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

Herausgeber: Schweizerische Verkehrszentrale

Band: 33 (1960)

Heft: 9

Artikel: Gastronomie

Autor: Staub, Roland

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-776767

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

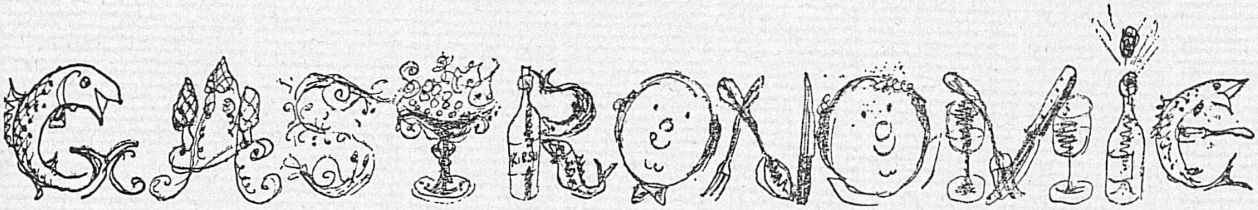
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 09.07.2025

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



NOS VINS ROUGES A LA CONQUÊTE DE LA TABLE

Au plus fort de la guerre de Trente-Ans, alors qu'Espagnols, Français, Grisons, Valtelins et Suisses s'entre-tuaient gaillardement dans les vallées d'une des plus belles régions du monde, le duc de Rohan, ambassadeur de France à Coire, à la fois guerrier et gourmand, reçut des Trois Ligues le commandement d'une petite troupe que la France solda. La paix existant encore entre le Royaume des lis et l'Autriche, le duc n'entra pas aussitôt en campagne. Alors, comme il était assez versé dans l'économie rustique, il vit tout le parti que l'on pouvait tirer du sol calcaire de la Seigneurie et de l'étrange chaleur qui règne à Malans en septembre et en octobre.
La Seigneurie était déjà un pays de vignobles.

En 1509, les Ligues grisonnes avaient acheté en commun à un vassal de l'Autriche endetté, les petits coteaux dominant le Rhin, avec les localités de Malans, Jenins, Maienfeld, Fläsch, bien protégées des vents et où on récoltait chaque année les raisins qui donnaient à leur tour un vin blanc très estimé dans les cures.
Entre 1630 et 1635, le duc de Rohan fit venir de France, vraisemblablement des Côtes-de-Nuits en Bourgogne, des plants de cépage fin, le pinot noir, qui allaient montrer, dans cette terre riche et féconde, le plus vif plaisir.
En quelques années, le pinot, acclimaté, se mit à enrichir les caves grisonnes.

Le pinot produit des grappes ramassées d'un beau noir violacé dont les petits grains serrés contiennent un jus abondant, incolore et sucré, rarement encombré de pépins. C'est au moment de la fermentation en cuves que la matière colorante, contenue dans la pellicule, est dissoute par l'alcool et rougit le vin.

