

**Zeitschrift:** Le nouveau conteur vaudois et romand  
**Band:** 87 (1960)  
**Heft:** 2

**Artikel:** Propos du vignoble  
**Autor:** Mat.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-231744>

### **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**

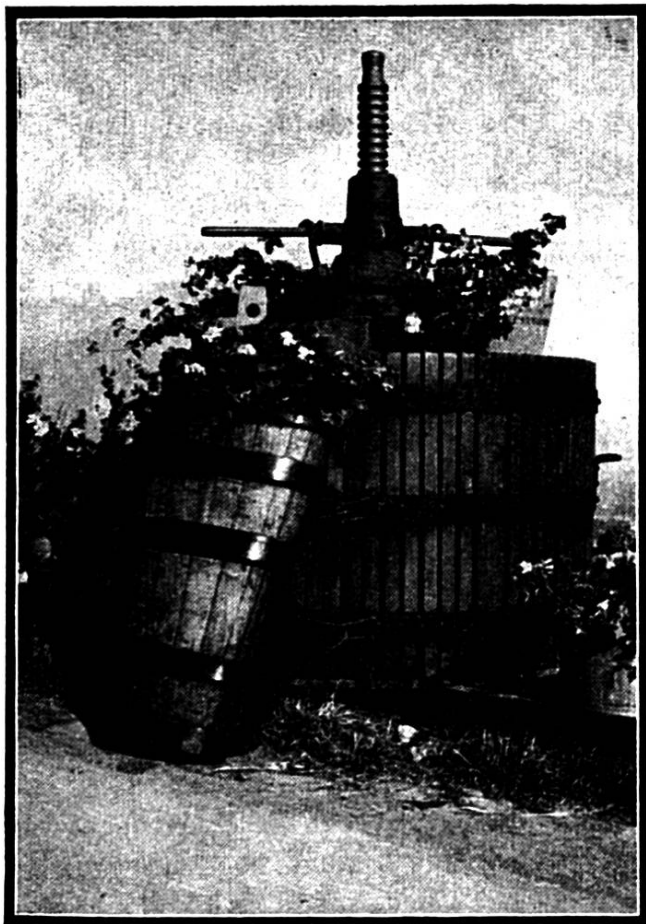
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **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:** 19.02.2025

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



## Propos du Vignoble

Le 40<sup>e</sup> Comptoir a vécu ! Que de monde par Beaulieu ! On s'y cougnait.

La *SAFFA des hommes*, comme disait quelqu'un, a toujours plus de succès ! Il y a tellement de tentations ! Un verre par-ci, deux verres par-là, trois à un autre endroit, un demi avec les amis, au bout de la matinée, le compte y est, pour quelques-uns. C'est alors que l'on peut méditer cette sentence écrite sur un vase d'une des caves, jadis, au temps des premiers Comptoirs :

*Quand midi sonnera,  
Je serai toujours ovale,  
Et toi ?*

\* \* \*

Cette année, les vigneron s'impacientaient de voir finir le Comptoir pour commencer leurs vendanges. Pour une fois depuis longtemps, une bonne récolte !

Pour nous, gens de Lavaux, quand le vignoble va, tout va !...

Il n'empêche pas que, d'année en année, on a toujours plus de peine à recruter du personnel. Les brantards posent leurs conditions ou se renseignent avant de s'engager. L'un disait :  
« C'est 25 francs par jour, nourri et logé. »

Un autre s'inquiétait :

— Avez-vous des vignes en pente ?

— Oui, à Lavaux, ce n'est pas précisément plat.

— Alors, dans ce cas, je ne pourrai pas venir !

On a le gosier en pente, mais on aime les vignes plates ! Chacun sait que le travail des vendanges n'est pas un amusement ou une partie de vacances, comme ces deux brantards venus de la capitale en automobile. Ils buvaient ferme pendant la journée et le soir, allaient faire la tournée des grands ducs en laissant le patron et le domestique d'outre-Simplon se débrouiller par le pressoir.

Et pourtant, de nos jours, le travail est moins dur qu'autrefois où l'on n'avait pas ces pressoirs perfectionnés, où l'on remplissait les fustes et les vases, à la brante, setier après setier. Il fallait du temps au décaveur pour se pencher sur chaque brantée, faire arriver le liquide jusqu'à la petite pointe placée au milieu de l'éclampe. Quand le moût fermentait, il fallait souffler et resouffler sur l'écume pour faire la mesure. Maintenant, on encave à la pompe et le mesurage est réduit à sa plus simple expression.

Le « Paul Chaudet 59 » va donner une fine goutte. On en reparlera quand le moût aura « cuit ».

*Mat.*

**FAVORISEZ NOS ANNONCEURS et surtout, dites-leur bien que vous avez vu leur annonce dans le CONTEUR !**