

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 55 (1917)
Heft: 40

Artikel: Les vigneronns
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-213335>

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: 26.11.2024

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

CONTEUR VAUDOIS

PARAISSANT TOUS LES SAMEDIS

Fondé en 1861, par L. Monnet et H. Renou.



Rédaction, rue d'Etraz, 23 (1^{er} étage).
Administration (abonnements, changements d'adresse),
Imprimerie Ami FATIO & C^{ie}, Albert DUPUIS, succ.
GRAND-ST-JEAN, 26 — LAUSANNE
Pour les annonces s'adresser exclusivement à la
"PUBLICITAS"
Société Anonyme Suisse de Publicité
GRAND-CHÊNE, 11, LAUSANNE, et dans ses agences.

ABONNEMENT : Suisse, un an, Fr. 4 50 ;
six mois, Fr. 2 50. — Etranger, un an, Fr. 7 20.
ANNONCES : Canton, 15 cent. — Suisse, 20 cent.
Etranger, 25 cent. — Réclames, 50 cent.
la ligne ou son espace.

Les annonces sont reçues jusqu'au jeudi à midi.

Sommaire du Numéro du 6 octobre 1917 : — A la cave (Eugène Rambert). — De l'excellence du vin (Dr C. des Barres). — Le vin de Lavaux (Louis Favrat). — Les vigneronnes. — Lo potro Marelli (Marc à Louis). — La chasse au temps de LL. E. E. (Marc Henrioud). — Valaisanneries du Conteur (Maurice Gabbud). — L'esprit pastoral (B.). — Le riflard (E. L.).

A LA CAVE

On, du pays de Vaud, l'habitude est connue : La cave est le salon d'un vigneron soigneux. Voyez ce souterrain, beau de sa voûte nue, Qu'éclaira du crésu le jour mystérieux. Voyez ces flers tonneaux alignés en bataille : Les plus petits juchés il n'importe comment, Les autres, les géants, selon leur rang de taille, Sur leurs affûts cintrés assis solidement. Point de luxe, sinon le luxe nécessaire, Le beau luxe de l'ordre et de la propreté : La richesse, sans lui, n'est qu'une autre misère ; Avec lui, tout est grand, même la pauvreté. Ni rouille, ni platras, ni douve vermoulue ; Les tonneaux sont luisants, il en sort un vin pur, Et la sombre araignée, à la patte velue, Ne tisse point sa toile à l'ombre du vieux mur. C'est là, sans étiquette, qu'on trinque à la ronde, Qu'on dépose un moment le fardeau journalier, Qu'on jase, qu'on apprend ce que devient le monde, Et ce que fait Bismark, l'éternel chancelier ; Là que les questions graves sont abordées, Tant d'intérêt privé que d'intérêt public ; Que germent les projets, que naissent les idées, Qu'on brave le pouvoir et fronde le syndic. Parfois, entre rivaux, on s'observe, on se juge ; Mais des amis réels on ne se cache pas ; La vérité souvent y trouve son refuge, Et l'on se dit tout haut ce qu'on pense tout bas. On y chante, on y rit, quelquefois on y pleure, Car plus d'un vigneron a le cœur près des yeux ; Et tout en devisant on laisse couler l'heure ; Elle passe, on l'oublie et l'on s'en croit moins vieux.

EUGÈNE RAMBERT.

DE L'EXCELLENCE DU VIN

Un jour, Alexandre le Grand buvait du vin, ce qu'il faisait souvent et très volontiers ; Androcydes voyant que son maître l'absorbait avec indifférence et distraction, lui dit : « Rappelle-toi, grand roi, qu'en buvant du vin, tu bois le sang de la terre. »

Et de fait, cette divine ambrisie de nos pères ne tient-elle pas pour ainsi dire en dissolution les rayons du soleil et les forces occultes de notre planète ? Ne s'offre-t-elle pas à nos yeux comme une liqueur qui, dans ses gouttes de rubis ou d'or, semble augmenter la chaleur qui féconde, la lumière qui ravive, l'énergie qui donne le mouvement ?

N'est-ce pas dans la nature même des choses et dans une observation de tous les jours, que le vieillard de Cos¹ a trouvé l'aphorisme qu'il formulait en ces termes magiques de vérité :

« Le vin est chose merveilleusement appropriée à l'homme si, en santé comme en maladie, on l'administre avec à propos et juste mesure, suivant la constitution individuelle. »

Le vin doit à l'heureuse association de ses

¹ Hippocrate.

principes constitutifs (alcools, sels, alcalins, tannin, éther œnantique) le privilège de n'être surpassé par aucun produit naturel ou factice comme moyen de réconfortation, quand les sources de la vie sont languissantes ou épuisées.