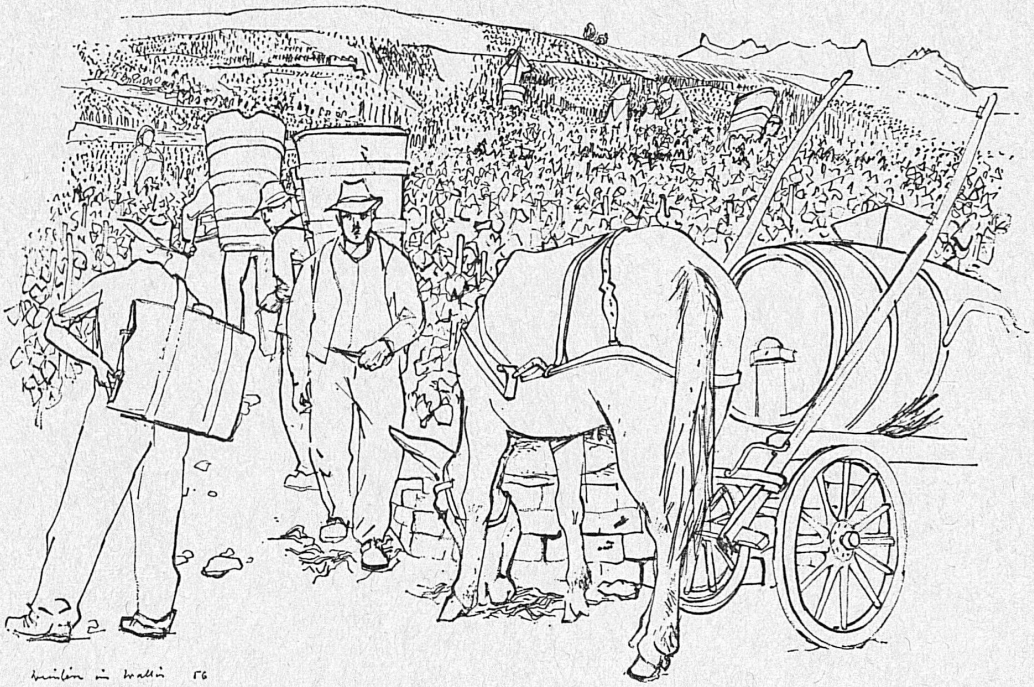
Le Pinot

L'initiative d'un brave guerrier-vigneron ne resta pas limitée au territoire de la Seigneurie (Herrschaft).
Le pinot noir, le «Blauburgunder», allait pénétrer, triomphant, sur des terres fleuries.
En descendant le Rhin, laissant à gauche les parchets de Pfäffers, Ragaz, Mels, Sargans, Wartau, du Château de Werdenberg, il s'installa confortablement sur les pentes, en étendant sa souveraineté à Altstätten (Le «Forst»), Marbach, Rebstein, Balgach, Berneck, où l'on récolte des vins fameux «particulièrement bouquetés et bien colorés qui se distinguent par une agréable douceur et une maturité rapide».
Un si gentil conquérant ne pouvait arrêter sa course joyeuse. Il s'établit en Thurgovie, dans la vallée de la Thur, sur l'Ottoberg et à Weinfelden, qui dit merveilleusement son nom. Il envahit les clairs vignobles de Schaffhouse et de Zurich où se manifestent les Hallauer, Trasadinger, Welchinger, Osterfinger, l'ardent Neftenbacher et d'autres «climats» que nous ne pouvons tous citer ici.

En terre romande

Au-dessus de tous les barons, comtes, ducs et princes du royaume suisse du vin rouge, commande un roi incontestable et incontesté, la Dôle du Valais, dans son prestigieux habit de velours. Une exquise finesse dans le bouquet, une saveur chaude et délicate frappent le goût et l'odorat, lorsque l'intrépide nectar vient réjouir notre corps par la multitude de ses actions bienfaisantes.
La Dôle n'est pas le produit exclusif du pinot. C'est le fruit des épousailles avec le gamay ou gamet.
Il nous faut raconter ce mariage.

En Valais, le pinot noir fut implanté, selon toute vraisemblance, au XVIIIe siècle, par des Valaisans de retour au pays après avoir servi à la table de grands seigneurs français, ou par des officiers supérieurs des régiments suisses. Il est fort peu probable que ce fut l'œuvre de soldats qui préféraient, au corps de garde ou dans les tavernes, boire du «gros pète» bon marché plutôt que du «bouché» d'un prix très élevé. Du reste, il ne faut pas oublier qu'il y a 80 ans à peine, les Côtes-de-Nuits et Côtes-de-Beaune comprenaient une culture de 26 500 hectares, dont un dixième seulement était planté en pinot produisant 45 000 hectolitres de vins fins, ce qui correspond à une production moyenne du vignoble genevois.
Toujours est-il qu'il s'est trouvé des hommes intelligents et inconnus pour faire à leur petite patrie le don gratuit du pinot noir. Nous pouvons, à la manière des anciens, leur dire «Respect!».
Le gamay, que l'on peut aussi écrire gamet, emprunte son nom à un hameau de la commune de St-Aubin, qui se trouve aux environs de Puligny-Montrachet, au sud-ouest de Beaune. Il aurait été apporté de Dalmatie par les soldats de Probus, cet empereur romain dont on conserve encore le souvenir dans les appellations «Romanée». Au XIVe siècle, des écrits cisterciens le mentionnent.
Un Valaisan, qui avait dû s'expatrier au moment des dissensions politiques qui agitaient le haut et le bas du canton – il y a



