

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 4 (1866)
Heft: 47

Artikel: Les Dézaley et Burignon
Autor: S.C.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-178956>

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: 06.04.2026

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 (franc de port):

Un an, 4 fr. — Six mois, 2 fr. — Trois mois, 1 fr.

Tarif pour les annonces: 15 centimes la ligne ou son espace.

On peut s'abonner aux Bureaux des Postes; — au Cabinet de lecture place de Saint-Laurent, à Lausanne; — ou en s'adressant par écrit à la Rédaction du *Conteur Vaudois*. — Toute lettre et tout envoi doivent être affranchis.

Les Dézaley et Burignon.

Au moment où l'on parle beaucoup à Lausanne des beaux vignobles que la commune possède à Lavaux, au moment où les embarras financiers de la ville font jeter les yeux de ce côté comme vers l'Eldorado qui doit fournir tant de piastres si nécessaires, il n'est pas sans intérêt de jeter un coup-d'œil en arrière pour voir quelle a été l'origine de ces vignobles et comment ils sont devenus la propriété de la ville de Lausanne.

Il existe deux vignobles du nom de Dézaley; ils sont contigus et situés dans l'un des endroits les plus escarpés du vignoble de Lavaux, à distance à peu près égale de Cully et de Rivaz. L'un d'eux porte le nom de *Dézaley de la ville* ou les *Abbayis*, nom sous lequel il est connu à Lavaux; l'autre est le *Dézaley d'Oron*. Quant au domaine de Burignon, il est situé à l'orient de St-Saphorin, entre ce village et les Gonelles.

Nous empruntons à l'ouvrage de M. Rod. Blanchet, « *Lausanne dès les temps anciens* » les détails qui suivent sur l'origine des Dézaley.

Le Dézaley de la ville, ou autrement le Dézaley de Montherond, était la propriété de l'Abbaye de Montherond, dont on voit encore les débris à deux lieues au-dessus de Lausanne, derrière les bois de la ville. Cette abbaye, qui fut très puissante et enrichie de nombreuses donations, fût fondée le 24 mars 1135 par Guy de Marlanie, évêque de Lausanne. Les premiers moines vinrent de Bellevaux en Bourgogne; l'abbaye fut protégée par les évêques de Lausanne et par les bulles papales de 1177 et 1184; elle avait des propriétés à Allerens, Montherond, Cugy, Pailly, Buron, Boulens, Boussens, Pollicz-le-Grand, Pollicz-Pittet; des vignes à Prangins, au Dézaley, enfin la haute et basse juridiction dans les contrées d'alentour, sauf quelques cas réservés au Prince-évêque de Lausanne.

Après la conquête du Pays-de-Vaud par les Bernois, en 1536, l'abbaye de Montherond fut sécularisée. Les moines qui voulurent embrasser la réforme furent pensionnés, leur vie durant. Les biens de l'abbaye furent donnés à la ville de Lausanne, par l'acte dit de *Petite Largition*, du 1^{er} novembre 1536, avec d'autres domaines, « en Contemplation des bons services que » les dicts de Lausanne (nobles et Bourgeois) ont faits » à mes Tres redoutés seigneurs Messeigneurs l'Avoyer, » Petit et Grand Conseilz de Berne. » La *Grande Largition* du 18 avril 1548 ne fit que confirmer les donations faites en 1536, en précisant les limites des propriétés et du territoire accordés à la ville de Lausanne.

Le domaine du Dézaley de la ville est de douze poses (6000 perches carrées). La qualité du vin qu'il produit passe pour être la première de tout le vignoble de Lavaux, car le prix de ces vins est même légèrement supérieur à celui des vins du Dézaley d'Oron, son voisin immédiat.

