usage s'en est conservé depuis.

La tradition populaire nous raconte, dit le *Gaulois*, que dans certaines villes, Nevers et plusieurs cités bretonnes, etc., etc., l'homme du guet parcourait les rues pendant toute la nuit, s'arrêtant à chaque instant, s'écriant d'une voix forte : « Réveillez-vous, gens qui dormez, priez Dieu pour les trépassés ! » Nous avons encore entendu ce lugubre appel nocturne à Lyon, il y a quarante ou quarante-deux ans.

A Tréguier, dans les Côtes-du-Nord, on chante encore en bas-breton une complainte appelée la *Chanson du sonneur*, dont le refrain répète ces mêmes paroles, sur un air qui est une sorte de récitatif plaintif, véritable musique imitative.

Maintenant encore, dans les campagnes lointaines, la cloche sonne à grandes envolées, depuis l'*Angelus* du soir jusqu'à minuit, le jour de la Toussaint.

C'est comme un rappel d'outre-tombe invitant les fidèles à la prière, cette douce obligation imposée doublement par la religion et la mémoire du cœur.

Le 1^{er} novembre, tous les cimetières sont ornés des fleurs de la saison : chrysanthèmes, roses de Noël, et la verdure forme des guirlandes s'enroulant autour des croix de bois ou des marbres superbes.

Quel effet poétique dans les pays pittoresques, où ces lieux de repos sont souvent placés sur les sommets dominant les paysages parmi lesquels ceux qui ne sont plus ont vécu.

Sur les côtes de la Bretagne, on entrevoit parfois des cimetières accrochés comme des nids sur le penchant des falaises, et les tombeaux, comme celui de Chateaubriand, ont pour cadre les splendeurs de la plus belle nature, les flancs grisâtres et rocheux du granit, et, comme marche funèbre, le bruit incessant de la vague qui chante un éternel *De Profundis*...

Enfin, les harmonies religieuses ont de magnifiques correspondances avec celles de la nature, livre toujours ouvert sous nos yeux avec une éloquence, une fascination que nous ne pouvons nier.

La mélancolie de l'automne mourant dans le charme pénétrant, douloureux, des choses qui s'éteignent;

Le ciel sombre, roulant des nuages gris, présages des neiges prochaines;

Le vent froid emportant les feuilles mortes avec un bruit sinistre.

Tout dans ce spectacle de décadence est analogie et enseignement.

Quelle époque admirablement choisie pour cette double fête : la Toussaint et les Morts!

Ailleurs, nous lisons encore de bien

curieuses choses sur la Fête des Morts, dans quelques contrées :

Autrefois, dans presque toute la France, les familles se réunissaient le Jour des Morts pour prendre part à un repas commun; puis, avant de se retirer, l'âtre était nettoyé, le feu allumé, les chaises étaient disposées autour de la table, et l'on y plaçait des mets, car on disait que les Morts viendraient errer dans la maison qu'ils avaient habitée et prendre un repas (à la vérité, ils se contentaient du fumet des plats, nourriture suffisante pour des ombres!) sous le toit où ils étaient nés.

On assurait que, les nuits précédant et suivant le Jour des Morts, les trépassés sortaient de leur tombeau, invisibles aux vivants, mais présents, cependant, au milieu d'eux; les damnés eux-mêmes, ajoutait-on, avaient quelques heures de répit.

De là, les préparatifs faits pour les recevoir. Selon une croyance naïve, les « âmes » s'en allaient heureuses ou attristées, selon qu'on s'était plus ou moins mis en frais pour elles.

Il y a encore des pays où, par un reste inconscient des coutumes païennes, on associe à une pensée religieuse envers les Morts un singulier festin.

En Belgique, notamment, à Dixmude, on prépare des beignets particuliers — *Koeken Zieltjens*, en flamand; littéralement : gâteaux d'âmes — dont on a fait bénir la pâte. En échange de quelque offrande, le curé prononce gravement les formules de bénédiction sur la farine, battue avec des œufs.

Chacun doit manger de ces beignets, et on assure, très sérieusement, que, plus on en avale, plus on rachète d'âmes.

Ce qui ne laisse pas d'être plaisant, c'est qu'il y a des gaillards, doués d'un solide appétit, qui se chargent d'absorber pour autrui ces beignets libérateurs, à l'intention de quelque trépassé. Les estomacs délicats se débarrassent sur eux de la peine de digérer ces mets un peu lourds. De la sorte, l'âme est quand même délivrée, — par procuration.

Ces compères dévoués, engloutissent ainsi, moyennant un léger salaire, des quantités invraisemblables de beignets sacrés; ils en sont quittes, le lendemain, pour une indigestion; mais tous les morts du pays sont sortis du Purgatoire!

Il n'importe par qui le gâteau soit mangé, pourvu qu'il le soit en l'honneur d'un défunt!

C'est un souvenir de l'usage de l'antiquité romaine.

Il est bien d'autres de ces usages qui se sont conservés, sans que les modernes pensent faire ce qui se faisait à peu près de même il y a deux mille ans.

L'année dernière, un chroniqueur de Paris, P. Ginisty, déplorant les frais inutiles qu'occasionne la Toussaint, pour l'achat des innombrables couronnes qui sont déposées ce jour-là sur les tombes, disait :

On se met plus en frais pour les morts à l'occasion de leur fête que lorsqu'ils étaient sur terre au lieu d'être dessous, en persévérant dans les marques de politesse qu'on leur prodigue : au lieu de cartes déposées chez leur concierge, on vient accrocher des couronnes coûteuses à la grille de leur monu-