Zeitschrift: Le nouveau conteur vaudois et romand
Band: 84 (1957)
Heft: 6

Artikel: Le 1956
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-230389

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: 30.03.2025

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

LE 1956

— Il va bien.
— Tellement bien que ça risque de mal aller tout à l'heure !

PROPOS DU VIGNOBLE

La neige a recouvert les coteaux. Les vignerons sont en repos, au dehors s'entend, car dans les caves et les pressoirs, il y a toujours quelque chose à faire : soigner les vins, couper les souches, fendre les échalas.

Dans le temps, avant l'hiver, on faisait les « mottes ». Savez-vous encore ce que c'est que faire les mottes ?

Après la distillation du marc, on le transportait à la maison et on l'entassait à proximité. Au bout de quelque temps, on l'arrosait, on le serrait dans des moules sur lesquels on dansait avec de vieilles socques sans clous. Cela donnait de grosses tommes que l'on mettait sur des claies, sous les avant-toits des remises. Quand les mottes étaient à point, on les brûlait dans les poêles de nos chambres. Elles tenaient lieu de briquettes.

C'est comme pour le « brot ».

Dans ma jeunesse, quand on biochait, on ne jetait pas les pousses à terre comme aujourd'hui. On en faisait de petits paquets que l'on plantait au sommet des échalas. Une fois secs, on les ramassait. On en faisait de « puissantes » hottées que l'on portait au galetas. Et l'hiver, on les fourrageait aux chèvres ou aux vaches. Elles mangeaient ça comme du sucre ! Il faut dire aussi que depuis que l'on a multiplié les sulfatages et autres traitements, on a renoncé à garder le « brot ». D'autre part, le bétail a quasiment disparu de nos villages et de nos petites bourgades vigneronnes.

Le « 56 » se fait dans les grands vases. Un honnête vin qui n'aura qu'un défaut : sa rareté. Les consommateurs devront se contenter des crus des années précédentes. Il y en a encore assez. Il attend qu'on le boive. N'est-ce pas Ed. Vautier qui a écrit un jour :

« L'eau de vie est pour les ivrognes,
Le champagne est pour les fêtards,
L'eau des marais pour les cigognes,
Et des étangs pour les têtards.
On réserve aux dieux l'ambroisie,
Mais pour nous honnêtes bourgeois,
Arrosons notre bourgeoisie
Du vin clair des coteaux vaudois. »

Mais attention, n'abusez pas du petit blanc, sinon il vous jouera des tours et il arrivera un moment où le docteur, dans votre intérêt, vous coupera les vivres et les liquides et vous mettra au régime si vous avez trop d'embonpoint, trop de couleurs, trop de pression et le cœur fatigué.

Un médecin de chez nous avait soumis un de ces patients à un régime sévère. Il tombe, un jour, chez son malade, à l'heure de midi. Il le trouve à table en train de se garnir l'estomac de toutes les choses défendues. Il s'étonne et en demande le pourquoi. Mais on lui répond, avec un brin de malice :

— Vous savez, Monchu le docteur, le régime ? eh bien ! je le fais à onze, mais à midi, je dîne !

Mat.