Le Dézaley d'Oron fut planté par les frères de l'abbaye de Haut-Crêt, fondée en 1134 sur la rive gauche de la Broie, près du château d'Oron. En 1141, l'évêque Guy céda une portion du Dézaley aux moines de Haut-Crêt, pour y planter des vignes; le travail ne commença que treize ans plus tard. « Le Dézaley n'était » encore qu'un chaos de rochers et d'éboulis; les » moines apportèrent des terres là où elles manquaient, » plantèrent des ceps dont les grappes mûries par le » soleil du midi produisirent d'excellents vins. Bientôt » ils en fournirent la table de l'évêque, ils en régallèrent » les seigneurs que la dévotion ou le désir de s'instruire » attirait auprès d'eux. Leur exemple encouragea les » habitants de Lavaux, et c'est à ces moines blancs » qu'on doit, si ce n'est l'établissement, au moins les » progrès de ces beaux vignobles de St-Saphorin et » de Cully qui donnent maintenant les meilleurs vins » de notre canton, qui attestent la patience énergique » et les pénibles travaux de leurs premiers cultivateurs » et qui font l'admiration du voyageur, surpris de » compter dans quelques endroits jusqu'à 40 terrasses » dès les bords du lac jusqu'au sommet des côteaux. » (Doyen *Bridel*).

Le couvent de Haut-Crêt fut sécularisé en 1536 et ses biens vendus au plus offrant le 18 mai 1538. Il paraît que les vignes du Dézaley ne furent pas vendues alors. La commune de Lausanne les acheta le 21 février 1803, à la vente des biens nationaux, pour la somme de 62000 francs anciens (90000 francs nouveaux environ). Le domaine est de neuf poses et six fessoriers, soit 4800 perches carrées.

Les deux domaines du Dézaley se font remarquer par le soin apporté à leur culture et par l'imposante grandeur des murs qui soutiennent leurs terrasses. De grands travaux furent faits vers 1835 pour mettre en rapport des terrains à peine soutenus et sur lesquels les ceps disputaient la place aux ronces. Le résultat de ces travaux fut de quintupler en quelques années le produit de la récolte.

Nous n'avons pas de données sur les anciens possesseurs du domaine de Burignon; il fut acheté par la commune de Lausanne, à la même époque que le Dézaley d'Oron, à la vente des biens nationaux, pour la

somme de 73,050 francs anciens (106,000 francs nouveaux environ), sa contenance est de 108 fossoriers, soit 5400 perches carrées.

S. C.

Cully.

Par le mont de Gourze abrité,
Cully, cette antique cité,
Dort près du golfe qui l'inonde.
Le Léman vaste et solennel
Réfléchit l'azur éternel
Dans le clair saphir de son onde.

Les blanches voiles des bateaux
Glissent à l'ombre des coteaux,
Où le jaune maïs s'enlace ;
Le rocher se mêle au gazon,
La vigne, formant l'horizon,
Descend de terrasse en terrasse.

Et sur le rivage opposé,
Meillerie au loin irrigué,
D'une brume étrange et lointaine,
Tantôt semble un antre béant,
Tantôt le palais d'un géant
S'élevant au fond d'une plaine.

Alfred GUICHON.

Yverne.

Sur les sommets neigeux de la *Dent du Midi*,
L'automne a répandu ses teintes vaporeuses ;
Les châlets des *Ormonts* et de la *Tour-d'Âi*
Dorment sous leurs forêts ombreuses.

Là, les hauts peupliers sèment sur la *Grande-Eau*
Par le vent arrachée une feuille pâlie ;
Au loin, le *Val d'Illiez*, comme un vaste rideau,
En feux de pourpre se déplie.

Yverne a salué la reine des saisons,
Yverne est couronné de ses vignes dorées ;
On entend le pressoir dans les blanches maisons
Fouler les grappes colorées.

Et d'Aigle à Vers-Morey, d'Yverne à Vers-la-Cour,
Montent les vendangeurs en phalanges mêlées,
Leurs chants font retentir jusqu'au déclin du jour
L'écho des monts et des vallées.