Si leur rôle alimentaire n'est pas très étendu, il favorise indirectement la nutrition, en rendant moins nécessaire le nutriment et en ralentissant la destruction organique.

En tout état de choses, l'influence de quelques-uns des principes constitutifs du vin se complète par les propriétés des autres, de manière à charmer les sens du goût et de l'odorat, à exercer une action tonique et astringente sur l'estomac, à produire une excitation bienfaisante sur la circulation générale.

Les effets physiologiques du vin sont multiples : ce sont d'abord, plus mitigés et moins rapides, ceux qu'engendre l'alcool ; viennent ensuite les effets produits par la complexité des matériaux qui entrent dans sa composition et qui, à certains égards, se rapprochent de ceux de l'organisme.

Pour l'individu, le choix du meilleur vin devient d'une importance capitale, car si le bon choix suffit pour prolonger de plusieurs années une existence précaire, le mauvais choix peut abrégier la vie avec un cortège inséparable d'infirmités.

Les personnes à système musculaire et adipeux très développé, à organes respiratoires bien équilibrés, se trouveront toujours merveilleusement des boissons plus ou moins alcoolisées, en tenant compte, bien entendu, de leurs préférences instinctives pour les diverses qualités du vin.

Au point de vue hygiénique, les vins astringents et sucrés l'emportent de beaucoup sur les vins qui sont simplement alcooliques et sucrés, parce qu'ils s'accommodent mieux aux aptitudes de l'appareil digestif, quand ils sont pris à la dose modérée d'un verre à Bordeaux après chaque repas.

Dr C. DES BARRES.

LE VIN DE LAVAUX

Amis, on a loué les treilles
De tous les bouts de l'Univers,
On a crié force merveilles
De cent pays divers ;
Il est temps qu'on rende justice
Aux futailles de nos caveaux ;
Il est bien temps que l'on finisse
Par louer le vin de Lavaux !

Si la France a ses vins du Rhône,
Nous en avons chez nous aussi,
Et tous ceux du Rhin que l'on prône
Ne valent pas notre Cully.
Puis, aux qualités qu'on leur prête,
Mes amis, je m'inscris en faux.
Notre Yvorne leur tient bien tête
Avec notre vin de Lavaux.

On dit : les fonds sont à la hausse ;
La France renchérit ses vins.
Hé ! messieurs, que chacun se chausse
Selon sa bourse et ses besoins.

Si nous voulons avoir nos aises,
Contentons-nous de nos tonneaux,
N'achetons plus de mâconnaises,
Buvons notre vin de Lavaux !

Quand les vendanges seront bonnes,
Exportons le trop plein du pot ;
Si l'on ne peut remplir les tonnes,
Achevons-les de Cortaillod.
Préférons au moins le vin suisse
Aux vins frelatés de Bordeaux ;
A nos côteaux rendons justice :
Buvons notre vin de Lavaux !

Grâce à celui de trente-quatre,
Sur tous les fronts la gaité luit,
Et si ses vapeurs nous font battre,
Ses coups ne feront pas grand bruit.
Si les Vaudois ont du champagne,
N'est-ce pas grâce à nos côteaux ?
Nous ne battons que la campagne.
Vive notre vin de Lavaux !

1849

LOUIS FAVRAT.

LES VIGNERONS

Voici un éloquent tableau, tracé par Marcel Prévost, des misères du vigneron depuis l'invasion des maladies qui, chaque année, assaillent les ceps. Heureusement, cet automne, la joie est revenue au vignoble ; le vigneron trouve dans une récolte superbe une juste compensation de ses mécomptes passés.

Une fois de plus, sous mes yeux, l'automne gascon, les brouillards bleuâtres du matin sur les vallées de Baïse et de Garonne, l'ascension lente de la lumière aux pentes des côteaux peu à peu désembrumés, les midis radieux, les couchants roses — ce qu'on appelle, dans nos contrées : le temps de vendange...