de cela plus de 120 ans – de Dôle, où il s'était réfugié, fit parvenir à sa parenté des plants de gamay que l'on implanta, au-dessus de Sion, dans un parchet consacré à la pie, l'«Agasse», en patois.
Les vignerons s'intéressèrent fort vite à cette source de richesse, à ces plants de Dôle. En mélangeant lors de la vinification, le gamay bimillénaire au noble pinot noir, on obtint cette Dôle qui mérite tous les suffrages du gourmet. Ce vin a du tempérament, une fougue qui lui vaut son trône. C'est un incomparable trésor mis au service du prestige de la vallée du Rhône, de ce Valais enchanté.

On peut tout de même regretter la disparition de l'antique rouge du pays que l'évêque de Sion offrait aux mères lui montrant tendrement leur nouveau-né. Ce cépage romain qui «donnait un vin rouge si chargé en couleur qu'on peut l'employer pour écrire», lit-on dans les chroniques de Johannès Strumpf, a cédé la place au goron, dont on parle beaucoup en ce moment et avec des mots flatteurs.
La Dôle reçoit les hommages du rouge d'Enfer ou de Salquenen, du rouge de Fully, de l'herbe rouge du pays, pour, disait un poète, «créer un vin qui mêle la grâce à la vigueur, qui associe la fermeté et la force à la finesse et à la délicatesse».

En pays de Vaud

Le Pays de Vaud possède depuis longtemps, à St-Prex, un pinot que l'on désigne encore sous le nom de Salvegnin. Ce cépage donne les crus du Château de Champvent, d'Orbe et de Bonvillars. Depuis quelques années les plantations en gamays s'étendent à Blonay (domaine de Sully), au Lavaux et sur la bonne Côte où elles rejoignent celles en pinots.
Les Vaudois, qui n'ont pas encore reçu l'autorisation de vinifier en «rosé», alors que Neuchâtel, avec brio, a pris la tête de la course, présentent leurs gamays, leurs gamays-pinot, sous-marques (Marignan, Clavignon...) en attendant qu'il soit possible – comme à Sully – de donner un nom local dans le cadre d'une commune à des vins rouges de bonne société, pourvoyeurs de gaîté et d'éloquence.
Le pinot du vignoble de Cortaillod (Neuchâtel), situé dans une position très favorable sur le cône d'alluvions de l'Areuse, donne un vin que la malice populaire appelle le «vin du diable». Peut-être enferme-t-il trop de force et de joies, trop de vertus créatrices? Il est en vérité de bonne race!

Au tessin

Nous sommes là sur une terre soumise aux caresses du Midi qui, de temps en temps, se repose pour laisser aux nuages la permission de se vider en cataractes célestes.
En descendant le massif du Gothard par la Léventine, après avoir admiré les trois châteaux de Bellinzone qui donnent accès au soleil d'Italie, la vigne serpente le long du Tessin, par Gudo et Tenero, jusqu'à Locarno. C'est le vignoble de Sopra-Ceneri, le mieux exposé, celui qui livre un vin vigoureux, très chaud, très appétissant. De l'autre côté de la montagne, au Sotto-Ceneri, les plants et le sol nourricier, de Lugano à Morcote, ou dans le Malcantone, offrent de surprenantes qualités.

A l'heure actuelle, fruit des travaux de l'ingénieur-agronome Paleari, du conseiller d'Etat Martignoni et de l'Institut agricole de Mezzana, presque tout le vignoble tessinois est implanté en cépage bordelais «Merlot», celui qui fait le «Médoc».

La réussite est totale et d'une telle perfection qu'elle procure à l'amateur étranger, au touriste, le véritable bonheur de goûter, servi en «boccalino», petit pot de faïence émaillée d'origine étrusque, dans un «grotto», une bouteille dont le contenu est bien coloré, bouqueté, savoureux et innocent.

Roland Staub