Chante, village heureux, ton destin fortuné,
Tes Alpes, tes forêts et la terre féconde.
Yverne, souviens-toi que le ciel t'a donné
L'un des paradis de ce monde.

Alfred GUICHON.

Lausane, ce 17 du mois

Monsieu du *Conteur vaudois*

J'ai été pas mal étonnée quand j'ai lu sur votre journal de l'otre jour coment que vous fêtes votre café j'ean suis encore toute renversée quelle breilaire que vous avez de relaver votre café avant de le grier atton jamais vu é pi outesque que l'on a trouvé dé plume parmi que vous me la dite belle aveque votre torefaction lacoquestion l'affiliation et l'efusion aveque dés cara-

melles que vous fourez dedan quessa doi faire de la gadrouille et ce net pas moi qui voudrai en boire ouaih.. épi qu'il fodrait bien aveque tout votre comerce un jour pour faire le déjeuné épi un jour pour faire le gouté mon home qui me boaille déjà après quand je fais le mien quesse qu'il dirait moi je vai vou dire coment je fais mon café et tout le monde sora le faire comé moi apré sans que je prene come vous de la torefacession de l'affiliation et toute ses autres choses que je croi que toussa c'est de la bouretia pour empoissoné les gens. D'abord je fai mon café tout bonement à la vieie mode parceque je n'ai pas voulu me mettre à la gréque come y en a tant qui fond voilà donc que je prend mon café épi je le met dans la grioire sur un feu dou en la segougniant de tansentan pour que le café ne sente pas le graillon ensuite je le mou tout fin dans mon moulin qu'il faut qu'il vienne come du tabbac à nifler et non pas comme vous dite que les gens qui sont des Arabes qui le mette dans un pilon quessa les sent bien, après je prend ma povre vieie cafetière à 3 pates je met une bonne quillerée pour une personne avec un toupetipeu de chique orée qu'il ne faut pas faire come ma cousine Fanchette qui en met des pifrées que l'on ne peut pas l'avalier tant que c'est moaire épi après que je verse mon eau bouyante dessus et que je met ma cafetière sur des braizes pour le faire mitonner toudoucement épi quand je voi qu'il remonte je rafonce jusse qu'ace que le mâ aille au font il faut faire attention de ne pas segougnier trop la cafetière parceque tou s'en mèlerait et que sa ferait de la ripopée et que le café aurait l'air d'être trop sargé. Venez voir seulement gouter un jour aveque moi et vous verrez si vous ne vous en léchez pas les pottes puisse que quand ma cousine Fanchette vien gouter chez moi il faut toujou que j'en refasse une goute il faut bien dire aussi qu'elle est un peu sur sa bouche mais que voulez vous enfin je vous invite là san fasson à veni gouter un dimanche chez nous mais vous me direz qué que chose avant parce que je ferai quelques bresés épi des croutes dorées epi peut être autre chose.

J'ai bien l'honneur de vous presenter mes salutations pressées.

Jeanette GIBEL.

Un rusé Gascon se trouvait à Paris, la bourse et l'estomac vides tous deux. Comment remplir l'une sans l'autre? Voilà le problème qu'il se posa et qu'il sut résoudre de la manière la plus originale.

Passant tout près d'un pont en construction sur la Seine, il se mit à visiter minutieusement tous les travaux, un carnet et un crayon à la main, prenant des notes sur tout, au grand effroi de l'entrepreneur, très-intrigué de l'air sérieux de notre Gascon; au point que cet entrepreneur, se rapprochant de son cauchemar, lui demanda du ton le plus poli du monde ce qu'il trouvait à signaler dans ses travaux,

— Ah! c'est vous, monsieur, qui faites exécuter ce pont? dit le Gascon.

— Vous l'avez dit, répondit notre homme; pourrais-je savoir, continua-t-il, ce que vous en pensez?

— Hum! hum! ce serait peut-être un peu long, objecta notre Gascon, et comme l'heure de mon déjeuner est arrivée, je prévois que je n'en aurais pas le