Et une fois de plus, aussi, les vendanges, — grands chapeaux de pailles et caraces rouges émergeant de la vague des pampres, chars nonchalants que traînent les bœufs conjugués, chars où s'entassaient les comportes de raisin bleu, de raisin blanc, de raisin rouge. Le jus sucré coulant de tous les fouloirs et fermentant aux flancs des cuves emplit les chars, les maisons, les villages, d'une vapeur vineuse qui grise plus vite, et plus sûrement que le vin. Si petite que soit la récolte, elle vaut au vigneron l'illusion momentanée de l'abondance. Rien qu'à tourner la vis du pressoir, ne fait-il pas jaillir la précieuse liqueur ? Comme c'est facile ! Cueillir des grappes et en exprimer le jus, n'est-ce pas besogne de faunes et de bachantes en joie ? Besogne si gaie que tous les pays vendangeurs ne s'en dégrisent pas tout à fait, au long de l'année. Poudres, muïds et barriques enferment sous leurs douves — la vendange faite — une substance vivante, qui longtemps encore continuera d'y vivre. Et de même le vigneron ne cessera pas d'être travaillé par des ferments de gaieté, d'espoir, d'illusion, entrés dans son cerveau avec les doux brouillards d'octobre, à la saison du vin nouveau. — Heureusement !

Heureusement que cette ivresse des vendanges ne se dissipe pas dès la Toussaint ! Car le vi-

gneron moderne a besoin d'une vaillance singulière pour continuer chaque année son rude effort. Il a même besoin de ne pas garder l'esprit trop net quand il établit son budget ou dresse son bilan. A calculer trop froidement, il risquerait de se décourager, de jeter là le sécateur, la pompe à sulfater et de s'en aller, comme tant d'autres, tenter la fortune des villes, laissant le champ paternel aux chardons et aux raves sauvages.

Oui, les temps sont durs pour ces pays privilégiés que M. Demolin appelle des « pays de cueillette ».

* * *

Pays de cueillette, ils le sont encore. quelques jours par an; mais l'âge d'or est passé maintenant, où, entre deux cueillettes annuelles, le vigneron vivait dans un charmant larniente. Elrange compagne que la terre, pour le paysan qui s'associe avec elle, qui l'épouse et veut la féconder! Durant des années le ménage est prospère, fructueux; entre la terre et le paysan, il y a bien quelques brouilles passagères, pour une récolte moins généreuse, pour un hiver un peu revêche... Mais tout s'arrange finalement, comme en tout bon ménage où les deux conjoints collaborent de leur mieux au bien commun... Ce fut longtemps, dans nos contrées du sud-ouest, le ménage de la terre à vigne et du vigneron. Puis, soudain, voilà que la terre refusa de porter la vigne. On eût dit qu'elle en avait assez de sa longue association avec le vigneron, qu'elle voulait divorcer, retourner à la friche, ce célibat du sol... La patience et l'autorité du vigneron eurent, après de longues épreuves, raison de ce ruineux caprice. De nouveau domptée, la terre porta de nouveau la vigne et enfanta le raisin... Mais le ménage des deux associés ne redevint pas, tout de même, ce qu'il avait été naguère. C'est un ménage raccommodé, où la dispute est incessante. Avant la brouille — je veux dire avant le phylloxéra — il est avéré qu'un sarment enfoncé à la diable dans la pierraille, n'importe où, devenait un cep producteur. On labourait une ou deux fois l'an la vigne ainsi créée; on la taillait; quelquefois — rarement — on l'engraissait d'un peu de fumier. Il ne restait plus qu'à cueillir et à presser la grappe, en automne.

Aujourd'hui... Mais pourquoi redire toutes les misères annuelles du vigneron? Il suffit d'avoir traversé les régions méridionales entre mai et septembre pour avoir vu sur les feuilles bleuies la marque des traitements préventifs. La vigne actuelle est une anémique à qui les sels de fer sont indispensables; mais il lui faut aussi du soufre, du sulfate de cuivre, mille préservatifs contre l'avarie. Et quand on l'a soignée de son mieux, on n'est nullement certain d'une belle récolte. Le climat, assurent les bonnes gens, n'est plus le même qu'autrefois. Le temps, vieilli sans doute, embrouille les saisons. Tout conspire ainsi à faire de ces pauvres pays de cueillette, non plus des paradis de fainéantise, mais de véritables purgatoires, où s'expie, par un dur labeur annuel, la joie fugitive de la fameuse cueillette... Si l'on ajoute que le vin, une fois récolté, a encore à lutter contre la production à bas prix et contre la fraude, on avouera qu'il faut au vigneron une forte dose de philosophie pour ne pas faire, à son tour, divorce avec la vigne.

Oraison funèbre. — On vient, l'autre jour, annoncer à X, le décès, presque subit, de sa belle-mère.

— Ah! c'est bon, toi; me fait pas rire, j'ai la lèvres fendue, exclame X, en mettant prestement sa main devant sa bouche.

La Patrie suisse. — Les funérailles du colonel de Loys occupent, avec un beau portrait du défunt, une partie importante du dernier numéro de la *Patrie suisse*. La marche militaire de Bienne, le télescopage de Roches et d'autres clichés d'actualité complètent ce beau numéro.

LO POURO MARELHI

QUEGNOTET étai marelhi de la coumouna de Bouïrosset. D'évant li, l'avai étà son père, que l'avai dza reimplièci son père-grand, qu'aidyive dza du grand teimps à son rière père-grand. Nion ne pouève passà l'arma à gautse sein que ion dâi Quegnotet l'ausse crosà la fousse. Assebin lè dzein de Bouïrosset ne desant pe rein mouri, à bin crèva, crèpi, àobliia de soflià, dèfelà son àolhie, agottà sa coraille, toumà son ècouëletta, trossà son gambier, dèvoudhi sa boubelhie, chàola lo terrau, tot èquvalà qu'èquvatà, ie desant tot bounameint *quegnotà*, et po eintèrrà n'arant rein su dere d'autro que *cinquegnotà*.

Et Quegnotet l'ètai fiè qu'on diablo de clia plièce. N'arai pas volu tsandzi contro cliaque de rai à d'eimpeure, à mimameint d'accapareu. L'avai sè six francs pè fousse et cein lài fassai po sa vicaille et mimameint po sè petit verro. L'è veré que po lo medzi cein lài colève pas gros, mà po lo clia l'ètai onn'autro affère.

Que s'è-te passà sti sautein? E-te por cein que lo màidzo que vegnâi on iadzo pè senanna pè lo *Lion d'Or* l'avai bosi? Ao bin è-te que lè fousse l'avant ètà portai à houit francs, du que tot l'ètai pe tèh? N'èin sè rein, mà cein que l'è su l'è que du grand teimps lài avai min zu de moo dein la coumouna. Pas mè de dzein à eintèrrà que de corne à n'on caion. Et lo pouro Quegnotet, cein lo bouilève. Ti lè matin sè lèvâve ein sè deseint: « Ein arâ ion vou! » La dzornâ sè passâve, la né revegnâi et mein de moo. Et la veilla, quand lièzâi per dessu lè papâ, lè moo que lài avai pè Lozena, ein ètai rovilleint de colère et desâi ein fièzeint su la trâblia:

— Crâide-vo que de ti elliou moo ein arâi ion de Bouïrosset?

Quegnotet vegnâi tot moindro, son derrâi moo ètai *mudzi* quemet desâi, et du grand teimps on lài baillève pe rein à croti à Lion d'Or. Salut lè petit verro! salut lè dâi z'hâore ein crozeint sè fousse! Et lo màidzo que revegnâi adî pas. Ci mài de juin que l'ètai bon por li. que desâi que l'ètai sa *messon*, l'avai ètà berbou... min de moo... min de moo... Lài avai de quie pliorâ.

Pliorâ? Que na. Mâ on dzo que Quegnotet lài pouève pe rein mè teni. va vé lo syndico et lài fâ dinse:

— Lài a pas de nani! Ein vu achomâ dautrâ! Peinsâ-vâi assebin: se lè dzein de Bouïrosset voliant pas sè décidâ à mourir, mè quemet mè faut-te vivre? MARC A LOUIS.

LA CHASSE AU TEMPS DE LL. E. E.

La région de Romainmôtier, passablement giboyeuse aujourd'hui, était autrefois la terre promise des nemrods. Les ours, les loups, les sangliers n'étaient pas rares dans ces parages sous la domination bernoise et les chasseurs y étaient assez nombreux pour s'organiser en confréries.

En dépouillant de vieux papiers découverts dans un galetas, nous avons eu la bonne fortune de mettre au jour un manuscrit qui nous renseigne sur l'activité de l'une de ces confréries. C'est un petit volume in-12 comprenant 17 pages de texte et intitulé: *Livre des chasseurs de Croy servant tant pour inscrire ceux qui voudront se faire recevoir dans le corps des dils chasseurs, que pour leurs ordres.*

(1774)

En tête se trouvent les statuts de la société: « Premièrement, ceux qui ne seront pas receus et qui n'auront payé leur vin d'entrage lorsqu'on fera chasse de beste carnaissière n'auront ny ne pourront espérer que moitié chasse des chasseurs passés de dite confrérie.

En second lieu, cas arrivant qu'il se trouve quelques enfants lorsqu'on fera chasse de dîtes

bestes, ils seront salariés à proportion de leurs forces et diligence, c'est-à-dire que s'ils ne sont pas assez forts pour soutenir la rigueur de la chasse et qu'ils ne fussent pas diligents, les chasseurs en ordonneront ce qui leur pourra parvenir.

En troisième lieu, ceux qui causeront après le silence ordonné payeront un pot de vin à la Compagnie.

En quatrième lieu, ceux qui se lèveront de leur poste avant que la battue soit finie payeront un quarteron de vin.

En cinquième lieu, celui qui tirera sur un renard ou sur un lièvre avant que les bestes carnaissières soient tirées ou hors de battue payera un quarteron de vin.

En sixième lieu, celui à qui il arrivera de faire faux feu sur dîtes bestes payera un quarteron de vin, toutefois si son fusil est reconnu être en mauvais état.

En septième lieu, tous les chasseurs seront obligés d'aller à la chasse lorsqu'il sera découvert quelque beste carnaissière, de même que de tâcher d'en faire quelque découverte, sous l'amende d'un pot de vin.

En huitième lieu, tous les chasseurs seront tenus de passer par le plus lorsqu'il y aura quelque différent sentiment pour conduire la chasse. Ceux qui n'obéiront pas à celui qui aura été établi des chasseurs pour poser la ditte chasse payera un pot de vin. »

« Le dit livre tiré sur le vieux, approuvé en 1712, qui tenait l'origine d'un ancien de 1621 ».

Vient une liste de 57 personnes « qui sont présentement de ditte chasse, énumérées suivant leur rang. » Parmi ces chasseurs, il y en avait non seulement de Croy, mais des localités voisines: Arnex, Romainmôtier, Bretonnières, Euvy, Juriens.

Le livre, relate en outre quelques prises de loup: Le 1^{er} jour de l'an 1774, les chasseurs de Croy, accompagnés d'une partie de ceux de Romainmôtier, ont eu le bonheur de tuer un loup en *Echilly*, tiré par plusieurs coups de fusil, mais arrêté par Etienne Chevailler. A cette occasion 6 nouveaux chasseurs sont entrés dans le corps.

Le 3 novembre 1786, un loup est également tué au même endroit par les chasseurs de Croy, de Romainmôtier et d'Envy, qui boivent ensemble « quelques bouteilles de vin » et reçoivent 11 nouveaux confrères. Ceux-ci payent la finance d'entrée ordinaire et promettent de se conformer au Règlement.

Le 26 septembre 1795 un autre loup est tué au *Chanay d'Arnex*, ce qui motive une *rasade* de quelques pots de vin. Neuf chasseurs sont reçus dans la Compagnie, après avoir payé leur vin d'entrage, soit 1 florin 6 sols chacun (environ 90 centimes). Le lendemain 27 septembre, les heureux chasseurs ont encore la chance de « raccrocher » un loup au dit endroit.

Notre manuscrit ne mentionne dès lors plus aucune capture de loup jusqu'en 1819.

« Le 31 octobre 1819, dit-il, les chasseurs de Croy ont eu le bonheur de tuer un loup, aux bois d'*Echilly*, accompagnés de plusieurs de Romainmôtier, d'Envy et de Juriens. Il a été tiré par trois coups de fusil et c'est David Posches (Poschüng?) qui l'a arrêté. Et ayant misé la peau du dit loup, elle est échute à François Bonard de Romainmôtier pour 12 francs. » Des « aspirants » viennent grossir les rangs de la Confrérie. La plume du scribe s'arrête à cet événement.

Nous savons cependant que le dernier loup de la contrée fut tué dans les belles forêts de Romainmôtier vers 1850.

Il serait intéressant de retrouver les livres de chasse de 1621 et de 1712 mentionnés plus haut.

Si quelque citoyen du pied du Jura les a conservés, il fera plaisir au *Conteur* en les lui communiquant à l'intention de ses lecteurs.

MARC HENRIOD.